design XP

COMMANDES :

+33 971 38 66 39



2026

Catálogo nacional

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL.
COCINAS PROFESIONALES.

MAINHO®

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

LOTUS RATIONAL MACH


MAINHO
Maquinaria Industrial Hostelera S.L.U.
Tel. 938 498 588 · Fax. 938 463 119 · www.mainho.com
MAINHO

Equipamiento profesional desde 1981

Professional equipment since 1981

Équipement professionnel depuis 1981

ES - Desde 1981, MAINHO diseña y fabrica soluciones para la cocina profesional con un firme compromiso con la calidad, la innovación y la fiabilidad. Nuestra evolución ha ido de la mano del crecimiento del sector, desarrollando una gama de equipos capaz de responder a las necesidades de todo tipo de establecimientos.
La incorporación de nuevas tecnologías y la colaboración con marcas de reconocido prestigio internacional como LOTUS, MACH y RATIONAL han consolidado a MAINHO como un fabricante de referencia, ofreciendo una propuesta integral respaldada por un servicio cercano y especializado.
Hoy, MAINHO continúa desarrollando equipos robustos, eficientes y diseñados para responder a las exigencias de los profesionales de la hostelería.

EN - Since 1981, MAINHO has been designing and manufacturing solutions for professional kitchens with a strong commitment to quality, innovation and reliability. Our product range has evolved alongside the hospitality industry to meet the needs of every type of establishment.
The integration of new technologies and partnerships with internationally renowned brands such as LOTUS, MACH and RATIONAL have established MAINHO as a trusted manufacturer, offering a comprehensive portfolio supported by expert local service.
Today, MAINHO continues to develop robust, efficient equipment designed to meet the demands of hospitality professionals.

FR - Since 1981, MAINHO has been designing and manufacturing solutions for professional kitchens with a strong commitment to quality, innovation and reliability. Our product range has evolved alongside the hospitality industry to meet the needs of every type of establishment.
The integration of new technologies and partnerships with internationally renowned brands such as LOTUS, MACH and RATIONAL have established MAINHO as a trusted manufacturer, offering a comprehensive portfolio supported by expert local service.
Today, MAINHO continues to develop robust, efficient equipment designed to meet the demands of hospitality professionals.

Índice de contenido

Table of contents - *Table des matières*

14 **BARBACOAS Royal Grill** *PSI*

20 **BARBACOAS Vasca Inox** *PBV*

26 **BARBACOAS Bras Grill** *PB*

32 **BARBACOAS Nova Grill** *NG*

52 **FRY-TOP Euro Crom** *PC*

58 **FRY-TOP Euro Snack** *PL*

64 **FRY-TOP Full Crom** *FC*

80 **FRY-TOP Teppanyaki** *FC/7TY*

90 **FRY-TOP Uni** *FC/7*

102 **PLANCHA Max** *MAX*

112 **PLANCHA Eco-UNI** *ECO-UNI*

126 **COCINA Snack** *ELE*

130 **WOK Snack** *ELW*

132 **BARBACOAS Snack** *ELB*

136 **PLANCHAS Snack** *ELP*

140 **FREIDORAS Snack** *ELF*

144 **ELEMENTOS NEUTROS Snack**

152 **COCINAS WOK** *W*



167 LOTUS COLOR ►
173 L50 Snack ►
183 L60 Magic Lotus ►
217 L60 Accesorios ►
233 L60 Shine Kitchen ►
253 L65 Magic Prof ►
271 L65 Magic Prof acc. ►
281 L70 SuperLotus ►
343 L70 Touch ►
359 L70 Accesorios ►
383 L70 Top ►
413 L70 Top Touch ►
421 L70 Top Accesorios ►
443 L90 Iperlotus ►
509 L90 Touch ►
525 L90 Accesorios ►
547 L90 Top ►
569 L90 Top Touch ►
577 L90 Top Accesorios ►
595 L110 2ways ►
611 L110 Touch ►
621 LÍNEA 110 Accesorios ►
635 Refrigerados ►
641 Monoblock & Encastrables ►
679 Monoblock accesorios ►
687 Estructuras suspendidas ►
709 Freidoras ►
725 Campanas & Productos Snack ►
746 RATIONAL Hornos iCombi ►
789 RATIONAL iHexagon ►
799 RATIONAL iVario ►
825 MACH Cupula ►
837 MACH Cesta 35 ►
845 MACH Cesta 40 ►
863 MACH Cesta 45 ►
869 MACH Cesta 50 ►
905 MACH Cesta 60 ►
917 MACH Tren de lavado ►
927 MACH Lavaobjetos ►
960 MACH Neutros ►
1026 Delegaciones Mainho ►

Garantía

Warranty
Garantie

ES

- La garantía es de un año a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador.
- La garantía no cubre las partes eléctricas, ni los accesorios, ni ningún otro componente separable. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación ó mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía.
- El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía.
- La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato. MAINHO podrá efectuar las reparaciones en la sede del cliente o en la fábrica, según su propio criterio. Todos los gastos de transporte de la pieza o de los equipos que sea necesario cambiar o reparar correrán a cargo del cliente.
- El material enviado para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado especificando las incidencias. Caso de que se reciba el albarán de devolución inexacto, quedará anulada la garantía.
- MAINHO no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil. Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.
- MAINHO traslada a sus clientes la política de garantías de los fabricantes para los productos que comercializa.

EN

- The warranty is valid for one year from the invoice date and covers defective parts. Replacement and transportation costs shall be borne by the purchaser.
The warranty does not cover electrical parts, accessories, or any other removable component.
- Damage resulting from transport, incorrect installation, or improper maintenance shall not be considered valid grounds for warranty claims.
- Routine maintenance and repairs resulting from incorrect installation are not covered by the warranty.

- The warranty is valid only for the original purchaser and does not include replacement of the appliance. MAINHO may carry out repairs either at the customer's premises or at its factory, at its sole discretion. All transportation costs for parts or equipment requiring repair or replacement shall be borne by the customer.
- Any material sent for repair must be accompanied by a duly completed return note specifying the reported faults. If the return note is incomplete or inaccurate, the warranty shall be void.
- MAINHO shall not be liable for any delays occurring during the warranty period and shall not compensate for any direct or indirect damage resulting from imperfections or defects in the supplied equipment, in accordance with the Civil Code.
- Any delay in providing warranty service shall not entitle the customer to postpone payments related to equipment covered by the warranty. Late payment or even partial insolvency of the customer shall automatically void the warranty, including with respect to third parties.
- MAINHO passes on to its customers the manufacturers' warranty policies for the products it markets.

FR -

- La garantie est valable pendant un an à compter de la date de facturation et couvre les pièces défectueuses. Les frais de remplacement et de transport sont à la charge de l'acheteur.
- La garantie ne couvre pas les composants électriques, les accessoires ni tout autre élément démontable. Les dommages résultant du transport, d'une installation incorrecte ou d'un mauvais entretien ne constituent pas un motif valable de prise en charge au titre de la garantie.
- L'entretien courant et les réparations dues à une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est valable uniquement pour le premier acheteur et ne prévoit pas le remplacement de l'appareil. MAINHO pourra effectuer les réparations soit chez le client, soit dans son usine, à sa seule discrétion. Tous les frais de transport des pièces ou des équipements à réparer ou à remplacer sont à la charge du client.
- Tout matériel envoyé en réparation doit obligatoirement être accompagné d'un bon de retour dûment rempli précisant les anomalies constatées. En cas de bon de retour incomplet ou incorrect, la garantie sera annulée.
- MAINHO ne pourra être tenu responsable des retards survenant pendant la période de garantie et n'indemnisera aucun dommage direct ou indirect résultant des imperfections ou défauts des équipements fournis, conformément au Code civil. Les éventuels retards dans l'exécution du service de garantie ne donnent en aucun cas droit au report des paiements relatifs aux équipements couverts par la garantie. Tout retard de paiement ou toute insolvabilité, même partielle, du client entraîne automatiquement l'annulation de la garantie, y compris à l'égard des tiers.
- MAINHO applique à ses clients les politiques de garantie des fabricants pour les produits qu'elle commercialise.

Condiciones de venta

Terms of sale

Conditions de vente

ES

• Pedidos: Se realizan por teléfono y deberán confirmarse por escrito en: pedidos@mainho.com.

• Forma de pago: Primeras operaciones mediante transferencia bancaria anticipada.

• A crédito: Hasta la concesión de crédito al cliente, todas las operaciones deberán abonarse por anticipado.

• Impagados: Cualquier impagado bloqueará la cuenta del cliente. Todo efecto no atendido a su vencimiento deberá liquidarse de inmediato, incluidos los gastos ocasionados.

• Transporte: Portes pagados en la Península Ibérica (excepto Portugal) y para clientes del Archipiélago Balear (excluyendo Formentera).

• Riesgo de transporte: La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. En caso de daños o roturas durante el transporte, la reclamación deberá dirigirse directamente a la agencia transportista antes de 24 horas.

• Embalaje: Incluido en el precio. Material protegido con plástico de burbuja, caja de cartón o jaula de madera.

• Devolución de material: Toda devolución deberá ser autorizada previamente por escrito por MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. y enviarse en su embalaje original sin haberle quitado los plásticos. No se admitirán devoluciones de material usado o manipulado. Todos los gastos ocasionados, incluidos los portes, correrán a cargo del cliente.

• Recambios y accesorios: Se suministran exclusivamente con pago anticipado.

• Gas de funcionamiento: Toda la maquinaria fabricada o comercializada por MAINHO está preparada de serie para funcionar con G.L.P. (butano/propano).

• Cambio a gas natural: A petición del cliente, podrá realizarse en fábrica el cambio de inyectores para funcionamiento con gas metano (gas natural). Los inyectores se suministran con todos los aparatos a gas. El coste de esta intervención es de 40,00 € NETOS por aparato e incluye el desembalaje, desmontaje de los paneles necesarios, cambio de inyectores, montaje de los paneles y embalaje del equipo.

EN

• Orders: Orders may be placed by telephone and must be confirmed in writing at: mainho@mainho.com.

• Payment terms: First orders by advance bank transfer.

• Credit: Until credit has been granted, all orders must be paid in advance.

• Overdue payments: Any overdue payment will block the customer's account. Any unpaid amount must be settled immediately, including all related charges.

• Transport: Freight paid within the Iberian Peninsula and the Balearic Islands (excluding Portugal).
• Transport risk: Goods always travel at the purchaser's risk. In the event of damage or breakage during transport, claims must be made directly to the carrier.
• Packaging: Included in the price. Products are protected with bubble wrap, cardboard boxes or wooden crates.
• Returns: All returns must be authorised in writing in advance by MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. and returned in their original packaging. Returns of used or handled goods will not be accepted. All costs incurred, including freight charges, shall be borne by the customer.
• Spare parts and accessories: Supplied only against advance payment.
• Gas configuration: All equipment manufactured or marketed by MAINHO is supplied as standard for operation with LPG (butane/propane).
• Natural gas conversion: At the customer's request, the injectors may be replaced at the factory for operation with Natural Gas (methane). The injectors are supplied with all gas appliances. This service is charged at €40.00 NET per unit and includes unpacking, removal of the necessary panels, injector replacement, reassembly of the panels and repackaging of the equipment.

FR -

• Commandes : Les commandes peuvent être passées par téléphone et doivent être confirmées par écrit à : mainho@mainho.com.
• Conditions de paiement : Premières commandes : paiement anticipé par virement bancaire.
• Paiement à crédit : Jusqu'à l'octroi d'un crédit, toutes les commandes doivent être réglées par paiement anticipé.
• Impayés : Tout impayé entraînera le blocage du compte client. Toute somme impayée devra être réglée immédiatement, y compris les frais correspondants.
• Transport : Franco de port dans la péninsule Ibérique et les îles Baléares (hors Portugal).
• Risques liés au transport : Les marchandises voyagent toujours aux risques de l'acheteur. En cas de dommages ou de casse pendant le transport, toute réclamation devra être adressée directement au transporteur.
• Emballage : Inclus dans le prix. Produits protégés par du film à bulles, un carton ou une caisse en bois.
• Retour de marchandises : Tout retour doit être préalablement autorisé par écrit par MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. et renvoyé dans son emballage d'origine. Les retours de matériel utilisé ou manipulé ne seront pas acceptés. Tous les frais engagés, y compris les frais de transport, sont à la charge du client.
• Pièces détachées et accessoires : Fournis uniquement contre paiement anticipé.
• Configuration gaz : Tous les équipements fabriqués ou commercialisés par MAINHO sont livrés de série pour fonctionner au GPL (butane/propane).
• Conversion au gaz naturel : À la demande du client, les injecteurs peuvent être remplacés en usine pour un fonctionnement au gaz naturel (méthane). Les injecteurs sont fournis avec tous les appareils à gaz. Cette intervention est facturée 40,00 € HT par appareil et comprend le déballage, le démontage des panneaux nécessaires, le remplacement des injecteurs, le remontage des panneaux et le réemballage de l'équipement.



BARBACOAS

Piedra volcánica refractaria

Refractory volcanic rock

Pierre volcanique réfractaire

ES - La piedra volcánica aporta a los alimentos el característico aroma de la brasa, ofreciendo una cocción estable y uniforme con el control y la potencia de un equipo profesional.
Absorbe y distribuye el calor de forma homogénea, evitando picos de temperatura y potenciando el sabor del producto gracias a la vaporización natural de sus jugos.

EN - Volcanic rock imparts the characteristic charcoal-grilled aroma to food, providing stable and even cooking with the control and power of professional equipment.
It absorbs and distributes heat evenly, preventing temperature peaks and enhancing the flavour of the product through the natural vaporization of its juices.

FR - La pierre volcanique apporte aux aliments l'arôme caractéristique de la cuisson à la braise, offrant une cuisson stable et homogène avec le contrôle et la puissance d'un équipement professionnel. Elle absorbe et répartit uniformément la chaleur, évitant les pics de température et renforçant la saveur des aliments grâce à la vaporisation naturelle de leurs jus.





Índice - index - índice

Serie
Royal Grill



PSI-120

ES - Diseñada para alta producción. Ofrece una amplia superficie de trabajo y gran potencia, pensados para gestionar altos volúmenes de producto con agilidad. Su diseño de gran formato permite mantener estabilidad térmica y control en la cocción. Es una solución orientada a restaurantes con alta rotación que necesitan rendimiento, capacidad y resultados homogéneos en cada servicio.

EN - Designed for high production. It offers a large cooking surface and high power, designed to handle high volumes of product with agility.
Its large-format design ensures thermal stability and precise cooking control. It is a solution aimed at high-turnover restaurants that require performance, capacity, and consistent results in every service.

FR - Conçue pour la haute production. Elle offre une large surface de travail et une grande puissance, pensées pour gérer des volumes élevés de produits avec agilité.
Son design grand format permet de maintenir une stabilité thermique et un contrôle précis de la cuisson. C'est une solution destinée aux restaurants à forte rotation qui recherchent performance, capacité et résultats homogènes à chaque service.



ES - Rejillas de acero inox regulables en altura trasera.
EN - Rear height-adjustable stain steel grids.
FR - Grilles en acier inox réglables en hauteur à l'arrière.

ES - Cajón recolector de 4L situado en el frontal.
EN - 4L collection drawer located on the front.
FR - Tiroir collecteur de 4L situé à l'avant.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas de piedra volcánica refractaria.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Rejillas de acero inox acanaladas regulables en altura.
- Cajones recolectores de residuos de gran capacidad.
- Mandos ergonómicos en latón cromado.
- Encendido por tren de chispas a batería.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
- Quemadores de fácil extracción para una mejor limpieza.
- Patas de altura regulable (6 cm).

EN

- Refractory volcanic stone barbecues.
- Fully constructed in stainless steel.
- Grooved stain steel grates, adjustable in height.
- High-capacity waste collection drawers.
- Ergonomic chrome-plated brass control knobs.
- Battery-powered spark ignition system.
- Gas valves with safety thermocouple and pilot flame.
- Easily removable burners for improved cleaning.
- Adjustable height legs (6 cm).

FR

- *Barbecues à pierre volcanique réfractaire.*
- *Entièrement construites en acier inoxydable.*
- *Grilles en acier inox rainurées, réglables en hauteur.*
- *Tiroirs collecteurs de résidus de grande capacité.*
- *Commandes ergonomiques en laiton chromé.*
- *Allumage par train d'étincelles à batterie.*
- *Valves gaz avec thermocouple de sécurité et veilleuse.*
- *Brûleurs facilement extractibles pour un meilleur nettoyage.*
- *Pieds réglables en hauteur (6 cm).*



ES - Quemadores de fácil extracción.
EN - Easy-to-remove burners.
FR - Brûleurs faciles à retirer.

ES - Mandos ergonómicos en latón cromado.
EN -Ergonomic chrome-plated brass crontrol knobs.
FR - Commandes ergonomiques en laiton chromé.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
PSI-80	80x96x110h	72x79	225	22,8	19.608	87x109x125h	1.42	166	**5.040**
PSI-120	120x96x110h	105x79	262	34,2	29.412	130x109x125h	1.74	229	**7.138**
PSI-160	160x96x110h	141x79	335	45,6	39.216	170x109x125h	2.07	299	**8.549**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*				Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Vistas

Views - *Vues*



PSI-80



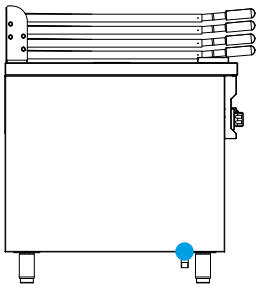
PSI-120



PSI-160

Conexión

Connection - *Connexion*



Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Índice - index - indice

Serie
Vasca inox

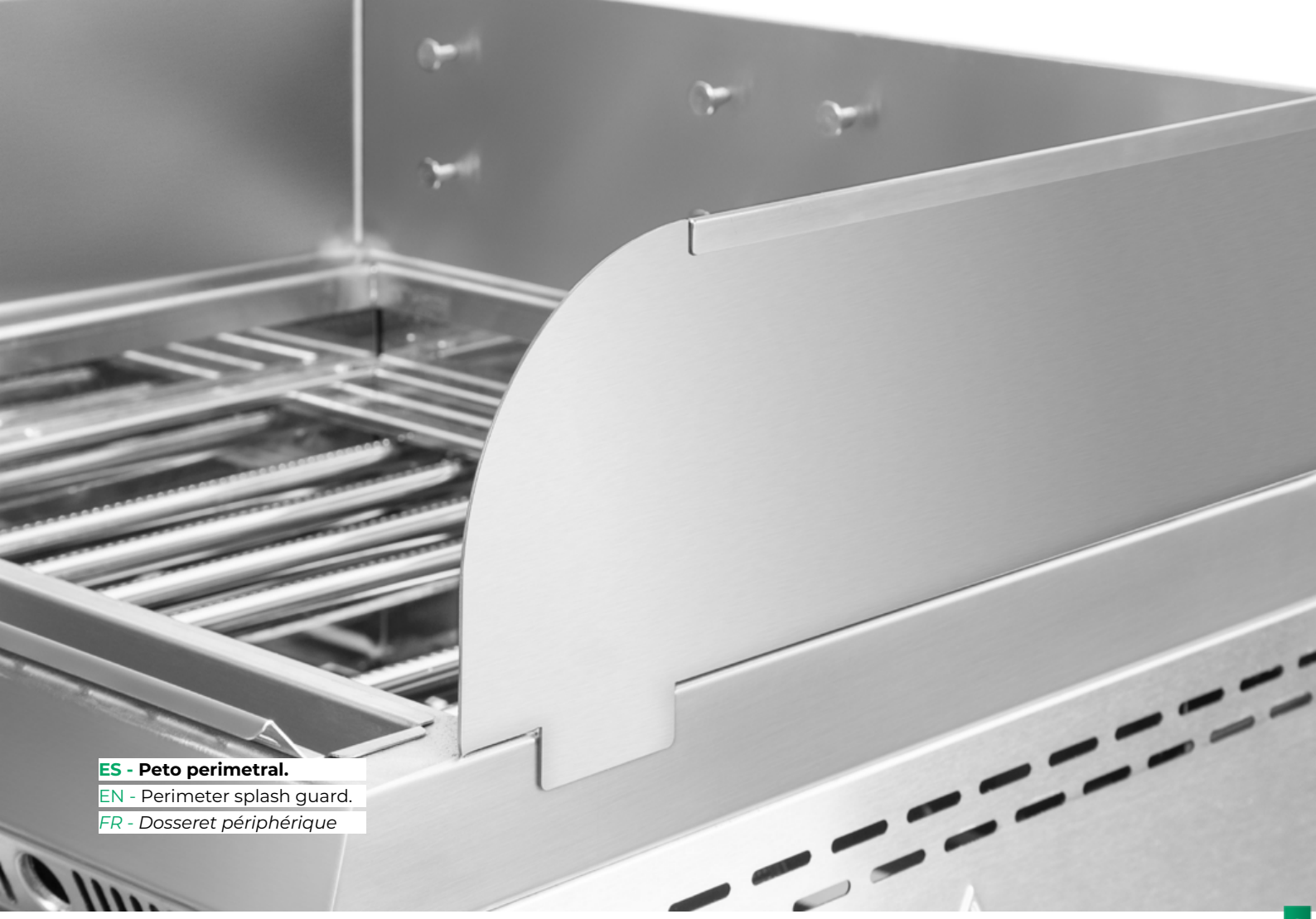


PBV-90

ES - La Vasca Inox es la barbacoa clásica de Mainho, diseñada para aprovechar al máximo el calor y trabajar de forma eficiente en el día a día. Una opción práctica y fiable de barbacoa de piedra volcánica para conseguir una brasa estable y fácil de gestionar en el servicio.

EN - Vasca Inox is Mainho's classic grill, designed to make the most of the heat and work efficiently day to day. A practical and reliable lava stone grill option to achieve a stable ember that's easy to manage during service.

FR - Vasca Inox est la barbacoa classique de Mainho, conçue pour tirer le meilleur parti de la chaleur et travailler de manière efficace au quotidien. Une option pratique et fiable de barbacoa à pierre volcanique pour obtenir une braise stable et facile à gérer pendant le service.



ES - Peto perimetral.
EN - Perimeter splash guard.
FR - Dosseret périphérique

ES - Baterías de quemadores tubulares de alto rendimiento.
EN - High-performance tubular burner assemblies.
FR - Batteries de brûleurs tubulaires haute performance.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas de piedra volcánica refractaria.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Rejillas de varilla de 10mm, regulables en 3 posiciones en la parte trasera.
- Bandeja recolectora de residuos situada en el frontal.
- Peto perimetral inoxidable, que reduce las salpicaduras y mejora el rendimiento.
- Baterías de quemadores tubulares.
- Válvulas con termopar de seguridad.

EN

- Refractory volcanic rocks barbecues.
- Fully constructed in stainless steel.
- 10 mm rod grates, adjustable in 3 rear positions.
- Front waste collection tray.
- Perimeter stainless steel splash guard that reduces splashing and improves performance.
- Tubular burner assemblies.
- Valves with safety thermocouple.

FR

- Barbecues à pierre volcanique réfractaire.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Grilles en tige de 10 mm, réglables en 3 positions à l'arrière.
- Bac collecteur de résidus situé à l'avant.
- Dosseret périmétral en inox, qui réduit les projections et améliore le rendement.
- Batteries de brûleurs tubulaire.
- Valves avec thermocouple de sécurité.



ES - Rejillas acanaladas - rejillas de varilla.
EN -Grooved griddles - rod griddles.
FR - Grilles cannelées - grilles à barreaux.



ES - Rejilla inferior de acero inoxidable con protección de quemadores.
EN - Lower stainless steel grille with burner protection.
FR - Grille inférieure en acier inoxydable avec protection des brûleurs.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
PBV-60	60x55x35h	54x47,5	45	12	10.320	66x64x46h	0,19	52	**1.847**
PBV-90	90x55x35h	82x47,5	63	18	15.480	96x64x48h	0,29	73	**2.372**
PBV-120	114x55x35h	109x47,5	83	24	20.640	119x64x48h	0,37	93	**3.071**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*				Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Vistas

Views - *Vues*



PBV-60



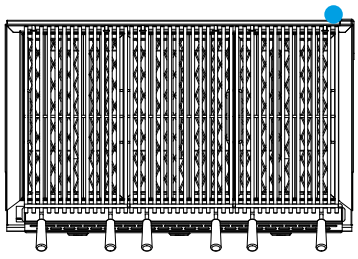
PBV-90



PBV-120

Conexión

Connection - *Connexion*



Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



ES - Vista cenital.
EN -Top view.
FR - Vue zénithale..

ES - Regulador de altura trasera.
EN - Rear height adjuster.
FR - Réglage de hauteur arrière.



Serie
Bras Grill



PBI-90

ES - La serie Bras Grill es una solución práctica y cómoda gracias a la modulación de las rejillas mediante un alzador frontal. Permite ajustar la altura de trabajo de forma sencilla durante el servicio. Una línea versátil que ofrece la posibilidad de elegir entre rejillas de acero inoxidable (PBI) o acero pavonado (PB) según el tipo de uso.

EN - The Bras Grill series is a practical and convenient solution thanks to the grate adjustment system operated by a front lifter. It allows easy height adjustment during service. A versatile line that offers the option of stainless steel (PBI) or blued steel (PB) grates depending on the intended use.

FR - La série Bras Grill est une solution pratique et confortable grâce à la modulation des grilles via un élévateur frontal. Elle permet d'ajuster facilement la hauteur de travail pendant le service. Une ligne polyvalente qui offre la possibilité de choisir entre des grilles en acier inoxydable (PBI) ou en acier bruni (PB) selon l'usage.



ES - Altura regulable de las rejillas en tres niveles a través del frontal.

EN - Adjustable grill height on three levels from the front panel.

FR - Hauteur des grilles réglable sur trois niveaux depuis la façade.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas de piedra volcánica refractaria.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Bandeja recolectora de residuos situada en el frontal.
- Regulación de la altura de las rejillas mediante alzador situado en el frontal.
- Válvulas con termopar de seguridad.
Modelos PB: Rejillas de acero pavonado.
Modelos PBI: Rejillas de acero inoxidable.

EN

- Refractory volcanic stone barbecues.
- Fully constructed in stainless steel.
- Front waste collection tray.
- Grate height adjustment via front lifter.
- Valves with safety thermocouple.

PB models: blued steel grates.
PBI models: stainless steel grates.

FR

- Barbecues à pierre volcanique réfractaire.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Bac collecteur de résidus situé à l'avant.
- Réglage de la hauteur des grilles par élévateur situé à l'avant.
- Valves avec thermocouple de sécurité.
Modèles PB: grilles en acier bruni.
Modèles PBI: grilles en acier inoxydable.



ES - Piedra volcánica refractaria.
EN - Refractory volcanic stone.
FR - Pierre volcanique réfractaire.



ES - Quemadores tubulares.
EN - Tubular burners.
FR - Brûleurs tubulaires.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	kW	Kcal/h	Tipo de rejilla		Medidas Embalaje	m3	Kg bruto	€
						Inox Inox *Inox*	**Pavon.** Blued *Bruni*				
PB-30	33x55x31h	27x47,5	23	6	5.160		●	37x64x35h	0,08	25	**1.180**
PB-60	60x55x31h	54x47,5	39	12	10.320		●	66x64x46h	0,19	46	**1.643**
PB-90	90x55x31h	82x47,5	54	18	15.480		●	96x64x48h	0,29	64	**2.098**
PB-120	114x55x31h	109x47,5	73	24	20.640		●	119x64x48h	0,37	83	**2.583**
PBI-30	33x55x31h	27x47,5	23	6	5.160	●		37x64x35h	0,08	25	**1.230**
PBI-60	60x55x31h	54x47,5	39	12	10.320	●		66x64x46h	0,19	46	**1.712**
PBI-90	90x55x31h	82x47,5	54	18	15.480	●		96x64x48h	0,29	64	**2.202**
PBI-120	114x55x31h	109x47,5	73	24	20.640	●		119x64x48h	0,37	83	**2.743**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*					Type of grill *Type de grille*	External dimensions *Dimensions extérieures*			

Vistas

Views - *Vues*



PB-30



PB-60



PB-90



PB-120



PBI-30



PBI-60



PBI-90



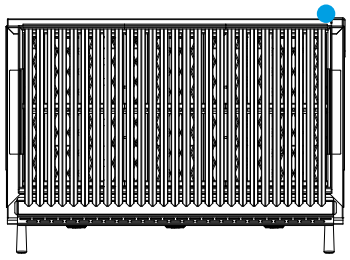
PBI-120



ES - Rejilla inferior con protector de quemadores.
EN - Lower grille with burner protection.
FR - Grille inférieure avec protection des brûleurs.

Conexión

Connection - *Connexion*



Gas 1/2"
Butano - Propano - Natural
Butane - Propane - Natural Gas
Butane - Propane - Gaz naturel

Serie
Nova Grill



NG-90

ES - Las barbacoas con sistema de agua utilizan pabellones de acero inoxidable que irradian el calor hacia las rejillas, permitiendo asar y sellar el producto de forma eficaz. La grasa cae en los depósitos de agua situados en la parte inferior, lo que ayuda a reducir considerablemente la generación de humo y llama. Una alternativa práctica para quienes quieren trabajar con barbacoa en espacios donde no es viable el uso de piedra volcánica.

EN -Water-system barbecues use stainless steel radiant panels that direct heat towards the grates, allowing food to be grilled and sealed effectively. Grease falls into the water trays located at the bottom, helping to significantly reduce the generation of smoke and flames. A practical alternative for those who want to work with a barbecue in spaces where the use of volcanic stone is not feasible.

FR - Les barbecues à système d'eau utilisent des panneaux rayonnants en acier inoxydable qui dirigent la chaleur vers les grilles, permettant de griller et saisir les aliments de manière efficace. Les graisses tombent dans les bacs d'eau situés dans la partie inférieure, ce qui aide à réduire considérablement la génération de fumée et de flammes. Une alternative pratique pour ceux qui souhaitent travailler avec un barbecue dans des espaces où l'utilisation de pierre volcanique n'est pas envisageable.



ES - Bandejas contenedoras de agua situadas bajo los quemadores.
EN - Water collection trays located beneath the burners.
FR - Bacs de récupération d'eau situés sous les brûleurs.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Barbacoas con sistema de agua integrado.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Batería de quemadores tubulares en acero inoxidable.
- Contenedores de agua situados bajo los quemadores que ayudan a reducir considerablemente el humo y la llama generados por la grasa.
- Todos los elementos superiores son desmontables y de fácil limpieza.
- Válvulas con termopar de seguridad y llama piloto.
- Encendido por tren de chispas a batería.

EN

- Barbecues with integrated water system.
- Fully constructed in stainless steel.
- Battery of tubular burners in stainless steel.
- Water containers located under the burners that help significantly reduce the smoke and flame generated by the grease.
- All upper elements are removable and easy to clean.
- Valves with safety thermocouple and pilot flame.
- Battery spark ignition system.

FR

- Barbecues avec système d'eau intégré.
- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Batterie de brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Conteneurs d'eau situés sous les brûleurs qui aident à réduire considérablement la fumée et la flamme générées par la graisse.
- Tous les éléments supérieurs sont démontables et faciles à nettoyer.
- Valves avec thermocouple de sécurité et veilleuse.
- Allumage par train d'étincelles à batterie.



ES - Pabellones en acero inoxidable que irradian calor a la rejilla superior.
EN - Stainless steel heat-radiating panels that transfer heat to the upper grate.
FR - Pavillons en acier inoxydable qui diffusent la chaleur vers la grille supérieure.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
NG-33	33x55,5x32h	28,5x42	21	6,9	5.934	42x71x61h	0,18	26	**1.645**
NG-62	62x55,5x32h	57x42	36	13,8	11.868	65x67x52h	0,23	44	**2.416**
NG-90	90x55,5x32h	85,5x42	52	20,7	17.802	95x67x54h	0,34	62	**3.335**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*				External dimensions *Dimensions extérieures*			

Vistas

Views - *Vues*



PBV-60



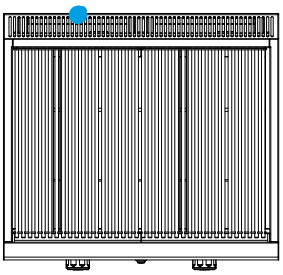
PBV-90



PBV-120

Conexión

Connection - *Connexion*



Gas NG-33 1/2" · NG-62 - NG-90 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



ES - Quemadores bajo los pabellones.
EN - Burners under the canopies.
FR - Brûleurs sous les pavillons.

Tapa
para barbacoas



THP-60
+ PBV-60

ES - La tapa aceleradora del asado tiene una forma cóncava que ayuda a retener y repartir el calor en la superficie de la barbacoa. Al aprovechar mejor la energía calorífica, mejora el rendimiento del equipo, acelera el proceso de asado y potencia el ligero efecto de ahumado sobre la carne.

EN - The roasting accelerator lid has a concave shape that helps retain and distribute heat across the barbecue surface. By making better use of thermal energy, it improves equipment performance, speeds up the grilling process, and enhances the light smoky effect on the meat.

FR - Le couvercle accélérateur de cuisson a une forme concave qui aide à retenir et répartir la chaleur sur la surface du barbecue. En optimisant l'énergie thermique, il améliore le rendement de l'équipement, accélère le processus de cuisson et renforce le léger effet fumé sur la viande.



ES - ¿En qué modelos puedes instalarla?
Serie Vasca Inox: PBV-60 y PBV-90 / Serie Bras Grill (*): PB-60, PB-90, PBI-60, PBI-90
(*Necesita un peto perimetral para instalar la tapa).

EN - On which models can it be installed?
Vasca Inox Series: PBV-60 and PBV-90 / Bras Grill Series(*): PB-60, PB-90, PBI-60, PBI-90
(*Requires a perimeter splash guard to install the lid).

FR - Sur quels modèles peut-il être installé?
*Série Vasca Inox: PBV-60 et PBV-90 / Série Bras Grill (*): PB-60, PB-90, PBI-60, PBI-90 (*Nécessite un dosseret périmétral pour installer le couvercle).*

Características técnicas

Data sheet - *Connexion*

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m3	Medidas embalaje	Kg Bruto	€
THP-60	66x50x19,5 *	9	0,10	69x57x25h	13	**535**
THP-90	96x50x19,5 *	11	0,14	99x57x25h	15	**606**
	External dimensions *Dimensions extérieures*			Packaging dimensions *Emballage extérieures*		

*** Altura de THP + barbacoa: 53,5cm**
THP + barbecue height: 53.5 cm / *Hauteur du THP + barbecue : 53,5 cm*

Equipamiento

Equipment - *Équipement*



THP-90
PBI-90
MFTP-90
3 x PMFTP-30

ES - El equipamiento para barbacoas está adaptado a las diferentes series, permitiendo configurar cada equipo según las necesidades de trabajo. Incluye armarios neutros que sirven de soporte, facilitando una instalación más cómoda y estable en cocina.

EN - Barbecue equipment is adapted to the different series, allowing each unit to be configured according to specific working needs. It includes neutral cabinets that serve as support, ensuring a more comfortable and stable installation in the kitchen.

FR - L'équipement pour barbecues est adapté aux différentes séries, permettant de configurer chaque appareil selon les besoins de travail. Il comprend des armoires neutres servant de support, facilitant une installation plus confortable et stable en cuisine.


MAINHO

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Muebles construidos completamente en acero inoxidable.
- Desmontables.
- La altura de la zona de trabajo es de 85cm.
- Patas de soporte graduables en 6 cm de altura para mayor adaptabilidad a las necesidades del usuario.
- Mesas de soporte (MFTP): Todos los accesorios son opcionales: puertas, estantes, y ruedas.
- Chasis de soporte (STP): Ruedas opcionales.

EN

- Units fully constructed in stainless steel.
- Removable.
- The height of the working area is 85 cm.
- Support legs adjustable by 6 cm in height for greater adaptability to user needs.
- Support tables (MFTP): All accessories are optional: doors, shelves, and wheels.
- Support chassis (STP): Optional wheels.

FR

- Meubles entièrement construits en acier inoxydable.
- Démontables.
- La hauteur de la zone de travail est de 85 cm.
- Pieds de support réglables sur 6 cm en hauteur pour une meilleure adaptation aux besoins de l'utilisateur.
- Tables de support (MFTP) : Tous les accessoires sont optionnels : portes, étagères et roues.
- Châssis de support (STP) : Roues en option.



ES - Composición:
Barbacoa PBI-90
Tapa aceleradora THP-90
Mueble MFTP-90
Estante EMFTP-90
Puerta PMFTP (x3)
EN - Configuration:
Barbecue PBI-90
Accelerating lid THP-90
Cabinet MFTP-90
Shelf EMFTP-90
Door PMFTP (x3)
FR - Composition :
Barbecue PBI-90
Couvercle accélérateur THP-90
Meuble MFTP-90
Étagère EMFTP-90
Porte PMFTP (x3)



ES - Composición:
Barbacoa NG-90
Chasis de soporte STP/FC-90
EN - Configuration:
Barbecue NG-90
Support chassis STP/FC-90
FR - Composition :
Barbecue NG-90
Châssis de supportSTP/FC-90

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

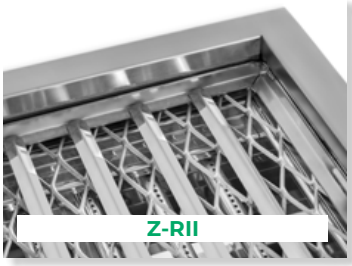
Modelo	Descripción	Compatibilidad	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
MFTP-60	**Mesa bbq 60cm** Table - *Table*	PB PBI PBV	60x49x62h	14	68x56x12h	0,05	15	**470**
MFTP-90	**Mesa bbq 90cm** Table - *Table*	PB PBI PBV	90x49x62h	19	98x56x12h	0,07	21	**545**
MPB-120	**Mesa bbq 120cm** Table - *Table*	PB PBI PBV	114x49x62h	24	128x56x12h	0,09	26	**703**
EMFTP-60	**Estante 60cm** Shelf - *Étagère*	PB PBI PBV	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	0,01	3	**135**
EMFTP-90	**Estante 90cm** Shelf - *Étagère*	PB PBI PBV	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	0,02	5	**147**
EMPB-120	**Estante 120cm** Shelf - *Étagère*	PB PBI PBV	105,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	0,03	7	**188**
PMFTP-30	**Puerta** Door - *Porte*	**Todas las mesas** All tables *Toutes les tables*	30x47x2h	2	32x50x6h	0,01	2,5	**168**
STP/FC-60	**Chasis de soporte bbq 60cm** BBQ support frame 60 cm *Châssis de support BBQ 60 cm*	PB PBI PBV	60x50x62h	17	68x56x12h	0,05	18	**541**
STP/FC-90	**Chasis de soporte bbq 90cm** BBQ support frame 90 cm *Châssis de support BBQ 90 cm*	PB PBI PBV	90x50x62h	20	98x56x12h	0,07	22	**601**
STP-120	**Chasis de soporte bbq 120cm** BBQ support frame 120 cm *Châssis de support BBQ 120 cm*	PB PBI PBV	114x50x62h	22	128x56x12h	0,09	24	**654**
STNG-62	**Chasis de soporte bbq 60cm** BBQ support frame 60 cm *Châssis de support BBQ 60 cm*	NG	62x48x62h	16	68x56x12h	0,05	18	**595**
STNG-90	**Chasis de soporte bbq 900cm** BBQ support frame 90 cm *Châssis de support BBQ 90 cm*	NG	90x48x62h	20	98x56x12h	0,07	22	**639**
RM	**Rueda sin freno** Wheel no brake *Roue sans frein*	MFTP PSI STP	ø 80mm	0,5	-	-	-	**51**
RMF	**Rueda con freno** Wheel+brake *Roue + frein*	MFTP PSI STP	ø 80mm+ Freno Break / Frein	0,75	-		-	**70**
	Description *Description*	Compatibility *Compatibilité*	External dimensions *Dimensions extérieures*		Packaging dimensions *Emballage extérieures*			

Accessories

Accessories - *Accessoires*


Z-CR


Z-PT

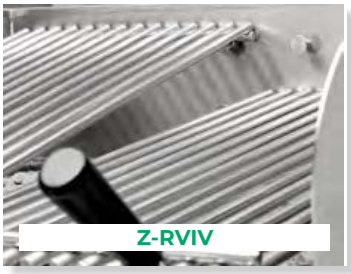

Z-RII


Z-RVF


Z-RVI


Z-RAF


Z-RAI


Z-RVIV


Z-RAIV

Modelo	Descripción	€
Z-CR-1	**Bolsa carbón -** Charcoal bag - *Sac charbon*	**68**
Z-PT-60	**Peto inox. Modelos PB/PBI-60 -** Stainless steel panel. Models PB/PBI-60 - *Dosseret inox. Modèles PB/PBI-60*	**158**
Z-PT-90	**Peto inox. Modelos PB/PBI-60 -** Stainless steel panel. Models PB/PBI-90 - *Dosseret inox. Modèles PB/PBI-90*	**171**
Z-PT-120	**Peto inox. Modelos PB/PBI-60 -** Stainless steel panel. Models PB/PBI-120 - *Dosseret inox. Modèles PB/PBI-120*	**189**
Z-RII	**Rejilla inferior soporte carbón PB/PBI/PBV -** Lower charcoal grate - *Grille inférieure charbon*	**85**
Z-RIIE9	**Rejilla inferior soporte carbón PB/PBI/PBV -** Lower charcoal grate - *Grille inférieure charbon*	**91**
Z-RVF	**Rejilla varilla PB -** Rod grate - *Grille à tiges*	**29**
Z-RVI	**Rejilla varilla inox PBI -** Inox rod grate - *Grille inox à tiges*	**109**
Z-RAF	**Rejilla acanalada PB -** Grooved grate - *Grille àrainurée*	**41**
Z-RAI	**Rejilla inox acanalada PBI -** Inox grooved grate - *Grille inox àrainurée*	**106**
Z-RVIV	**Rejilla varilla inox PBV -** Inox rod grate - *Grille inox à tiges*	**139**
Z-RAIV	**Rejilla acanalada inox PBV -** Inox grooved grate - *Grille inox rainurée*	**123**

Índice - index - indice


MAINHO



FRY-TOPS

Alto rendimiento

High performance
Haute performance.

ES - El rendimiento en un fry-top es la capacidad de transformar energía en calor útil y mantenerlo estable aunque la placa se cargue de producto frío. Un equipo de alto rendimiento alcanza la temperatura de trabajo rápido, la distribuye de forma homogénea y la recupera sin demora entre pase y pase. El resultado es una cocción más regular y un servicio más fluido.

EN - The performance of a fry-top is its ability to convert energy into usable heat and maintain it stable even when the plate is loaded with cold product. A high-performance unit reaches working temperature quickly, distributes it evenly across the entire surface and recovers it without delay between servings. The result is more consistent cooking and a smoother service.

FR - La performance d'un fry-top est sa capacité à transformer l'énergie en chaleur utile et à la maintenir stable même lorsque la plaque est chargée de produits froids. Un équipement haute performance atteint rapidement la température de travail, la distribue de manière homogène sur toute la surface et la récupère sans délai entre les envois. Le résultat est une cuisson plus régulière et un service plus fluide.





Índice - index - índice

Series
Euro

Euro-Crom & Euro-Snack

ES - Serie diseñada para espacios que requieren alta potencia y un elevado rendimiento en un formato compacto. Estos fry-tops han sido desarrollados para dirigir toda la energía generada en el interior exclusivamente bajo la placa de cocción, maximizando el aprovechamiento térmico y optimizando el consumo energético.
Equipados con placas de 20 mm de espesor y disponibles en distintos acabados, ofrecen una elevada inercia térmica, una distribución uniforme del calor y una rápida recuperación de temperatura. Su diseño ligero y compacto facilita la integración en cocinas con espacio reducido, manteniendo la robustez y la capacidad de trabajo necesarias para un uso intensivo.

EN - Series designed for applications requiring high power output and outstanding performance in a compact format. These fry-tops have been engineered to direct all the heat generated inside exclusively beneath the cooking plate, maximizing thermal efficiency and optimizing energy consumption.
Equipped with 20 mm thick plates and available in different finishes, they provide high thermal inertia, uniform heat distribution and rapid temperature recovery. Their lightweight, compact design allows easy integration into kitchens with limited space while maintaining the robustness and performance required for intensive use.

FR - Série conçue pour les espaces nécessitant une puissance élevée et de hautes performances dans un format compact. Ces fry-tops sont conçus pour concentrer toute l'énergie produite à l'intérieur exclusivement sous la plaque de cuisson, afin de maximiser le rendement thermique et d'optimiser la consommation d'énergie.
Équipés de plaques de 20 mm d'épaisseur et disponibles avec différentes finitions, ils offrent une forte inertie thermique, une répartition homogène de la chaleur et une remontée rapide en température. Leur conception légère et compacte facilite leur intégration dans les cuisines disposant d'un espace réduit, tout en garantissant la robustesse et les performances nécessaires à une utilisation intensive.

ES - Modelos eléctricos. Vista cenital de las resistencias bajo la placa.
EN - Electric models. Top view of the heating elements under the plate.
FR - Modèles électriques. Vue de dessus des résistances sous la plaque.



ES - Modelos a gas. Vista de los quemadores tubulares.
EN - Gas models. View of the tubular burners.
FR - Modèles à gaz. Vue des brûleurs tubulaires.

Euro **Crom**



PC-120 N

ES - La serie Euro-Crom combina dos ventajas clave para el cocinero profesional: una placa de cromo duro de 20 mm y válvulas termostáticas con llama piloto. El cromo mejora la distribución del calor, produce sellados perfectos y facilita la limpieza en pleno servicio. Las válvulas termostáticas ajustan el suministro de gas de forma automática para mantener siempre el punto de trabajo deseado, con precisión y sin perder prestaciones.

EN - The Euro-Crom series combines two key advantages for the professional cook: a 20 mm hard chrome plate and thermostatic valves with pilot flame. The chrome improves heat distribution, produces perfect searing and makes cleaning easier during service. The thermostatic valves automatically adjust the gas supply to consistently maintain the desired working temperature, with precision and without losing performance.

FR - La série Euro-Crom associe deux avantages clés pour le cuisinier professionnel : une plaque en chrome dur de 20 mm et des valves thermostatiques avec veilleuse. Le chrome améliore la répartition de la chaleur, produit des saisies parfaites et facilite le nettoyage en plein service. Les valves thermostatiques ajustent automatiquement l'alimentation en gaz pour maintenir en permanence la température de travail souhaitée, avec précision et sans perte de performance.

60
120
180
240

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Placa de cocción disponible en cromo duro, con 20 mm de grosor.
- Cajones recolectores en ambos lados del frontal.
- Mandos ergonómicos en ABS cromados y lacados.
Modelos semi-ranurados: Modelos PCR-60 tienen 30cm de ranuras, modelos
PCR-90 y PCR-120 tienen 40cm de ranura.
Modelos de gas: Sistema de encendido mediante tren de chispas a batería.
- Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto y termopar de seguridad.
- Chimeneas de fundición de fácil extracción y limpieza.
Modelos eléctricos: Resistencias blindadas fabricadas en acero inoxidable.

EN

- Cooking plate available in hard chrome or polished steel, with a thickness of 20 mm.
- Collector drawers on both sides of the front.
- Ergonomic ABS knobs, chrome-plated and lacquered.
Semi-grooved models: PCR-60 models have 30 cm of grooves, PCR-90 and PCR-120 models have 40 cm of grooves.
Gas models: Ignition system with battery-powered spark generator.
- EURO-SIT thermostatic valves with pilot flame and safety thermocouple.
- Cast iron flues, easy to remove and clean.
Electric models: Armoured heating elements made of stainless steel.

FR

- Plaque de cuisson disponible en chrome dur ou acier rectifié, avec une épaisseur
de 20 mm.
- Tiroirs collecteurs des deux côtés de la façade.
- Commandes ergonomiques en ABS, chromées et laquées.
Modèles semi-rainurés: les modèles PCR-60 disposent de 30 cm de rainures, les modèles PCR-90 et PCR-120 disposent de 40 cm de rainures.
Modèles gaz: Système d'allumage par train d'étincelles à batterie.
- Valves thermostatiques EURO-SIT avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Cheminées en fonte faciles à extraire et à nettoyer.
Modèles électriques: Résistances blindées fabriquées en acier inoxydable.



ES - Mando de válvula termostática.
EN - Refractory volcanic stone.
FR - Pierre volcanique réfractaire.



ES - Mando de termostato eléctrico.
EN - Refractory volcanic stone.
FR - Pierre volcanique réfractaire.

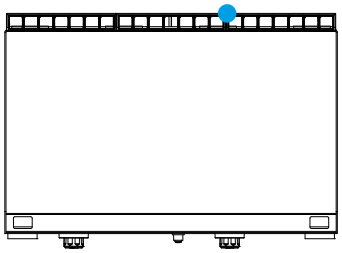
Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	kW	Kcal/h	Acabado placa		Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
						Lisa Flat *Lisse*	**Ranurada** Grooved *Rainurée*				
PC-60N	60,5x60x26,3h	60x50	72	11,2	9.632	●		65x67x52h	0,23	80	**2.614**
PC-90N	90,5x60x26,3h	90x50	105	17,6	15.136	●		95x67x54h	0,34	115	**3.535**
PC-120N	120,5x60x26,3h	120x50	135	22,4	19.264	●		125x67x54h	0,45	147	**4.158**
PC-60ET	60,5x60x26,3h	60x50	72	6	-	●		65x67x52h	0,23	80	**2.588**
PC-90ET	90,5x60x26,3h	90x50	105	9	-	●		95x67x54h	0,34	115	**3.528**
PC-120ET	120,5x60x26,3h	120x50	135	12	-	●		125x67x54h	0,45	147	**4.131**
PCR-60N*	60,5x60x26,3h	60x50	72	11,2	9.632		●	65x67x52h	0,23	80	**2.841**
PCR-90N*	90,5x60x26,3h	90x50	105	17,6	15.136		●	95x67x54h	0,34	115	**3.763**
PCR-120N*	120,5x60x26,3h	120x50	135	22,4	19.264		●	125x67x54h	0,45	147	**4.412**
PCR-60ET*	60,5x60x26,3h	60x50	72	6	-		●	65x67x52h	0,23	80	**2.814**
PCR-90ET*	90,5x60x26,3h	90x50	105	9	-		●	95x67x54h	0,34	115	**3.875**
PCR-120ET*	120,5x60x26,3h	120x50	135	12	-		●	125x67x54h	0,45	147	**4.386**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*				Plate finish *Finition plate*		Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

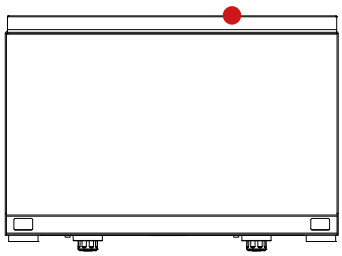


Gas 60cm 1/2'' · 90 -120cm 3/4''

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



PC-60 N



PC-90 N



PC-120 N



PC-60 ET



PC-90 ET



PC-120 ET



PCR-60 N



PCR-90 N



PCR-120 N



PCR-60 ET



PCR-90 ET



PCR-120 ET

*** Superfície ranurada -** Ribbed surface - *Zone rainurée*
PCR-60 = 30 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 30 cm*
PCR-90 / PCR-120 = 40 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 40 cm*

*** Placas completamente ranuradas: consultar con fábrica**
* Fully ribbed plates: please consult the factory.
** Plaques entièrement rainurées: consulter l'usine.*

Euro**Snack**



PL-90N

ES - El acero rectificado mantiene la temperatura de forma estable gracias al grosor de la placa y permite alcanzar el punto de trabajo con mayor rapidez. Es una superficie resistente y fiable, especialmente indicada para cocinas de batalla que necesitan rendimiento constante, versatilidad y un equipo preparado para aguantar el ritmo diario del servicio.

EN - Rectified steel maintains a stable temperature thanks to the thickness of the plate and allows the working temperature to be reached more quickly. It is a resistant and reliable surface, especially suitable for heavy-duty kitchens that require constant performance, versatility and equipment designed to withstand the daily service pace.

FR - L'acier rectifié maintient une température stable grâce à l'épaisseur de la plaque et permet d'atteindre plus rapidement la température de travail. C'est une surface résistante et fiable, particulièrement adaptée aux cuisines de forte activité qui nécessitent un rendement constant, de la polyvalence et un équipement capable de supporter le rythme quotidien du service.



Índice - index - indice

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Placa de cocción en acero rectificado con 20 mm de grosor.
- Cajones recolectores en ambos lados del frontal.
- Mandos ergonómicos en ABS cromados y lacados.
Modelos semi-ranurados: Modelos PLR-60 tienen 30cm de ranuras, modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40cm de ranura.
Modelos de gas: Sistema de encendido mediante tren de chispas a batería.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
- Chimeneas de fundición de fácil extracción y limpieza.
Modelos eléctricos: Resistencias blindadas fabricadas en acero inoxidable.

EN

- Cooking plate inpolished steel, with a thickness of 20 mm.
- Collector drawers on both sides of the front.
- Ergonomic ABS knobs, chrome-plated and lacquered.

Semi-grooved models: PLR-60 models have 30 cm of grooves, PLR-90 and PLR-120 models have 40 cm of grooves.
Gas models: Ignition system with battery-powered spark generator.
- Thermostatic valves with pilot flame for stable temperature control.
Electric models: Armoured heating elements made of stainless steel.

FR

- Plaque de cuisson acier rectifié, avec une épaisseur Tde 20 mm.
- Tiroirs collecteurs des deux côtés de la façade.
- Commandes ergonomiques en ABS, chromées et laquées.
Modèles semi-rainurés: les modèles PLR-60 disposent de 30 cm de rainures, les modèles PLR-90 et PLR-120 disposent de 40 cm de rainures.
Modèles gaz: Système d'allumage par train d'étincelles à batterie.
- Valves thermostatiques avec veilleuse pour un contrôle stable de la température.
Modèles électriques: Résistances blindées fabriquées en acier inoxydable.

ES - Mando de válvula de gas
EN - Gas valve knob
FR - Commande de vanne gaz



ES - Placa de 20mm de grosor
EN - Cooking plate of 20mm thick.
FR - Plaque de cuisson 20mm épaisseur.



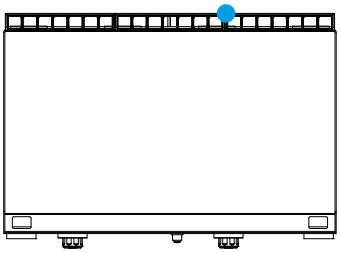
Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Kg	Superfície útil	Acabado placa		kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
				Lisa Flat *Lisse*	**Ranurada** Grooved *Rainurée*						
PL-60N	60,5x60x26,3h	72	60x50	●		11,2	9.632	65x67x52h	0,23	80	**2.178**
PL-90N	90,5x60x26,3h	105	90x50	●		17,6	15.136	95x67x54h	0,34	115	**2.910**
PL-120N	120,5x60x26,3h	135	120x50	●		22,4	19.264	125x67x54h	0,45	147	**3.389**
PL-60ET	60,5x60x26,3h	72	60x50	●		6	-	65x67x52h	0,23	80	**2.229**
PL-90ET	90,5x60x26,3h	105	90x50	●		9	-	95x67x54h	0,34	115	**3.073**
PL-120ET	120,5x60x26,3h	135	120x50	●		12	-	125x67x54h	0,45	147	**3.536**
PLR-60N*	60,5x60x26,3h	72	60x50		●	11,2	9.632	65x67x52h	0,23	80	**2.406**
PLR-90N*	90,5x60x26,3h	105	90x50		●	17,6	15.136	95x67x54h	0,34	115	**3.138**
PLR-120N*	120,5x60x26,3h	135	120x50		●	22,4	19.264	125x67x54h	0,45	147	**3.644**
PLR-60ET*	60,5x60x26,3h	72	60x50		●	6	-	65x67x52h	0,23	80	**2.459**
PLR-90ET*	90,5x60x26,3h	105	90x50		●	9	-	95x67x54h	0,34	115	**3.301**
PLR-120ET*	120,5x60x26,3h	135	120x50		●	12	-	125x67x54h	0,45	147	**3.792**
	External dimensions *Dimensions extérieures*		Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*				Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

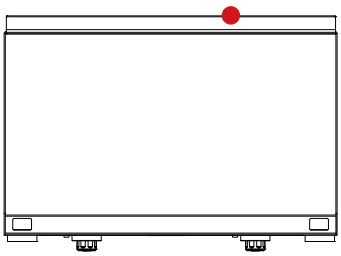


Gas 60 cm 1/2'' · Gas 90-120 cm 3/4''

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



PL-60 N



PL-90 N



PL-120 N



PL-60 ET



PL-90 ET



PL-120 ET



PLR-60 N



PLR-90 N



PLR-120 N



PLR-60 ET



PLR-90 ET



PLR-120 ET

*** Superfície ranurada -** Ribbed surface - *Zone rainurée*
PCR-60 = 30 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 30 cm*
PCR-90 / PCR-120 = 40 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 40 cm*

*** Placas completamente ranuradas: consultar con fábrica**
* Fully ribbed plates: please consult the factory.
** Plaques entièrement rainurées: consulter l'usine.*

Índice - index - indice

Serie
Full-Crom



FC-120

ES - La serie Full-Crom combina la ligereza y el sistema de combustión de la plancha tradicional con la potencia y la estabilidad térmica de un fry-top. La placa de 20 mm de grosor y la capa de cromo ayudan a que la temperatura no decaiga en momentos de alta carga de comida fría. La serie Full-Crom es la solución para quien está acostumbrado a trabajar con la plancha tradicional pero necesita más potencia, más rendimiento y más superficie de trabajo.

EN - The Full-Crom series combines the lightness and combustion system of a traditional griddle with the power and thermal stability of a fry-top. The 20 mm thick plate and the chrome layer prevent the temperature from dropping during moments of high cold food load. The Full-Crom series is the solution for those accustomed to working with a traditional griddle but who need more power, more performance and more working surface.

FR - La série Full-Crom associe la légèreté et le système de combustion d'une plancha traditionnelle à la puissance et à la stabilité thermique d'un fry-top. L'épaisseur de 20 mm de la plaque et la couche de chrome empêchent la température de chuter lors des moments de forte charge en produits froids. La série Full-Crom est la solution pour ceux qui sont habitués à travailler avec la plancha traditionnelle mais qui ont besoin de plus de puissance, de plus de performance et de plus de surface de travail.


MAINHO

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Placa de cocción disponible en cromo duro, con 20 mm de grosor.
- Cajones recolectores en ambos lados del frontal.
- Mandos ergonómicos en ABS cromados y lacados.
Modelos semi-ranurados: Modelos FCR-60 tienen 30cm de ranuras, modelos FCR-90 y FCR-120 tienen 40cm de ranura.
Modelos de gas: Sistema de encendido mediante tren de chispas a batería.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
Modelos eléctricos: Resistencias blindadas fabricadas en acero inoxidable.

EN

- Cooking plate available in hard chrome or polished steel, with a thickness of 20 mm.
- Collector drawers on both sides of the front.
- Ergonomic ABS knobs, chrome-plated and lacquered.
Semi-grooved models: FCR-60 models have 30 cm of grooves, FCR-90 and FCR-120 models have 40 cm of grooves.
Gas models: Ignition system with battery-powered spark generator.
- Thermostatic valves with pilot flame for stable temperature control.
Electric models: Armoured heating elements made of stainless steel.

FR

- Plaque de cuisson disponible en chrome dur ou acier rectifié, avec une épaisseur de 20 mm.
- Tiroirs collecteurs des deux côtés de la façade.
- Commandes ergonomiques en ABS, chromées et laquées.
Modèles semi-rainurés: les modèles FCR-60 disposent de 30 cm de rainures, les modèles FCR-90 et FCR-120 disposent de 40 cm de rainures.
Modèles gaz: Système d'allumage par train d'étincelles à batterie.
- Valves thermostatiques avec veilleuse pour un contrôle stable de la température.
Modèles électriques: Résistances blindées fabriquées en acier inoxydable.



ES - Mandos de modelos a gas con válvula termostática.
EN - Controls on gas models with thermostatic valve.
FR - Commandes des modèles à gaz avec vanne thermostatique.

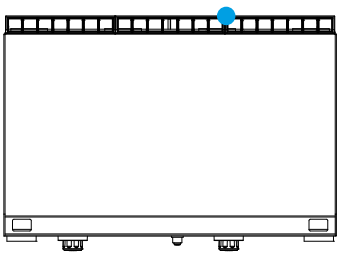
Características técnicas

Data sheet - *Description générale*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	kW	Kcal/h	Acabado placa		Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
						Lisa Flat *Lisse*	**Ranurada** Grooved *Rainurée*				
FC-60	60,5x56x24h	60x50	64	10,8	9.288	●		65x62x38h	0,15	70	**2.154**
FC-90	90,5x56x24h	90x50	95	18,4	15.824	●		95x62x40h	0,24	103	**2.763**
FC-120	120,5x56x24h	120x50	122	21,6	18.576	●		125x62x40h	0,31	133	**3.295**
FCE-60	60,5x56x24h	60x50	64	6	-	●		65x62x38h	0,15	75	**2.310**
FCE-90	80,5x56x24h	90x50	95	9	-	●		95x62x40h	0,24	109	**3.148**
FCE-120	120,5x56x24h	120x50	122	12	-	●		125x62x40h	0,31	141	**3.666**
FCR-60	60,5x56x24h	60x50	64	10,8	9.288		●	65x62x38h	0,15	70	**2.288**
FCR-90	90,5x56x24h	90x50	95	18,4	15.824		●	95x62x40h	0,24	103	**3.017**
FCR-120	120,5x56x24h	120x50	122	21,6	18.576		●	125x62x40h	0,31	133	**3.567**
FCRE-60	60,5x56x24h	60x50	64	6	-		●	65x62x38h	0,15	75	**2.504**
FCRE-90	90,5x56x24h	90x50	95	9	-		●	95x62x40h	0,24	109	**3.401**
FCRE-120	120,5x56x24h	120x50	122	12	-		●	125x62x40h	0,31	141	**3.936**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*				Plate finish *Finition plate*		Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

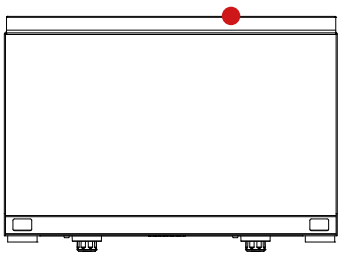


Gas 60 cm 1/2'' · Gas 90-120 cm 3/4''

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FC-60



FC-90



FC-120



FCE-60



FCE-90



FCE-120



FCR-60



FCR-90



FCR-120



FCRE-60



FCRE-90



FCRE-120

Índice - index - indice

Equipamiento

Equipment - *Équipement*



PC-120 ET
MFT-120
4 x PMFTP-30

ES - El equipamiento para fry-tops está adaptado a las diferentes series, permitiendo configurar cada equipo según las necesidades de trabajo. Incluye armarios neutros que sirven de soporte, facilitando una instalación más cómoda y estable en cocina.
Fabricados en acero inoxidable, garantizan durabilidad, higiene y un mantenimiento sencillo en el día a día.

EN - Fry-tops equipment is adapted to the different series, allowing each unit to be configured according to specific working needs. It includes neutral cabinets that serve as support, ensuring a more comfortable and stable installation in the kitchen.
Manufactured in stainless steel, it guarantees durability, hygiene and easy day-to-day maintenance.

FR - L'équipement pour fry-tops est adapté aux différentes séries, permettant de configurer chaque appareil selon les besoins de travail. Il comprend des armoires neutres servant de support, facilitant une installation plus confortable et stable en cuisine.
Fabriqué en acier inoxydable, il garantit durabilité, hygiène et un entretien simple au quotidien.



design XP
COMMANDES :
+33 971 38 66 39

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Muebles construidos completamente en acero inoxidable.
- Desmontables.
- La altura de la zona de trabajo es de 85cm.
- Patas de soporte graduables en 6 cm de altura para mayor adaptabilidad a las necesidades del usuario.
- Mesas de soporte (MFTP): Todos los accesorios son opcionales: puertas, estantes y ruedas.
- Chasis de soporte (STP): Ruedas opcionales.

EN

- Units fully constructed in stainless steel.
- Removable.
- The height of the working area is 85 cm.
- Support legs adjustable by 6 cm in height for greater adaptability to user needs.
- Support tables (MFTP): All accessories are optional: doors, shelvesz and wheels.
- Support chassis (STP): Optional wheels.

FR

- Meubles entièrement construits en acier inoxydable.
- Démontables.
- La hauteur de la zone de travail est de 85 cm.
- Pieds de support réglables sur 6 cm en hauteur pour une meilleure adaptation aux besoins de l'utilisateur.
- Tables de support (MFTP) : Tous les accessoires sont optionnels : portes, étagères et roues.
- Châssis de support (STP) : Roues en option.



ES - Composición:
Fry-top PCR-90 N
Mueble MFTP-90
Estante EMFTP-60
Puertas PMFTP (x3)
EN - Configuration:
Fry-top PCR-90 N
Cabinet MFTP-90
Shelf EMFTP-60
Doors PMFTP (x3)
FR - Composition :
Fry-top PCR-90 N
Meuble MFTP-90
Étagère EMFTP-60
Portes PMFTP (x3)



ES - Composición:
Fry-top FCR-90
Chasis de soporte STP/FC-90
EN - Configuration:
Fry-top FCR-90
Support chassis STP/FC-90
FR - Composition :
Fry-top FCR-90
Châssis de supportSTP/FC-90

Características técnicas

Data sheet - *Description générale*

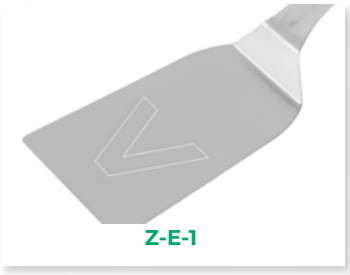
Modelo	Descripción	Compatibilidad	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
MFTP-60	**Mesa fry-top 60cm** Table - *Table*	PC PL FC	60x49x62h	14	68x56x12h	0,05	15	**470**
MFTP-90	**Mesa fry-top 90cm** Table - *Table*	PC PL FC	90x49x62h	19	98x56x12h	0,07	21	**545**
MFT-120	**Mesa fry-top 120cm** Table - *Table*	PC PL FC	114x49x62h	24	128x56x12h	0,09	26	**640**
EMFTP-60	**Estante 60cm** Shelf - *Étagère*	PC PL FC	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	0,01	3	**135**
EMFTP-90	**Estante 90cm** Shelf - *Étagère*	PC PL FC	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	0,02	5	**147**
EMFT-120	**Estante 120cm** Shelf - *Étagère*	PC PL FC	105,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	0,03	7	**164**
PMFTP-30	**Puerta** Door - *Porte*	**Todas las mesas** All tables *Toutes les tables*	30x47x2h	2	32x50x6h	0,01	2,5	**168**
STP/FC-60	**Chasis de soporte bbq 60cm** BBQ support frame 60 cm *Châssis de support BBQ 60 cm*	PB PBI PBV	60x50x62h	17	68x56x12h	0,05	18	**541**
STP/FC-90	**Chasis de soporte bbq 90cm** BBQ support frame 90 cm *Châssis de support BBQ 90 cm*	PB PBI PBV	90x50x62h	20	98x56x12h	0,07	22	**601**
STE-120	**Chasis de soporte bbq 120cm** BBQ support frame 120 cm *Châssis de support BBQ 120 cm*	PB PBI PBV	114x50x62h	22	128x56x12h	0,09	24	**660**
RM	**Rueda sin freno** Wheel no brake *Roue sans frein*	MFTP PSI STP STE	ø 80mm	0,5	-	-	-	**51**
RMF	**Rueda con freno** Wheel+brake *Roue + frein*	MFTP PSI STP STE	ø 80mm+ Freno Break / Frein	0,75	-	-	-	**70**
	Description *Description*	Compatibility *Compatibilité*	External dimensions *Dimensions extérieures*		Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

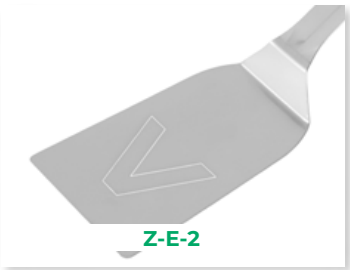
Accessories

Accessories - *Accessoires*


Z-C-1


Z-C-2


Z-E-1


Z-E-2


ZK-PAC-1

Modelo	Descripción	€
Z-PAC-1	**Desengrasante 1unidad** - Degreaser 1 pc - *Dégraissant 1 pc*	37
Z-PAC-6	**Desengrasante 6 unidades** - Degreaser 6 pcs - *Dégraissant 1 pc*	144
Z-PAC-12	**Desengrasante 6 unidades** - Degreaser 6 pcs - *Dégraissant 1 pc*	270
Z-C-1	**Rasqueta de cromo duro** - Hard chrome scraper - *Raclette pour chrome dur*	51
Z-C-2	**Rasqueta para superfície ranurada** - Scraper for grooved surface - *Raclette pour surface rainurée*	19
Z-E-1	**Espátula** - Spatula - *Spatule*	15
Z-E-2	**Espátula pequeña** - Small spatula - *Petite spatule*	14

Gran formato

Large format - *Grand format*

ES - Los fry-tops de gran formato de Mainho están pensados para cocinas con alto ritmo de trabajo, donde la superficie útil y la potencia marcan la diferencia. Son equipos diseñados para trabajar muchas horas seguidas, manteniendo un rendimiento constante incluso en servicios intensivos.
Con dos opciones de acabado de placa y tres formatos distintos, la gama ofrece diferentes configuraciones para adaptarse a las necesidades de cada cocina.

EN - Mainho's large-format fry-tops are designed for kitchens with a high work pace, where cooking surface and power make the difference. These units are built to operate for long hours, maintaining consistent performance even during intensive service.
With two plate finish options and three different formats, the range offers various configurations to adapt to the needs of each kitchen.

FR - Les fry-tops grand format de Mainho sont conçus pour les cuisines à fort rythme de travail, où la surface utile et la puissance font la différence. Ce sont des équipements pensés pour fonctionner pendant de longues heures, en maintenant des performances constantes même lors des services intensifs.
Avec deux options de finition de plaque et trois formats différents, la gamme propose plusieurs configurations pour s'adapter aux besoins de chaque cuisine.

Serie Teppanyaki



Serie Uni



Configuraciones

Configurations - *Configurations*

ES - Todos los fry-tops de gran formato ofrecen tres configuraciones distintas: sobre encimera, con patas de soporte y con mesa abierta.
Sobre encimera: Sin mueble inferior y con 2 cajones recolectores de gran capacidad en el frontal de la máquina.
Con patas de soporte: Cubetas recogegrasas de gran capacidad situadas dentro de los pies soporte para un servicio más limpio y práctico.
Con mesa abierta: Opción con mueble abierto que permite almacenaje inferior y cajones recolectores en el frontal.

EN - All large-format fry-tops are available in three different configurations: countertop, with support legs, and with open stand.
Countertop: Without lower cabinet, featuring 2 large-capacity grease collection drawers located at the front of the unit.
With support legs: Large-capacity grease collection trays housed inside the support legs for a cleaner and more practical operation.
With open stand: Open-base option with storage space underneath the fry-top and grease collection drawers located at the front.

FR - Tous les fry-tops grand format sont disponibles en trois configurations différentes: à poser sur plan de travail, avec pieds de support et avec table ouverte.
À poser sur plan de travail: Sans meuble inférieur, avec 2 tiroirs récupérateurs de graisse de grande capacité situés à l'avant de la machine.
Avec pieds de support: Bacs récupérateurs de graisses de grande capacité intégrés dans les pieds de support pour une utilisation plus propre et plus pratique.
Avec table ouverte: Version avec meuble ouvert permettant du rangement sous le fry-top et tiroirs récupérateurs de graisse situés à l'avant.



Teppanyaki
FCT-120/7 TY



UNI
FL-150/7



UNI
FCEM-180/7 TY

Serie
Teppanyaki



FC-180/7 TY

ES - Serie inspirada en los fry-tops teppanyaki tradicionales.
Cuenta con un peto perimetral muy bajo que permite trabajar cómodamente frente al comensal y convierte el equipo en una pieza clave para show cookings y cocinas abiertas. Es una opción muy valorada cuando la experiencia visual forma parte del servicio.

EN - Series inspired by traditional teppanyaki fry-tops.
It features a very low perimeter splash guard, allowing comfortable work in front of the diner and turning the equipment into a key element for show cooking and open kitchens. It is a highly valued option when the visual experience is part of the service.

FR - Série inspirée des fry-tops teppanyaki traditionnels.
Elle dispose d'un dosseret périmétral très bas, permettant de travailler confortablement face au convive et faisant de l'équipement une pièce clé pour les show cookings et les cuisines ouvertes. C'est une option très appréciée lorsque l'expérience visuelle fait partie du service.



ES - Mandos ergonómicos en latón cromado, cómodos y resistentes.
EN - Ergonomic chrome-plated brass control knobs, comfortable and resistant.
FR - Manettes ergonomiques en laiton chromé, confortables et résistantes.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

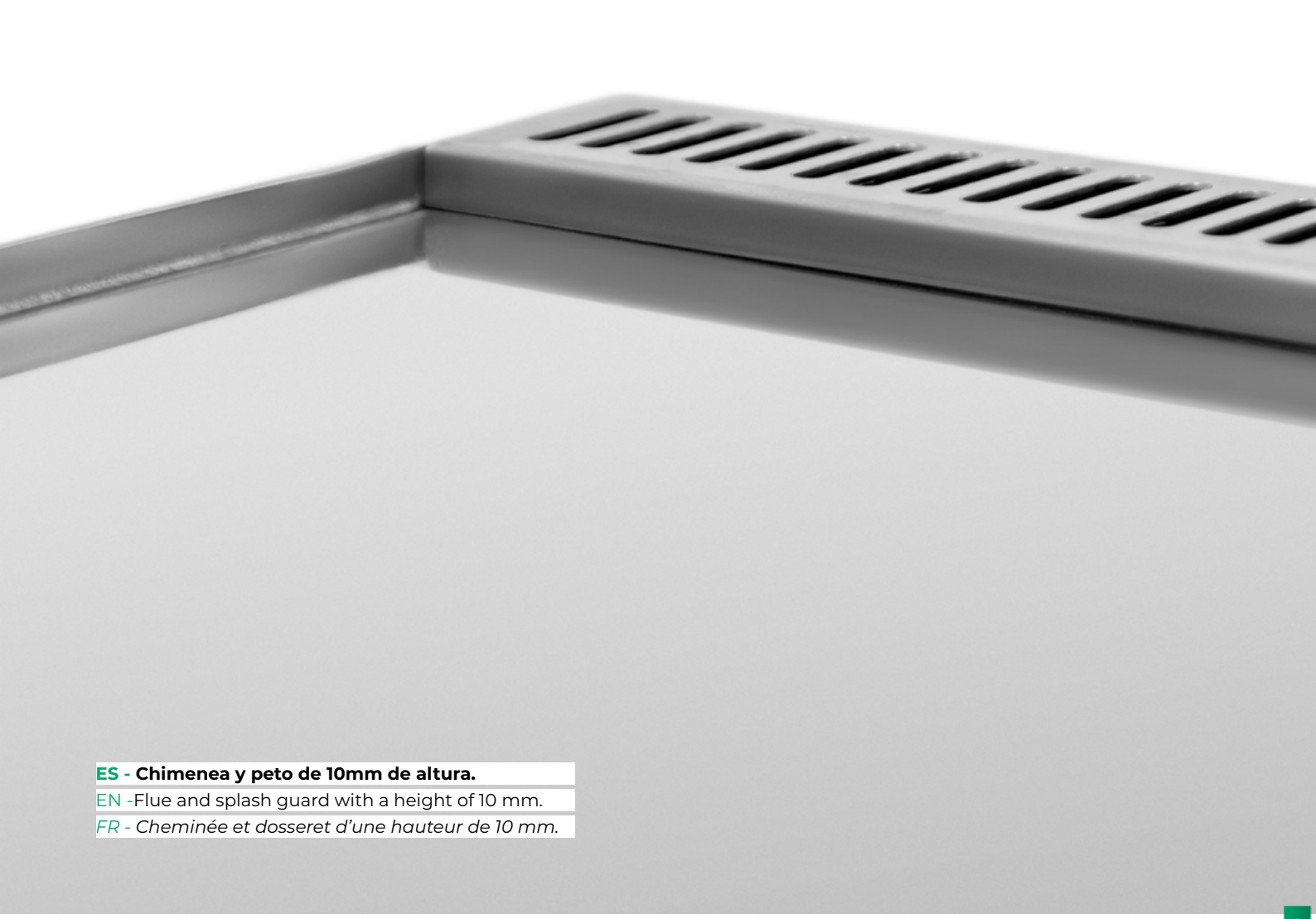
- Placa de cocción disponible en cromo duro o acero rectificado, con 20 mm de grosor.
- El peto y la chimenea sobresalen 10 mm por encima de la placa.
- Mandos ergonómicos en latón cromado, cómodos y resistentes.
- Disponibles en tres formatos, según el tipo de instalación y la placa elegida: con pies de soporte, sobre mesa o sobre encimera.
Modelos de gas: Sistema de encendido mediante tren de chispas a batería.
- Válvulas termostáticas con llama piloto para un control estable de la temperatura.
Modelos eléctricos: Resistencias blindadas fabricadas en acero inoxidable.

EN

- Cooking plate available in hard chrome or polished steel, with a thickness of 20 mm.
- The rear splash guard and chimney extend 10 mm above the plate.
- Ergonomic chrome-plated brass control knobs, comfortable and resistant.
- Available in three formats depending on the type of installation and the selected plate: with support legs, tabletop or countertop versions.
Gas models: Ignition system with battery-powered spark generator.
- Thermostatic valves with pilot flame for stable temperature control.
Electric models: Armoured heating elements made of stainless steel.

FR

- Plaque de cuisson disponible en chrome dur ou acier rectifié, avec une épaisseur de 20 mm.
- Le dosseret et la cheminée dépassent de 10 mm au-dessus de la plaque.
- Manettes ergonomiques en laiton chromé, confortables et résistantes.
- Disponibles en trois formats selon le type d'installation et la plaque choisie : avec pieds de support, version sur table ou sur plan de travail.
Modèles gaz: Système d'allumage par train d'étincelles à batterie.
- Valves thermostatiques avec veilleuse pour un contrôle stable de la température.
Modèles électriques: Résistances blindées fabriquées en acier inoxydable.



ES - Chimenea y peto de 10mm de altura.
EN -Flue and splash guard with a height of 10 mm.
FR - Cheminée et dosseret d'une hauteur de 10 mm.

ES - Barra protectora en acero inoxidable.
EN - Protective stainless steel bar.
FR - Barre de protection en acier inoxydable.

Características técnicas

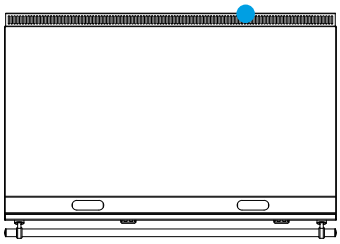
Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos sobre mostrador Countertop - *Sur comptoir*

Modelo	Medidas exteriores	Sup. útil	Acabado placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
FCT-120/7 TY	120,5x82x34h	120x70	●		170	24	20.640	130x95x70h	0.86	220	**7.200**
FCT-150/7 TY	150,5x82x34h	150x70	●		212	31	26.488	160x95x70h	1.06	275	**8.297**
FCT-180/7 TY	180,5x82x34h	180x70	●		255	36	30.960	190x95x70h	1.26	330	**9.552**
FCET-120/7 TY	120,5x82x34h	120x70	●		170	12	-	130x95x70h	0.86	220	**7.465**
FCET-150/7 TY	150,5x82x34h	150x70	●		212	15	-	160x95x70h	1.06	275	**8.660**
FCET-180/7 TY	180,5x82x34h	180x70	●		255	18	-	190x95x70h	1.26	330	**9.151**
FLT-120/7 TY	120,5x82x34h	120x70		●	170	24	20.640	130x95x70h	0.86	220	**6.477**
FLT-150/7 TY	150,5x82x34h	150x70		●	212	31	26.488	160x95x70h	1.06	275	**6.905**
FLT-180/7 TY	180,5x82x34h	180x70		●	255	36	30.960	190x95x70h	1.26	330	**8.238**
FLET-120/7 TY	120,5x82x34h	120x70		●	170	12	-	130x95x70h	0.86	220	**6.938**
FLET-150/7 TY	150,5x82x34h	150x70		●	212	15	-	160x95x70h	1.06	275	**7.844**
FLET-180/7 TY	180,5x82x34h	180x70		●	255	18	-	190x95x70h	1.26	330	**8.982**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

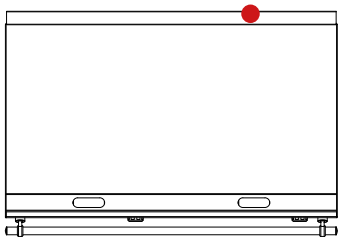


Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FCT-120/7 TY



FCT-150/7 TY



FCT-180/7 TY



FCET-120/7 TY



FCET-150/7 TY



FCET-180/7 TY



FLT-120/7 TY



FLT-150/7 TY



FLT-180/7 TY



FLET-120/7 TY



FLET-150/7 TY



FLET-180/7 TY

Índice - index - indice

Características técnicas

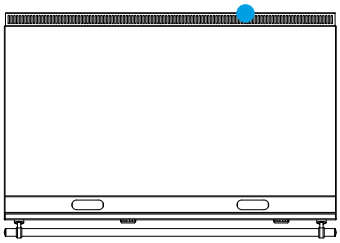
Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos sobre pies de soporte Support legs - *Pieds de support*

Modelo	Medidas exteriores	Sup. útil	Acabado placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
FC-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	●		225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**7.435**
FC-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	●		262	31	26.488	159x93x118h	1.74	307	**8.633**
FC-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	●		310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**9.652**
FCE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	●		217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**7.600**
FCE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	●		276	15	-	159x93x118h	1.74	307	**8.943**
FCE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	●		335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**9.851**
FL-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70		●	225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**6.716**
FL-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70		●	262	31	26.488	159x93x118h	1.74	307	**7.516**
FL-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70		●	310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**8.251**
FLE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70		●	217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**6.914**
FLE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70		●	276	15	-	159x93x118h	1.74	307	**8.286**
FLE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70		●	335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**9.196**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

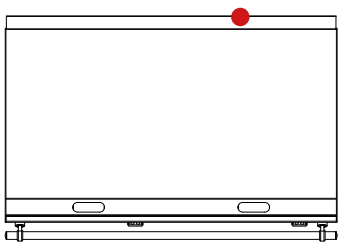


Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FC-120/7 TY



FC-150/7 TY



FC-180/7 TY



FCE-120/7 TY



FCE-150/7 TY



FCE-180/7 TY



FL-120/7 TY



FL-150/7 TY



FL-180/7 TY



FLE-120/7 TY



FLE-150/7 TY



FLE-180/7 TY

Índice - index - indice

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos sobre mesa abierta Open table - *Support ouvert*

Modelo	Medidas exteriores	Sup. útil	Acabado placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
FCM-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	●		225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**8.216**
FCM-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	●		262	31	26.488	159x93x118h	1.74	307	**9.484**
FCM-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	●		310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**10.929**
FCEM-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	●		217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**8.481**
FCEM-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	●		276	15	-	159x93x118h	1.74	307	**9.847**
FCEM-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	●		335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**10.528**
FLM-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70		●	225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**7.493**
FLM-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70		●	262	31	26.488	159x93x118h	1.74	307	**8.091**
FLM-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70		●	310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**9.615**
FLEM-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70		●	217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**7.954**
FLEM-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70		●	276	15	-	159x93x118h	1.74	307	**9.030**
FLEM-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70		●	335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**10.359**

External dimensions *Dimensions extérieures*

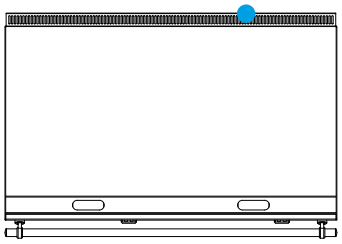
Useful surface *Surface utile*

Plate finish *Finition plate*

Packaging dimensions *Dimensions emballage*

Conexión

Connection - *Connexion*

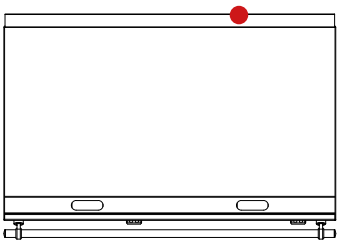


Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FCM-120/7 TY



FCM-150/7 TY



FCM-180/7 TY



FCEM-120/7 TY



FCEM-150/7 TY



FCEM-180/7 TY



FLM-120/7 TY



FLM-150/7 TY



FLM-180/7 TY



FLEM-120/7 TY



FLEM-150/7 TY



FLEM-180/7 TY

Índice - index - indice

Serie **Uni**



FC-150/7

ES - La serie Uni ofrece la misma potencia y capacidad de trabajo que la Teppanyaki, pero con un peto más alto, pensado para cocinas donde se prioriza la contención de salpicaduras y el trabajo intensivo continuo. Una solución robusta y funcional para servicios exigentes.

EN - The Uni series offers the same power and working capacity as the Teppanyaki, but with a higher splash guard, designed for kitchens where splash containment and continuous intensive work are a priority. A robust and functional solution for demanding services.

FR - La série Uni offre la même puissance et la même capacité de travail que la Teppanyaki, mais avec un dosseret plus haut, conçu pour les cuisines où la maîtrise des projections et le travail intensif continu sont prioritaires. Une solution robuste et fonctionnelle pour les services exigeants.

design XP
COMMANDES :
+33 971 38 66 39



ES - Cajones recolectores de residuos situados en el interior de los pies soporte.
EN - Waste collection drawers located inside the support legs.
FR - Tiroirs collecteurs de déchets situés à l'intérieur des pieds de support.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Placa de cocción disponible en cromo duro o acero rectificado, con 20 mm de grosor.
- Mandos ergonómicos en latón cromado, cómodos y resistentes.
- Disponibles en tres formatos, según el tipo de instalación y la placa elegida: con pies de soporte, sobre mesa o sobre encimera.
Modelos de gas: Sistema de encendido mediante tren de chispas a batería.
- Chimenea de fundición de fácil extracción y limpieza.
- Válvulas termostáticas con llama piloto para un control estable de la temperatura.
Modelos eléctricos: Resistencias blindadas fabricadas en acero inoxidable.

EN

- Cooking plate available in hard chrome or polished steel, with a thickness of 20 mm.
- Ergonomic chrome-plated brass control knobs, comfortable and resistant.
- Available in three formats depending on the type of installation and the selected plate: with support legs, tabletop or countertop versions.
Gas models: Ignition system with battery-powered spark generator.
- Thermostatic valves with pilot flame for stable temperature control.
- Cast iron chimney, easy to remove and clean.
Electric models: Armoured heating elements made of stainless steel.

FR

- Plaque de cuisson disponible en chrome dur ou acier rectifié, avec une épaisseur de 20 mm.
- Manettes ergonomiques en laiton chromé, confortables et résistantes.
- Disponibles en trois formats selon le type d'installation et la plaque choisie : avec pieds de support, version sur table ou sur plan de travail.
Modèles gaz: Système d'allumage par train d'étincelles à batterie.
- Valves thermostatiques avec veilleuse pour un contrôle stable de la température.
- Cheminée en fonte, facile à extraire et à nettoyer.
Modèles électriques: Résistances blindées fabriquées en acier inoxydable.



ES - Modelos a gas. Chimenea de fundición de fácil extracción y limpieza.
EN - Gas models. Cast iron flue, easy to remove and clean.
FR - Modèles à gaz. Cheminée en fonte facile à retirer et à nettoyer.

ES - Modelos eléctricos. Chimenea ciega en acero inox.
EN - Electric models. Closed stainless steel flue.
FR - Modèles électriques. Cheminée pleine en acier inoxydable.



Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

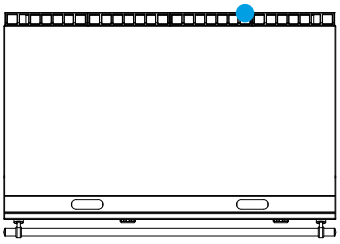
Modelos sobre mostrador Countertop - *Sur comptoir*

Modelo	Medidas exteriores	Sup. útil	Acabado placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
FCT-120/7	120,5x82x34h	120x70	●		170	25	21.500	130x95x70h	0.86	220	**7.200**
FCT-150/7	150,5x82x34h	150x70	●		212	29.4	25.284	160x95x70h	1.06	275	**8.297**
FCT-180/7	180,5x82x34h	180x70	●		255	37.5	32.250	190x95x70h	1.26	330	**9.552**
FCET-120/7	120,5x82x34h	120x70	●		170	12	-	130x95x70h	0.86	220	**7.465**
FCET-150/7	150,5x82x34h	150x70	●		212	15	-	160x95x70h	1.06	275	**8.660**
FCET-180/7	180,5x82x34h	180x70	●		255	18	-	190x95x70h	1.26	330	**9.151**
FLT-120/7	120,5x82x34h	120x70		●	170	25	21.500	130x95x70h	0.86	220	**6.477**
FLT-150/7	150,5x82x34h	150x70		●	212	29.4	25.284	160x95x70h	1.06	275	**6.905**
FLT-180/7	180,5x82x34h	180x70		●	255	37.5	32.250	190x95x70h	1.26	330	**8.238**
FLET-120/7	120,5x82x34h	120x70		●	170	12	-	130x95x70h	0.86	220	**6.938**
FLET-150/7	150,5x82x34h	150x70		●	212	15	-	160x95x70h	1.06	275	**7.844**
FLET-180/7	180,5x82x34h	180x70		●	255	18	-	190x95x70h	1.26	330	**8.982**

External dimensions *Dimensions extérieures* — Useful surface *Surface utile* — Plate finish *Finition plate* — Packaging dimensions *Dimensions emballage*

Conexión

Connection - *Connexion*

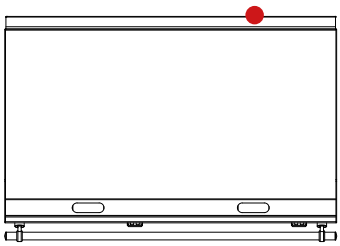


Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FCT-120/7



FCT-150/7



FCT-180/7



FCET-120/7



FCET-150/7



FCET-180/7



FLT-120/7



FLT-150/7



FLT-180/7



FLET-120/7



FLET-150/7



FLET-180/7

Índice - index - indice

Características técnicas

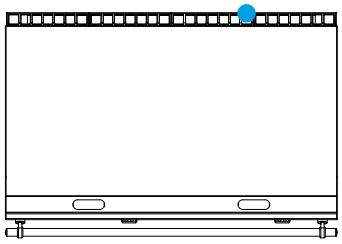
Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos con patas de soporte Support legs - *Pieds du suport*

Modelo	Medidas exteriores	Sup. útil	Acabado placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
FC-120/7	120,5x82x86h	120x70	●		225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**7.435**
FC-150/7	150,5x82x86h	150x70	●		262	31	26.488	159x93x118	1.74	307	**8.633**
FC-180/7	180,5x82x86h	180x70	●		310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**9.652**
FCE-120/7	120,5x82x86h	120x70	●		217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**7.600**
FCE-150/7	150,5x82x86h	150x70	●		276	15	-	159x93x118	1.74	307	**8.943**
FCE-180/7	180,5x82x86h	180x70	●		335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**9.851**
FL-120/7	120,5x82x86h	120x70		●	225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**6.716**
FL-150/7	150,5x82x86h	150x70		●	262	31	26.488	159x93x118	1.74	307	**7.516**
FL-180/7	180,5x82x86h	180x70		●	310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**8.251**
FLE-120/7	120,5x82x86h	120x70		●	217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**6.914**
FLE-150/7	150,5x82x86h	150x70		●	276	15	-	159x93x118	1.74	307	**8.286**
FLE-180/7	180,5x82x86h	180x70		●	335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**9.196**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

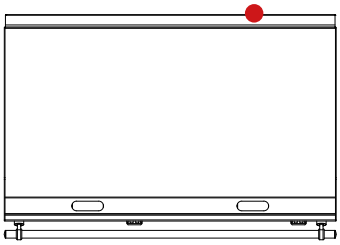


Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FC-120/7



FC-150/7



FC-180/7



FCE-120/7



FCE-150/7



FCE-180/7



FL-120/7



FL-150/7



FL-180/7



FLE-120/7



FLE-150/7



FLE-180/7

Índice - index - indice

Características técnicas

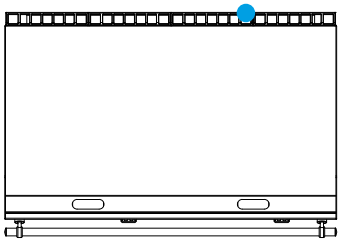
Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos con mesa abierta Open table - *Table ouvert*

Modelo	Medidas exteriores	Sup. útil	Acabado placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
FCM-120/7	120,5x82x86h	120x70	●		225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**8.216**
FCM-150/7	150,5x82x86h	150x70	●		262	31	26.488	159x93x118	1.74	307	**9.484**
FCM-180/7	180,5x82x86h	180x70	●		310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**10.929**
FCEM-120/7	120,5x82x86h	120x70	●		217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**8.481**
FCEM-150/7	150,5x82x86h	150x70	●		276	15	-	159x93x118	1.74	307	**9.847**
FCEM-180/7	180,5x82x86h	180x70	●		335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**10.528**
FLM-120/7	120,5x82x86h	120x70		●	225	24	20.640	129x93x118h	1.42	261	**7.493**
FLM-150/7	150,5x82x86h	150x70		●	262	31	26.488	159x93x118	1.74	307	**8.091**
FLM-180/7	180,5x82x86h	180x70		●	310	36	30.960	189x93x118h	2.07	358	**9.615**
FLEM-120/7	120,5x82x86h	120x70		●	217	12	-	129x93x118h	1.42	261	**7.954**
FLEM-150/7	150,5x82x86h	150x70		●	276	15	-	159x93x118	1.74	307	**9.030**
FLEM-180/7	180,5x82x86h	180x70		●	335	18	-	189x93x118h	2.07	358	**10.359**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*

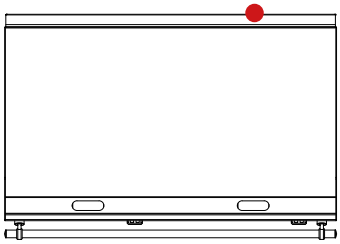


Gas 3/4"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Trifásico 400V - 3N 50/60Hz

Three-phase 400V - 3N 50/60Hz

Triphasé 400V - 3N 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



FCM-120/7



FCM-150/7



FCM-180/7



FCEM-120/7



FCEM-150/7



FCEM-180/7



FLM-120/7



FLM-150/7



FLM-180/7



FLEM-120/7



FLEM-150/7



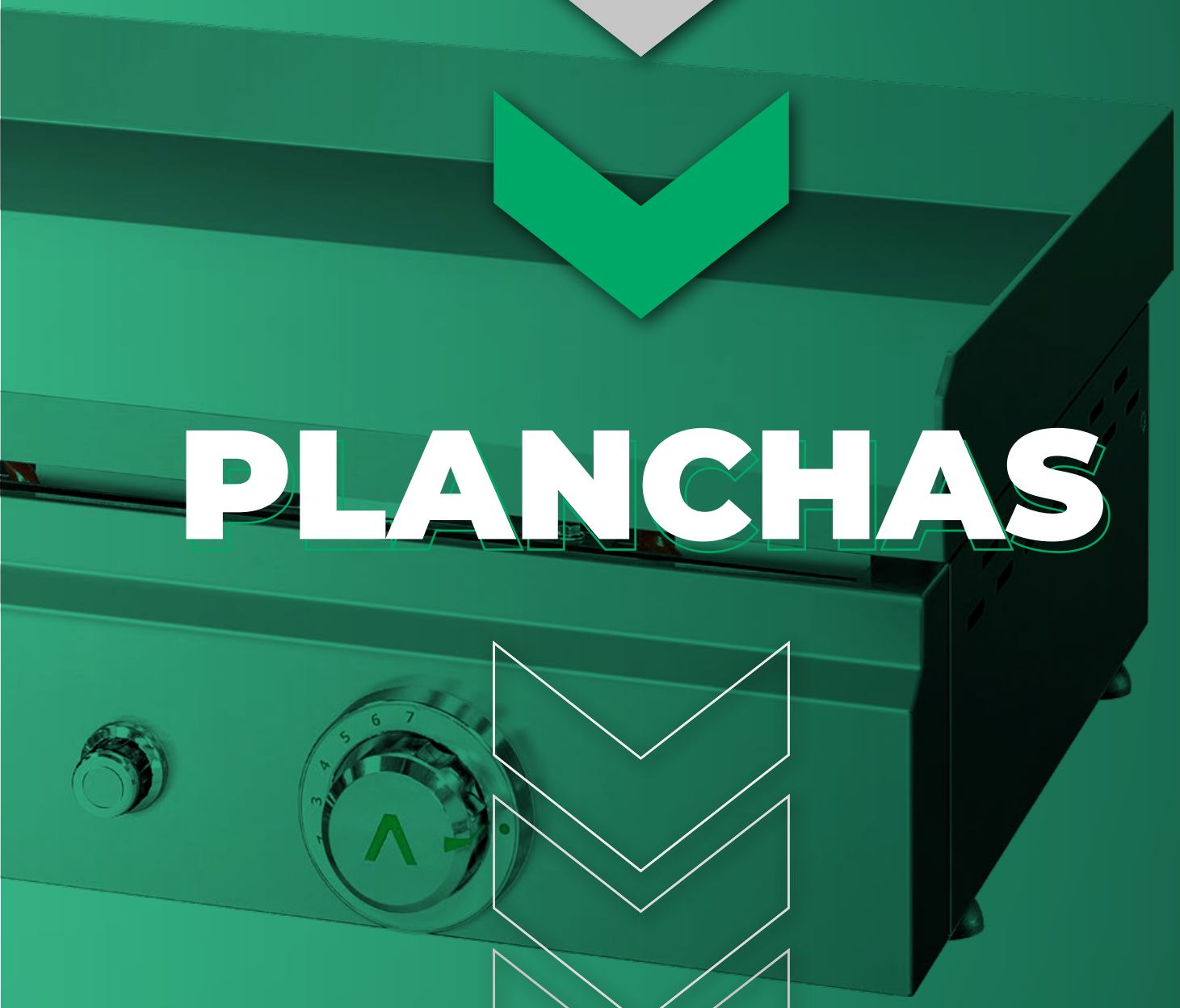
FLEM-180/7

Índice - index - indice

índice - index - indice



design XP
COMMANDES :
+33 971 38 66 39



PLANCHAS

Serie
Max



MAX-80GC

ES - La serie MAX de Mainho es una línea de planchas profesionales pensada para alto rendimiento y uso intensivo. Su diseño optimiza la distribución del calor bajo la placa y facilita el mantenimiento, garantizando eficiencia y durabilidad en el día a día. Disponible en versiones gas y eléctrica y con acabado de placa en cromo y acero rectificado.

EN - The MAX series by Mainho is a range of professional griddles designed for high performance and intensive use. Its design optimizes heat distribution beneath the plate and simplifies maintenance, ensuring efficiency and durability in daily operation.
Available in gas and electric versions, with chrome or polished steel plate finishes.

FR - La série MAX de Mainho est une gamme de planchas professionnelles conçue pour un haut rendement et un usage intensif. Son design optimise la distribution de la chaleur sous la plaque et facilite la maintenance, garantissant efficacité et durabilité au quotidien. Disponible en versions gaz et électrique, avec finition de plaque en chrome ou en acier rectifié.


MAINHO

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Placa de acero de 15 mm de grosor disponible en cromo duro y acero rectificado.
- Superfície de la placa: Lisa o semiranurada.
Modelos a gas:
- Bandeja extraíble que facilita el acceso a los componentes internos de la plancha.
- Encendido por piezoeléctrico a bateria.
- Válvulas: Modelos en cromo duro: válvulas termostáticas con termopar de seguridad.
Modelos en acero rectificado: válvulas con termopar de seguridad.
Modelos eléctricos:
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Componentes internos situados en la parte frontal para facilitar el acceso y manipulación.

EN

- 15 mm thick steel plate available in hard chrome and polished steel.
- Plate surface: Smooth or half-ribbed.

Gas models.

- Removable tray that provides easy access to all internal components of the griddle.
- Battery-powered piezoelectric ignition.
- Valves: Hard chrome models: thermostatic valves with safety thermocouple.

Polished steel models: valves with safety thermocouple.

Electric models.

- Armoured heating elements in stainless steel.
- Internal components located at the front for easier access and handling.

FR

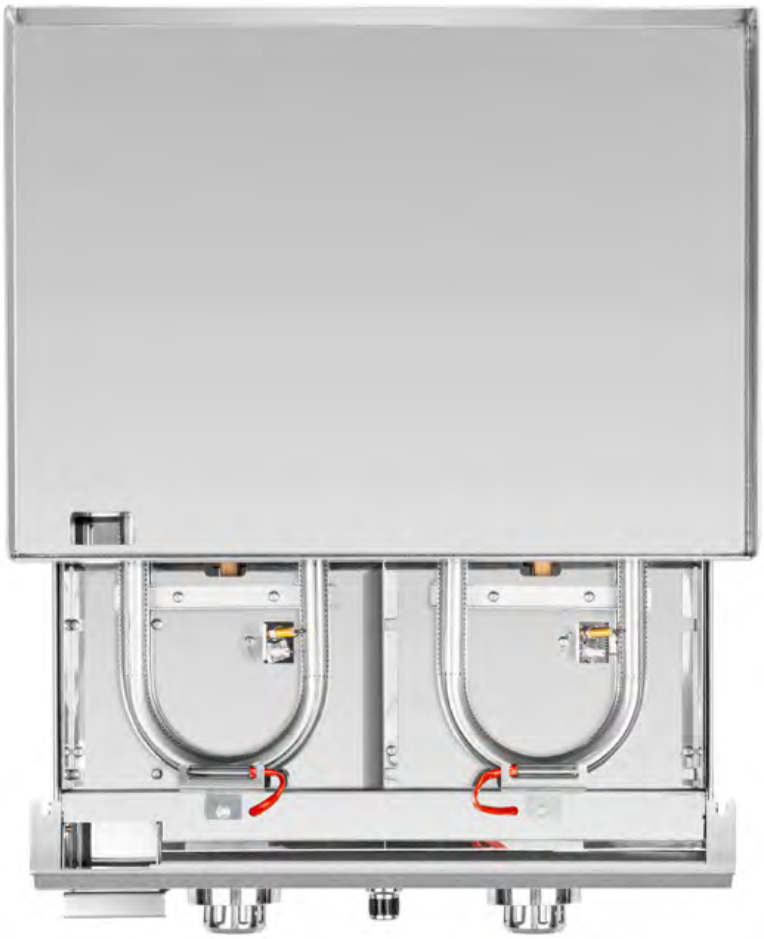
- Plaque en acier de 15 mm d'épaisseur disponible en chrome dur et en acier rectifié.
- Surface de la plaque : Lisse ou semi-rainurée.

Modèles gaz.

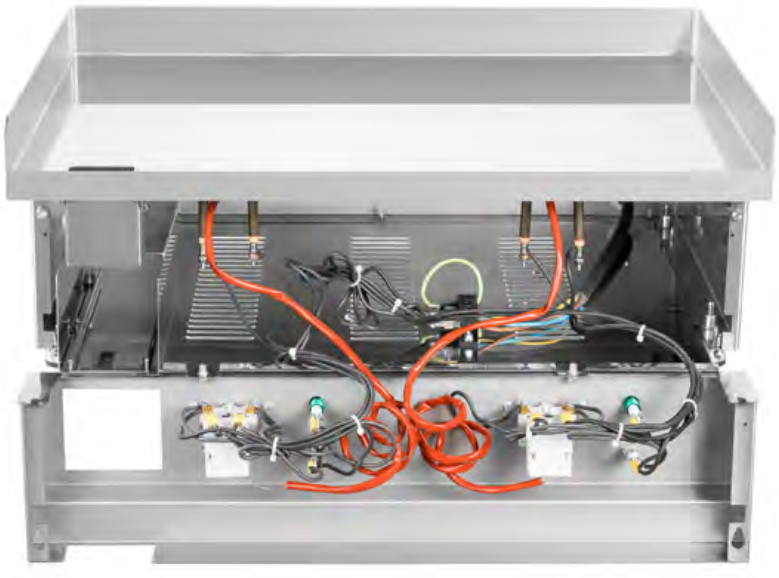
- Bac amovible facilitant l'accès à tous les composants internes de la plancha.
- Allumage piézoélectrique à batterie.
-Valves : Modèles en chrome dur: vannes thermostatiques avec thermocouple de sécurité. Modèles en acier rectifié: vannes avec thermocouple de sécurité.

Modèles électriques.

- Résistances blindées en acier inoxydable.
- Composants internes situés à l'avant pour faciliter l'accès et la manipulation.



ES - Modelo de gas con bandeja extraíble abierta.
EN - Gas model with open removable tray.
FR - Modèle à gaz avec tiroir extractible ouvert.



ES - Modelo eléctrico con componentes internos en el frontal de la máquina.
EN -Electric model with internal components located on the front of the machine.
FR - Modèle électrique avec composants internes sur la façade de avant de la machine.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos con placa lisa

Models with smooth plate - *Modèles avec plaque lisse*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
MAX-40G	40x49x19,2h	39,5x43		●	28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07	30	**895**
MAX-60G	60x49x19,2h	59,5x43		●	40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	**1.045**
MAX-80G	80x49x19,2h	79,5x43		●	54	9,9,	8.514	84x53x37h	0,16	60	**1.260**
MAX-100G	100x49x19,2h	99,5x43		●	64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	**1.490**
MAX-40GC	40x49x19,2h	39,5x43	●		28	3,3	2.838	51x53x25h	0,07	30	**1.150**
MAX-60GC	60x49x19,2h	59,5x43	●		40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	**1.568**
MAX-80GC	80x49x19,2h	79,5x43	●		54	9,9	8.514	84x53x37h	0,16	60	**1.990**
MAX-100GC	100x49x19,2h	99,5x43	●		64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	**2.258**
MAX-40EM	40x49x19,2h	39,5x43		●	29	2,6	-	51x53x25h	0,07	30	**964**
MAX-60EM	60x49x19,2h	59,5x43		●	43	4	-	64x53x37h	0,12	46	**1.124**
MAX-80EM	80x49x19,2h	79,5x43		●	57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	**1.387**
MAX-100EM	100x49x19,2h	99,5x43		●	67	6	-	104x53x37h	0,20	73	**1.650**
MAX-40EMC	40x49x19,2h	39,5x43	●		29	2,6	-	51x53x25h	0,07	30	**1.290**
MAX-60EMC	60x49x19,2h	59,5x43	●		43	4	-	64x53x37h	0,12	46	**1.650**
MAX-80EMC	80x49x19,2h	79,5x43	●		57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	**2.050**
MAX-100EMC	100x49x19,2h	99,5x43	●		67	6	-	104x53x37h	0,20	73	**2.390**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Vistas

Views - *Vues*



MAX-40G



MAX-60G



MAX-80G



MAX-100G



MAX-40GC



MAX-60GC



MAX-80GC



MAX-100GC



MAX-40EM



MAX-60EM



MAX-80EM



MAX-100EM



MAX-40EMC



MAX-60EMC



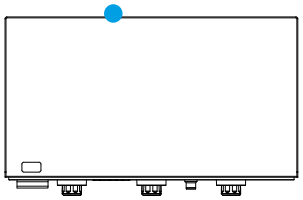
MAX-80EMC



MAX-100EMC

Conexión

Connection - *Connexion*

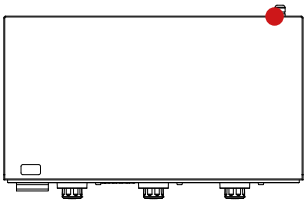


Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelos con placa semi-ranurada

Models with half-ribbed plate - *Modèles avec plaque semi rainurée*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
MAX-60GR	60x49x19,2h	59,5x43		•	40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	**1.170**
MAX-80GR	80x49x19,2h	79,5x43		•	54	9,9,	8.514	84x53x37h	0,16	60	**1.350**
MAX-100GR	100x49x19,2h	99,5x43		•	64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	**1.650**
MAX-60GCR	60x49x19,2h	59,5x43	•		40	6,6	5.676	64x53x37h	0,12	46	**1.820**
MAX-80GCR	80x49x19,2h	79,5x43	•		54	9,9	8.514	84x53x37h	0,16	60	**2.210**
MAX-100GCR	100x49x19,2h	99,5x43	•		64	9,9	8.514	104x53x37h	0,20	73	**2.495**
MAX-60EMR	60x49x19,2h	59,5x43		•	43	4	-	64x53x37h	0,12	46	**1.310**
MAX-80EMR	80x49x19,2h	79,5x43		•	57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	**1.560**
MAX-100EMR	100x49x19,2h	99,5x43		•	67	6	-	104x53x37h	0,20	73	**1.890**
MAX-60EMCR	60x49x19,2h	59,5x43	•		43	4	-	64x53x37h	0,12	46	**1.895**
MAX-80EMCR	80x49x19,2h	79,5x43	•		57	5,3	-	84x53x37h	0,16	60	**2.290**
MAX-100EMCR	100x49x19,2h	99,5x43	•		67	6	-	104x53x37h	0,20	73	**2.695**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

*** Superfície ranurada -** Ribbed surface - *Zone rainurée*
MAX-40 = Ranura completa - Full ribbed surface - *Surface entièrement rainurée*
MAX-60 / MAX-80 = 30 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 30 cm*
MAX-100 = 40 cm zona ranurada - Ribbed cooking zone - *Zone rainurée de 40 cm*

*** Placas completamente ranuradas: consultar con fábrica**
* Fully ribbed plates: please consult the factory.
** Plaques entièrement rainurées: consulter l'usine.*

Vistas

Views - *Vues*



MAX-60GR



MAX-80GR



MAX-100GR



MAX-60GCR



MAX-80GCR



MAX-100GCR



MAX-60EMR



MAX-80EMR



MAX-100EMR



MAX-60EMCR



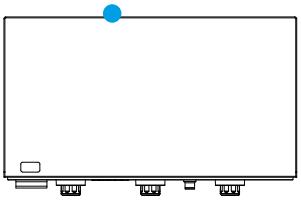
MAX-80EMCR



MAX-100EMCR

Conexión

Connection - *Connexion*

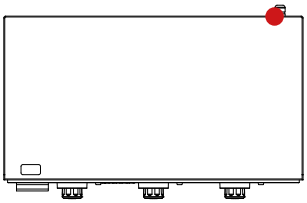


Gas 1/2''

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Índice - index - indice

Equipamiento

Equipment - *Equipément*

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
Z-E-1	**Espátula** Spatula - *Spatule*	-	100g	31x12x4h	-	170g	**15**
Z-E-2	**Espátula pequeña** Small spatula - *Petite spatule*	-	65g	31x12x4h	-	135g	**14**
Z-C-1	**Rasqueta** Table - *Table*	-	240g	31x12x4h	-	310g	**51**
Z-C-2	**Rasqueta ranurada** Grooved scraper *Raclette rainurée*	-	195g	31x12x4h	-	265g	**19**
ZK-PAC-12	**Desengrasante 12uds.** Degreaser - *Dégraissant*	-	13,3	37x29x27h	0,02	14,5	**270**
ZK-PAC-6	**Desengrasante 6 uds.** Degreaser - *Dégraissant*	-	6,6	28x19,5x27h	0,01	7,5	**144**
ZK-PAC-1	**Desengrasante 1ud.** Degreaser - *Dégraissant*	-	1,1	7x9x24h	-	-	**37**
COB-45	**Funda plancha MAX-40** Griddle cover *Housse plancha*	47x47x25h	205g	-	-	-	**37**
COB-60	**Funda plancha MAX-60** Griddle cover *Housse plancha*	62x47x25h	250g	-	-	-	**51**
COB-80	**Funda plancha MAX-80** Griddle cover *Housse plancha*	82x47x25h	305g	-	-	-	**57**
COB-100	**Funda plancha MAX-100** Griddle cover *Housse plancha*	102x47x25h	350g	-	-	-	**73**
TB-40	**Tapa basculante 40cm** Hinged lid *Couvercle basculant*	41x46x15h	3	47x42x17h	0,03	4	**222**
TB-60	**Tapa basculante 60cm** Hinged lid *Couvercle basculant*	61x46x15h	5	64x49x17h	0,05	6	**247**
TB-80	**Tapa basculante 80cm** Hinged lid *Couvercle basculant*	81x46x15h	7	84x49x17h	0,07	8	**266**
TB-100	**Tapa basculante 100cm** Hinged lid *Couvercle basculant*	101x46x15h	9	104x49x17h	0,09	10	**286**
	Description *Description*	External dimensions *Dimensions extérieures*		Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
EST-2	**Estante carro CNE** Cart shelf *Étagère de chariot*	30x43x11h	2	32x44x12h	0,02	2,5	**132**
SB-1	**Soporte botellas** Bottle holder *Porte-bouteilles*	30x12x30h	1,5	32x31x15h	0,01	2	**150**
C-NE-60	**Carro planchas 60cm** Griddle Trolley *Chariot planchas*	60x43x79h	17,5	68x65x17h	0,09	19,5	**964**
C-NE-80	**Carro planchas 80cm** Griddle Trolley *Chariot planchas*	80x43x79h	24	88x65x17h	0,09	26	**997**
C-NE-100	**Carro planchas 100cm** Griddle Trolley *Chariot planchas*	100x43x79h	30,5	108x65x17h	0,09	32,5	**1.193**



Serie
Eco-Uni



ECO-90CD UNI

ES - La Serie Eco-Uni se caracteriza por ofrecer una plancha versátil y práctica para el trabajo diario. Gracias a la variedad de acabados de placa y a su disponibilidad en distintas medidas, se adapta tanto a cocinas profesionales con necesidades variadas como a espacios domésticos que buscan potencia, rendimiento y sensaciones propias de un equipo profesional.

EN - The Eco-Uni Series is designed to offer a versatile and practical griddle for everyday use. Thanks to the variety of plate finishes and the availability of different sizes, it adapts perfectly to both professional kitchens with varied needs and domestic spaces looking for the power, performance and feel of professional equipment.

FR - La Série Eco-Uni se caractérise par une plancha polyvalente et pratique pour le travail quotidien. Grâce à la variété de finitions de plaque et aux différentes dimensions disponibles, elle s'adapte aussi bien aux cuisines professionnelles aux besoins variés qu'aux espaces domestiques recherchant la puissance, les performances et les sensations d'un équipement professionnel.



ES - Cajón recolector situado en el frontal.
EN - Grease collection drawer located on the front panel.
FR - Tiroir récupérateur situé sur la façade avant.

Descripción general

General description - *Description générale*

ES

- Planchas construidas completamente en acero inoxidable.
- Disponen de cajón recolector en el frontal.
- Placas:
Placa de cromo duro de más de 60 micras y 12 mm de espesor.
Placa de acero pavonado de 6mm de espesor.
Modelos a gas:
Encendido por piezoeléctrico.
Válvulas termostáticas.
Modelos eléctricos:
Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Termostatos con conmutador de encendido.

EN

- Griddles fully manufactured in stainless steel.
- Equipped with a grease collection drawer located on the front panel.
- Plates:
Hard chrome plate with more than 60 microns coating and 12 mm thickness.
Blued steel plate with 6 mm thickness.
Gas models:
Piezoelectric ignition.
Thermostatic valves.
Electric models:
Armoured stainless steel heating elements.
Thermostats with power switch.

FR

- Plaques de cuisson entièrement fabriquées en acier inoxydable.
- Équipées d'un tiroir de récupération des graisses situé sur la façade avant.
- Plaques:
Plaque en chrome dur avec revêtement supérieur à 60 microns et épaisseur de 12 mm.
Plaque en acier bleui d'une épaisseur de 6 mm.
Modèles à gaz:
Allumage piézoélectrique.
Vannes thermostatiques.
Modèles électriques:
Résistances blindées en acier inoxydable.
Thermostats avec interrupteur de mise en marche



ES - Cajón recolector situado en el frontal.
EN - Grease collection drawer located at the front.
FR - Tiroir récupérateur situé à l'avant.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa		Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Pavon.** Blued *Bruni*							
ECO-45PV UNI	45x40x19,6h	44x39		●	28	3,3	2.838	51x53x24h	0,07	17	**498**
ECO-60PV UNI	60x40x19,6h	59x39		●	40	6,6	5.676	64x53x24h	0,12	23	**646**
ECO-75PV UNI	75x40x19,6h	74x39		●	54	9,9,	8.514	79,5x53x24h	0,16	28	**674**
ECO-90PV UNI	90x40x19,6h	89x39		●	64	9,9	8.514	104x53x24h	0,20	33	**823**
ECO-45CD UNI	45x40x19,6h	44x39	●		28	3,3	2.838	51x53x24h	0,07	24	**1.014**
ECO-60CD UNI	60x40x19,6h	59x39	●		40	6,6	5.676	64x53x24h	0,12	33	**1.207**
ECO-75CD UNI	75x40x19,6h	74x39	●		54	9,9	8.514	79,5x53x24h	0,16	40	**1.374**
ECO-90CD UNI	90x40x19,6h	89x39	●		64	9,9	8.514	104x53x24h	0,20	53	**1.632**
ECOEM-45PV UNI	45x40x19,6h	44x39		●	29	2,6	-	51x53x24h	0,07	17	**680**
ECOEM-60PV UNI	60x40x19,6h	59x39		●	43	4	-	64x53x24h	0,12	23	**760**
ECOEM-75PV UNI	75x40x19,6h	74x39		●	57	5,3	-	79,5x53x24h	0,16	28	**775**
ECOEM-90PV UNI	90x40x19,6h	89x39		●	67	6	-	104x53x24h	0,20	33	**1.018**
ECOEM-45CD UNI	45x40x19,6h	44x39	●		29	2,6	-	51x53x24h	0,07	24	**1.014**
ECOEM-60CD UNI	60x40x19,6h	59x39	●		43	4	-	64x53x24h	0,12	33	**1.242**
ECOEM-75CD UNI	75x40x19,6h	74x39	●		57	5,3	-	79,5x53x24h	0,16	40	**1.361**
ECOEM-90CD UNI	90x40x19,6h	89x39	●		67	6	-	104x53x24h	0,20	53	**1.711**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*	Plate finish *Finition plate*					Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Vistas

Views - *Vues*



ECO-45PV UNI



ECO-60PV UNI



ECO-75PV UNI



ECO-90PV UNI



ECO-45CD UNI



ECO-60CD UNI



ECO-75CD UNI



ECO-90CD UNI



ECOEM-45PV UNI



ECOEM-60PV UNI



ECOEM-75PV UNI



ECOEM-90PV UNI



ECOEM-45CD UNI



ECOEM-60CD UNI



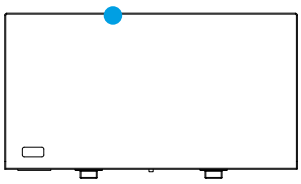
ECOEM-75CD UNI



ECOEM-90CD UNI

Conexión

Connection - *Connexion*

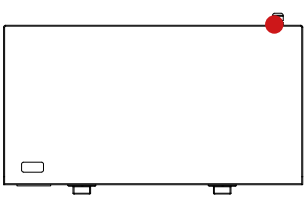


Gas 1/2”

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Equipamiento

Equipment - *Equipément*

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
Z-E-1	**Espátula** Spatula - *Spatule*	-	100g	31x12x4h	-	170g	**15**
Z-E-2	**Espátula pequeña** Small spatula - *Petite spatule*	-	65g	31x12x4h	-	135g	**14**
Z-C-1	**Rasqueta** Table - *Table*	-	240g	31x12x4h	-	310g	**51**
Z-C-2	**Rasqueta ranurada** Grooved scraper *Raclette rainurée*	-	195g	31x12x4h	-	265g	**19**
ZK-PAC-12	**Desengrasante 12uds.** Degreaser - *Dégraissant*	-	13,3	37x29x27h	0,02	14,5	**270**
ZK-PAC-6	**Desengrasante 6 uds.** Degreaser - *Dégraissant*	-	6,6	28x19,5x27h	0,01	7,5	**144**
ZK-PAC-1	**Desengrasante 1ud.** Degreaser - *Dégraissant*	-	1,1	7x9x24h	-	-	**37**
COB-45	**Funda plancha ECO-45** Griddle cover *Housse plancha*	47x47x25h	205g	-	-	-	**37**
COB-60	**Funda plancha ECO-60** Griddle cover *Housse plancha*	62x47x25h	250g	-	-	-	**51**
COB-80	**Funda plancha ECO-75** Griddle cover *Housse plancha*	82x47x25h	305g	-	-	-	**57**
COB-100	**Funda plancha ECO-90** Griddle cover *Housse plancha*	102x47x25h	350g	-	-	-	**73**

Description
Description

External dimensions
Dimensions extérieures

Packaging dimensions
Dimensions emballage


BUTANO
CAPACIDAD 26 l

Planchas
Serie modular Snack



ELP-93EMRN

ES - Las planchas modulares están diseñadas para integrarse en conjuntos de cocina más amplios. Son ideales para montar cocinas con espacio limitado que, aun así, requieren potencia y alto rendimiento. Disponibles en versión gas y eléctrica, y con placas en hierro pavonado, rectificado o cromo duro.

EN - Modular griddles are designed to be integrated into larger kitchen setups. They are ideal for kitchens with limited space that still require power and high performance. Available in gas and electric versions, and with plates in blued steel, polished steel or hard chrome.

FR - Les plaques modulaires sont conçues pour s'intégrer dans des ensembles de cuisine plus complets. Elles sont idéales pour les cuisines disposant de peu d'espace mais nécessitant néanmoins puissance et performance. Disponibles en version gaz et électrique, avec plaques en acier bleui, acier rectifié ou chrome dur.



Toda la información de la gama de planchas Serie modular Snack. **Página 120**

All the information about the Snack Modular Series griddle range. **Página 120**

Toutes les informations sur la gamme de plaques de cuisson Série Modulaire Snack. **Página 120**

Índice - Index - Indice



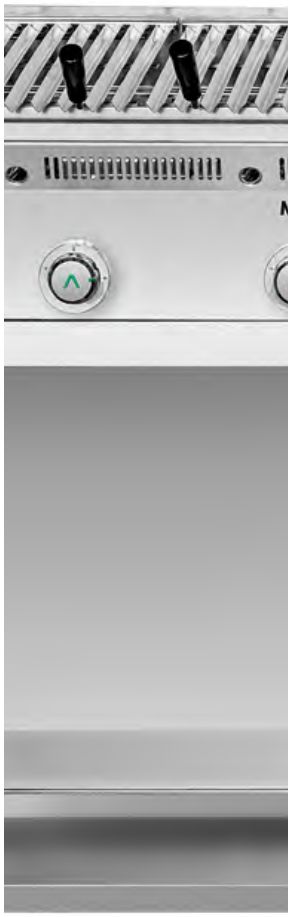


Serie modular
SNACK

Línea Snack 50 cm

Snack Line 50 cm

Ligne Snack 50 cm



ES - El conjunto modular Snack es una línea de cocina industrial diseñada para ofrecer alto rendimiento en espacios reducidos. Con solo 50 cm de profundidad, permite configurar una cocina completa, eficiente y funcional.
Pensada para entornos con limitaciones de espacio, la Snack ofrece soluciones tanto en gas como en eléctrico, adaptándose a las necesidades reales de cada restaurador.

EN - The Snack modular system is an industrial cooking line designed to deliver high performance in limited spaces. With only 50 cm of depth, it allows you to configure a complete, efficient and functional kitchen where every centimetre matters.
Designed for environments with space constraints, the Snack line offers both gas and electric solutions, adapting to the real needs of each operator.

FR - L'ensemble modulaire Snack est une ligne de cuisine industrielle conçue pour offrir un haut rendement dans des espaces réduits. Avec seulement 50 cm de profondeur, elle permet de configurer une cuisine complète, efficace et fonctionnelle où chaque centimètre compte.
Pensée pour les environnements avec des contraintes d'espace, la Snack propose des solutions aussi bien en gaz qu'en électrique, s'adaptant aux besoins réels de chaque restaurateur.


MAINHO
MAINHO
MAINHO
MAINHO

Cocinas encimeras

Countertop cookers - *Cuisinières de comptoir*



ELE-62G



ELE-62EM

ES

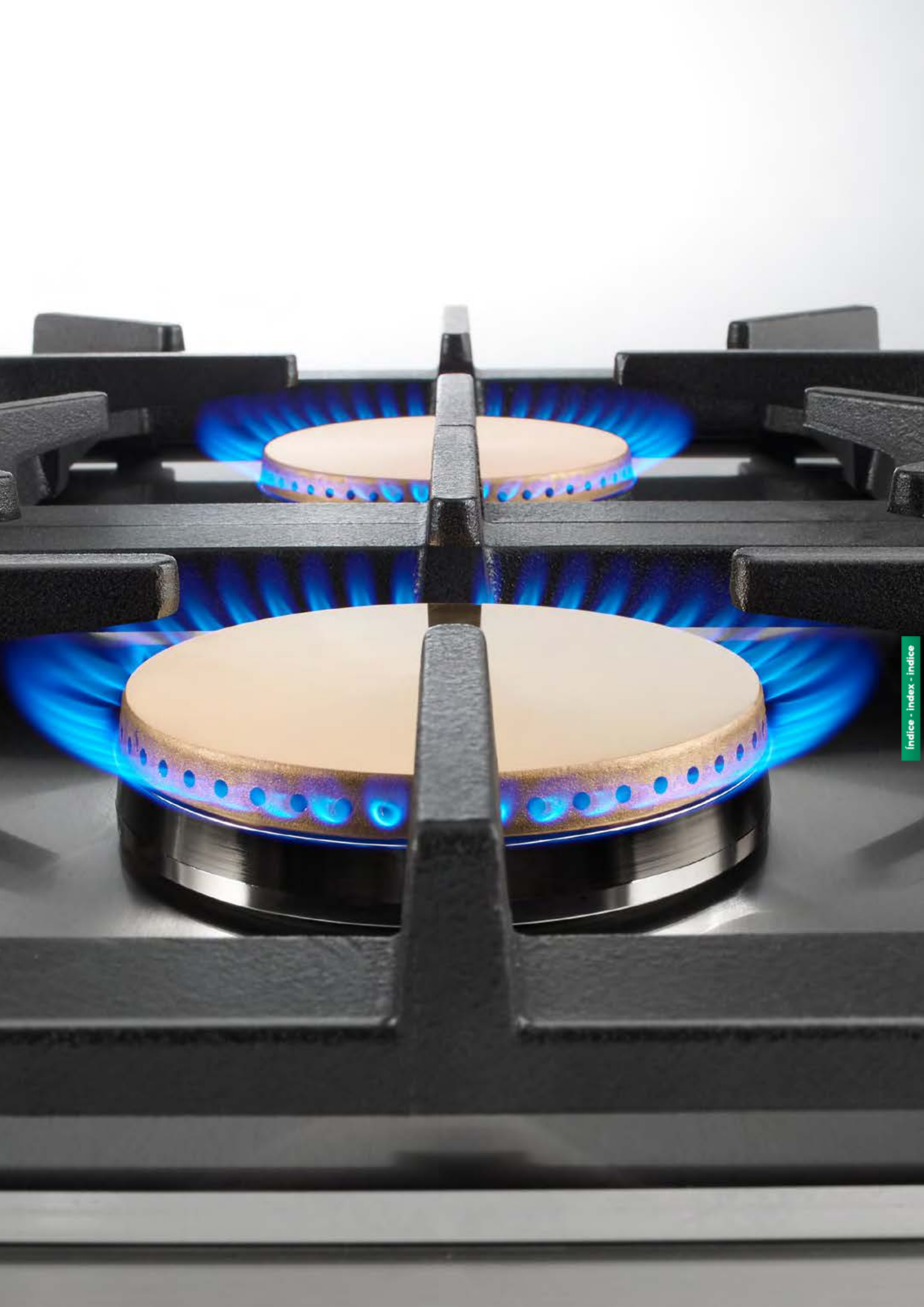
- Equipamiento construido completamente en acero inoxidable.
- Mandos en plástico ABS.
Modelos de gas:
- Fuegos de 5 kW y 120 mm de diámetro. - Rejillas de fundición.
- Cuerpo del fogón en acero y corona de latón. - Válvulas de gas con termopar de seguridad.
Modelos eléctricos: - Diámetro de placa: 220 mm. - Potencia por placa: 2,6 kW. - Placas con limitador de temperatura.

EN

- Equipment fully built in stainless steel.
- ABS plastic control knobs.
Gas models: - 6 kW burners with 120 mm diameter. - Cast iron pan supports.
- Steel burner body with brass flame ring. - Gas valves with safety thermocouple.
Electric models: - Hot plate diameter: 220 mm. - Power per plate: 2.6 kW.
- Plates with temperature limiter.

FR

- Équipement entièrement construit en acier inoxydable.
- Commandes en plastique ABS.
Modèles gaz: - Brûleurs de 6 kW avec un diamètre de 120 mm. - Grilles en fonte.
- Corps du brûleur en acier avec couronne en laiton.
- Vannes gaz avec thermocouple de sécurité.
Modèles électriques: - Diamètre de la plaque : 220 mm.
- Puissance par plaque : 2,6 kW. - Plaques avec limiteur de température.



Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	N° fuegos	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
ELE-31G	30x50x29h	1	11	4,8	4.128	37x64x35h	0,08	13	**510**
ELE-62G	60x50x29h	2	18	9,6	8.256	66x64x35h	0,15	24	**873**
ELE-93G	90x50x29h	3	30	14,4	14.486	96x64x35h	0,22	34	**1.177**
ELE-31EM	30x50x29h	1	8	2,6	-	37x64x35h	0,08	10	**477**
ELE-62EM	60x50x29h	2	15	5,2	-	66x64x35h	0,15	18	**738**
ELE-93EM	90x50x29h	3	22	7,8	-	96x64x35h	0,22	26	**1.049**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	N° Burners *N° brûleurs*				Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Vistas

Views - *Vues*



ELE-31G



ELE-62G



ELE-93G



ELE-31EM



ELE-62EM

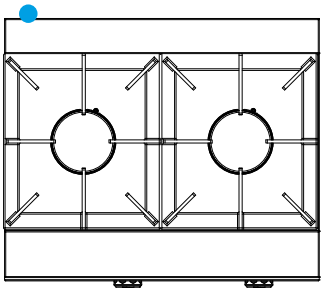


ELE-93EM



Conexión

Connection - *Connexion*

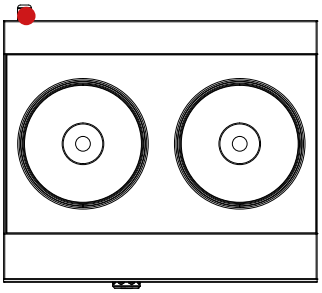


Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Cocinas Wok

Wok cookers - *Cuisinières wok*



ES

- Encimera reforzada con tirantes internos.
- Quemador atmosférico de 10 kW de gran rendimiento.
- Fuego de llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, que se abre en abanico por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción.
- Válvulas con termopar de seguridad y llama piloto.
- Aro wok en acero pavonado.

EN

- Top reinforced with internal supports.
- High-performance 10 kW atmospheric burner.
- Vertical flame directed to the center of the wok pan, spreading across the entire surface to achieve the high temperatures required for this type of cooking.
- Valves with safety thermocouple and pilot flame.
- Blued steel wok ring.

FR

- Commandes en plastique ABS.
- Plan supérieur renforcé avec supports internes.
- Brûleur atmosphérique haute performance de 10 kW.
- Flamme verticale dirigée vers le centre du wok, se répartissant sur toute la surface pour atteindre la température élevée nécessaire à ce type de cuisson.
- Valves avec thermocouple de sécurité et flamme pilote.
- Anneau wok en acier bleui.

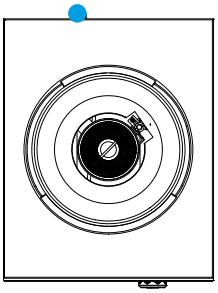
Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
ELW-41G	40x50x36,5h	10	10	8.600	42x64x42h	0,11	15,5	**1.238**
	External dimensions *Dimensions extérieures*				Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Conexión

Connection - *Connexion*



Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Barbacoas de piedra volcánica

Lava stone grills - *Grils à pierre volcanique*



ELB-62G



ELBI-62G

ES

- Barbacoa de gas con piedra volcánica refractaria.
- Bandeja recolectora y cajón situados en el frontal de la barbacoa.
- Bateria de quemadores tubulares.
- Válvulas con termopar de seguridad.
- Rejillas acanaladas regulables en altura trasera.
Modelos ELB: Rejilla en acero pavonado - Modelos ELBI: Rejilla en acero inoxidable.

EN

- Gas barbecue with refractory volcanic stone.
- Drip tray and drawer located at the front of the barbecue.
- Battery of tubular burners.
- Valves with safety thermocouple.
- Grooved grates adjustable in rear height.

ELB models: blued steel grate. - ELBI models: stainless steel grate.

FR

- Barbecue à gaz avec pierre volcanique réfractaire.
- Bac récupérateur et tiroir situés à l'avant du barbecue.
- Batterie de brûleurs tubulaires.
- Robinets avec thermocouple de sécurité.
- Grilles rainurées réglables en hauteur arrière.

Modèles ELB: grille en acier bruni. - Modèles ELBI: grille en acier inoxydable.



ES - Rejillas acanaladas regulables en altura trasera.
EN - Grooved grates adjustable in rear height.
FR - Grilles rainurées réglables en hauteur arrière.

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas exteriores	Superfície útil	Kg	Tipo de rejilla		kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	m3	Kg bruto	€
				Inox Inox *Inox*	**Pavon.** Blued *Bruni*						
ELB-31GN	30x50x31h	26x43	21		●	6,4	5.504	37x64x35h	0,08	23	**1.050**
ELB-62GN	60x50x31h	53x43	37		●	12,8	11.008	66x64x46	0,19	44	**1.481**
ELB-93GN	90x50x31h	79x43	54		●	19,2	16.512	96x64x48h	0,29	64	**2.081**
ELBI-31GN	30x50x31h	26x43	21	●		6,4	5.504	37x64x35h	0,08	23	**1.101**
ELBI-62GN	60x50x31h	53x43	37	●		12,8	11.008	66x64x46	0,19	44	**1.582**
ELBI-93GN	90x50x31h	79x43	54	●		19,2	16.512	96x64x48h	0,29	64	**2.232**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Useful surface *Surface utile*		Type of grill *Type de grille*		External dimensions *Dimensions extérieures*					

Vistas

Views - *Vues*



ELB-31GN



ELB-62GN



ELB-93GN



ELBI-31GN



ELBI-62GN

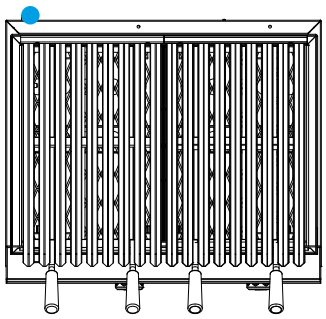


ELBI-93GN



Conexión

Connection - *Connexion*



Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel

Planchas

Griddles - *Planchas*



ELP-62EMN



ELP-93GCN

ES

- Bandeja recolectora y cajón situados en el frontal.
3 acabados de placa: - ELP-N: placa en acero pavonado de 8 mm de grosor. - ELP-RN: placa de acero rectificado de 12 mm de grosor. - ELP-CN: placa de cromo duro de 12 mm de grosor.
Modelos de gas: Placa pavonada y rectificada van equipados con válvulas de gas con dos intensidades de calor y con termopar de seguridad. - Los modelos con placa de cromo duro se equipan con válvulas termostáticas con termopar de seguridad.
Modelos eléctricos: Resistencias blindadas en acero inxodiable Termostatos con conmutador de encendido.

EN

- Grease tray and drawer located at the front.
3 plate finishes: - ELP-N: 8 mm thick blued steel plate. - ELP-RN: 12 mm thick polished steel plate. - ELP-CN: 12 mm thick hard chrome plate.
Gas models: Models with blued and polished plates are equipped with gas valves with two heat settings and safety thermocouple. - Models with hard chrome plate are equipped with thermostatic valves and safety thermocouple.
Electric models: Armoured heating elements in stainless steel. Thermostats with on/off switch.

FR

- Bac récupérateur et tiroir situés à l'avant.
3 finitions de plaque: - ELP-N: plaque en acier bleui de 8 mm d'épaisseur. -ELP-RN: plaque en acier rectifié de 12 mm d'épaisseur. ELP-CN: plaque en chrome dur de 12 mm d'épaisseur.
Modèles gaz: les modèles avec plaque en acier bleui et rectifié sont équipés de valves gaz avec deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité. - Les modèles avec plaque en chrome dur sont équipés de valves thermostatiques and safety thermocouple.
Modèles électriques: résistances blindées en acier inoxydable. Thermostats avec interrupteur marche/arrêt.



ES - Modelos cromados. Placa de 12mm de espesor.

EN - Chrome models. 12 mm thick plate.

FR - Modèles chromés. Plaque d'une épaisseur de 12 mm.

Características técnicas

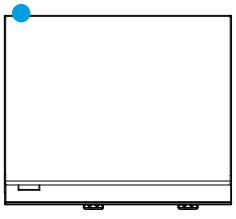
Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas Exteriores	Sup. útil	Tipo de placa			Kg	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
			Cromo Chrome *Chromé*	**Pavon.** Blued *Bruni*	**Rectif.** Rectified *Rectifié*							
ELP-31GN	30x50x27,2h	28x43		●		18	3,3	2.580	37x64x35h	0,08	20	**669**
ELP-62GN	60x50x27,2h	58x43		●		31	6,6	5.670	66x64x46h	0,19	38	**897**
ELP-93GN	90x50x27,2h	88x43		●		45	9,9	8.514	96x64x48h	0,29	54	**1.210**
ELP-31GRN	30x50x27,2h	28x43			●	20	3,3	2.580	37x64x35h	0,08	22	**782**
ELP-62GRN	60x50x27,2h	58x43			●	36	6,6	5.670	66x64x46h	0,19	43	**1.132**
ELP-93GRN	90x50x27,2h	88x43			●	53	9,9	8.514	96x64x48h	0,29	62	**1.442**
ELP-31GCN	30x50x27,6h	28x43	●			20	3,3	2.580	37x64x35h	0,08	22	**936**
ELP-62GCN	60x50x27,6h	58x43	●			36	6,6	5.670	66x64x46h	0,19	43	**1.351**
ELP-93GCN	90x50x27,6h	88x43	●			53	9,9	8.514	96x64x48h	0,29	62	**1.820**
ELP-31EMN	30x50x27,2h	28x43		●		19	2	-	37x64x35h	0,08	20	**689**
ELP-62EMN	60x50x27,2h	58x43		●		34	4	-	66x64x46h	0,19	38	**982**
ELP-93EMN	90x50x27,2h	88x43		●		49	6	-	96x64x48h	0,29	54	**1.273**
ELP-31EMRN	30x50x27,2h	28x43			●	21	2	-	37x64x35h	0,08	22	**802**
ELP-62EMRN	60x50x27,2h	58x43			●	39	4	-	66x64x46h	0,19	43	**1.163**
ELP-93EMRN	90x50x27,2h	88x43			●	57	6	-	96x64x48h	0,29	62	**1.504**
ELP-31EMCN	30x50x27,6h	28x43	●			21	2	-	37x64x35h	0,08	22	**928**
ELP-62EMCN	60x50x27,6h	58x43	●			39	4	-	66x64x46h	0,19	43	**1.372**
ELP-93EMCN	90x50x27,6h	88x43	●			57	6	-	96x64x48h	0,29	62	**1.793**

External dimensions *Dimensions extérieures* — Useful surface *Surface utile* — Plate finish *Finition plate* — Packaging dimensions *Dimensions emballage*

Conexión

Connection - *Connexion*

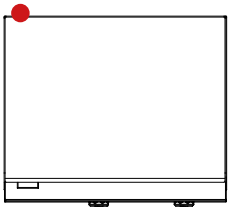


Gas 1/2"

Butano - Propano - Natural

Butane - Propane - Natural Gas

Butane - Propane - Gaz naturel



Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz

Vistas

Views - *Vues*



ELP-31GN



ELP-62GN



ELP-93GN



ELP-31GRN



ELP-62GRN



ELP-93GRN



ELP-31GCN



ELP-62GCN



ELP-93GCN



ELP-31EMN



ELP-62EMN



ELP-93EMN



ELP-31EMRN



ELP-62EMRN



ELP-93EMRN



ELP-31EMCN



ELP-62EMCN



ELP-93EMCN

Índice - index - indice

Freidoras eléctricas

Electric fryers - *Friteuses électriques*



ELF-62EMG

ES

- Cabezal de resistencia de fácil extracción para facilitar la limpieza y mantenimiento.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Termostatos de seguridad, contactor y microrruptor incorporados.
Modelos EMG: Disponen de grifos de vaciado.

EN

- Heating element head easily removable to facilitate cleaning and maintenance.
- Armoured stainless steel heating elements.
- Safety thermostats, contactor and microswitch incorporated.

EMG models: equipped with drain taps.

FR

- Tête de résistance facilement extractible pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- Résistances blindées en acier inoxydable.
- Thermostats de sécurité, contacteur et microrupteur incorporés.

Modèles EMG: équipés de robinets de vidange.


MAINHO

Características técnicas

Technical specifications - *Caractéristiques techniques*

Modelo	Medidas Exteriores	Medidas Cesta	Capacidad	Kg	kW	Medidas embalaje	m³	Kg bruto	€
ELF-31EM	30x50x26h	23,5x21x10h	8L	9,5	4,5	33x64x40h	0,08	11,5	**749**
ELF-62EM	60x50x26h	(23,5x21x10h)x2	8L+8L	18	9	65x67x42h	0,18	21	**1264**
ELF-31EMG	30x50x26h	23,5x21x10h	8L	9,5	4,5	33x64x40h	0,08	11,5	**853**
ELF-62EMG	60x50x26h	(23,5x21x10h)x2	8L+8L	18	9	65x67x42h	0,18	21	**1.460**
	External dimensions *Dimensions extérieures*	Basket dimensions *Dimensions panier*	Capacity *Capacité*			Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Vistas

Views - *Vues*



ELF-31EM



ELF-62EM



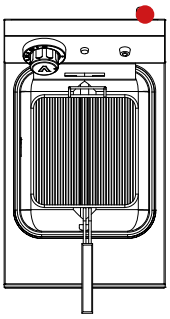
ELF-31EMG

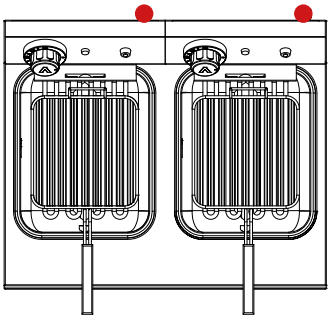


ELF-62EMG

Conexión

Connection - *Connexion*





Eléctrica.

Monofásico 230V 50/60Hz

Single-phase 230V 50/60Hz

Monophasé 230V 50/60Hz



Elementos neutros

General description - *Description générale*

ES

La línea Eco-Line combina los elementos de cocción con módulos neutros en acero inoxidable que se integran perfectamente en el conjunto. Tanto en versión sobremostrador como bajomostrador, los elementos neutros completan la línea modular ofreciendo espacios limpios de preparación y almacenamiento para optimizar el proceso de trabajo.

EN

The Eco-Line range combines cooking elements with neutral stainless steel modules that integrate perfectly into the setup. Available in both countertop and undercounter versions, the neutral elements complete the modular line by providing clean preparation and storage spaces to optimize the workflow.

FR

La ligne Eco-Line associe les éléments de cuisson à des modules neutres en acier inoxydable qui s'intègrent parfaitement à l'ensemble. Disponibles en version à poser ou sous-comptoir, les éléments neutres complètent la ligne modulaire en offrant des espaces propres de préparation et de stockage afin d'optimiser le flux de travail.

Sobres de trabajo

Worktops - *Plans de travail*



ELN-4



ELN-3

Mesas

Cabinets - *Meubles*



ELM-12
+ (x3) PMFTP-40



ELM-80
+ (x2) PMFTP-40

ES

- Mesas modulables con el conjunto superior.
- Altura del equipo de 96,5 cm. Patas regulables en altura.
- Opcional: Puertas, estantes y ruedas.

EN

- Modular tables compatible with the upper setup.
- Equipment height: 96.5 cm. Adjustable feet.
- Optional: Doors, shelves and castors.

FR

- Tables modulables compatibles avec l'ensemble supérieur.
- Hauteur de l'équipement : 96,5 cm. Pieds réglables en hauteur.
- En option: portes, étagères et roulettes.

Embellecedores

Finishing panels - *Habillages*



Embellecedor lateral TOP
TOP side finishing panel
Habillage latéral TOP



Embellecedor trasero
Rear finishing panel
Habillage arrière



Embellecedor lateral
Side finishing panel
Habillage latéral

Características técnicas

Worktops - *Plans de travail*

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
ELN-3	**Sobre de trabajo 30 cm** Worktop 30 cm *Plan de travail 30 cm*	30x50x25,3h	5	37x64x35h	0,08	9	**281**
ELN-4	**Sobre de trabajo 40 cm** Worktop 40 cm *Plan de travail 40 cm*	40x50x25,3h	7	42x64x42h	0,11	12	**384**
ELN-6	**Sobre de trabajo 60 cm** Worktop 60 cm *Plan de travail 60 cm*	60x50x25,3h	9	66x64x35h	0,15	12	**410**
ELM-6N	**Mesa abierta 60 cm** Open table 60 cm *Table ouverte 60 cm*	60x44x74h	13,5	68x56x12h	0,05	17,5	**569**
ELM-8N	**Mesa abierta 80 cm** Open table 80 cm *Table ouverte 80 cm*	80x44x74h	15,5	98x56x12h	0,07	19,5	**687**
ELM-9N	**Mesa abierta 90 cm** Open table 90 cm *Table ouverte 90 cm*	90x44x74h	17	98x56x12h	0,07	21	**720**
ELM-10N	**Mesa abierta 100 cm** Open table 100 cm *Table ouverte 100 cm*	100x44x74h	19,5	128x56x12h	0,09	22,5	**762**
ELM-12N	**Mesa abierta 120 cm** Open table 120 cm *Table ouverte 120 cm*	120x44x74h	21,5	128x56x12h	0,09	25,5	**782**
ELM-15N	**Mesa abierta 150 cm** Open table 150 cm *Table ouverte 150 cm*	150x44x74h	24	158x56x12h	0,1	29	**888**
PELM-40	**Puerta 40 cm** Door 40 cm *Porte 40 cm*	40x65x1,5h	4	68,5x52x7h	0,02	4,7	**213**
PELM-50	**Puerta 50 cm** Door 50 cm *Porte 50 cm*	50x65x1,5h	4,9	68,5x52x7h	0,02	5,6	**223**
PELM-60	**Puerta 60 cm** Door 60 cm *Porte 60 cm*	60x65x1,5h	5,8	68,5x52x7h	0,02	6,5	**251**
RMEL	**Rueda** Castor *Roulette*	8,2h	0,57	-	-	-	**27**
RMELF	**Rueda + freno** Castor + brake *Roulette + frein*	8,2h	0,72	-	-	-	**43**
Z-ECT-6	**Embellecedor trasero 60cm** Rear finishing panel *Habillage arrière*	-	-	-	-	-	**199**
		External dimensions *Dimensions extérieures*		Packaging dimensions *Dimensions emballage*			

Modelo	Descripción	Medidas exteriores	Kg	Medidas embalaje	m3	Kg bruto	€
Z-ECT-8	**Embellecedor trasero 80cm** Rear finishing panel *Habillage arrière*	-	-	-	-	-	**201**
Z-ECT-9	**Embellecedor trasero 90cm** Rear finishing panel *Habillage arrière*	-	-	-	-	-	**204**
Z-ECT-10	**Embellecedor trasero 100cm** Rear finishing panel *Habillage arrière*	-	-	-	-	-	**207**
Z-ECT-12	**Embellecedor trasero 120cm** Rear finishing panel *Habillage arrière*	-	-	-	-	-	**249**
Z-ECT-15	**Embellecedor trasero 150cm** Rear finishing panel *Habillage arrière*	-	-	-	-	-	**310**
Z-ECLT	**Embellecedor lateral TOP** TOP side finishing panel *Habillage latéral TOP*	-	-	-	-	-	**50**
Z-ECL	**Embellecedor lateral** Side finishing panel *Habillage latéral*	-	-	-	-	-	**74**
		External dimensions *Dimensions extérieures*		Packaging dimensions *Dimensions emballage*			




MAINHO
MAINHO

Cocinas WOK

Cocinas **personalizables**

Customizable kitchens
Cuisines personnalisables

ES - Las cocinas wok de Mainho han sido diseñadas para ofrecer la máxima capacidad de personalización. Cada cliente puede configurar aspectos como la distribución y forma del conjunto, el número de fuegos, la potencia, los sistemas de limpieza, el tipo de soporte o la incorporación de agua.
Gracias a esta flexibilidad, cada cocina se fabrica bajo pedido, adaptándose a las necesidades específicas de cada proyecto y espacio de trabajo.

EN - Mainho wok ranges have been designed to offer maximum customization. Customers can configure aspects such as the layout and shape of the unit, the number of burners, power output, cleaning systems, type of support structure, and water integration.
Thanks to this flexibility, each wok range is manufactured to order, adapting to the specific requirements of every project and workspace.

FR - Les cuisines wok Mainho ont été conçues pour offrir un maximum de personnalisation. Chaque client peut configurer différents aspects tels que la disposition et la forme de l'ensemble, le nombre de feux, la puissance, les systèmes de nettoyage, le type de support ou encore l'intégration de l'eau.
Grâce à cette flexibilité, chaque cuisine est fabriquée sur commande afin de s'adapter aux besoins spécifiques de chaque projet et espace de travail.





Serie Básica



W-200 ECO
O-MSW-2

ES

- Encimera en acero inoxidable 18/8 de 3mm de espesor y reforzada con tirantes internos.
- Aros wok en acero pavonado negro y mandos en ABS cromados.
- Quemadores atmosféricos de gran rendimiento (12kW y 18kW) que generan fuego vertical de gran rendimiento.
- Opciones de personalización a petición del cliente:
Potencias del quemador - patas de soporte - mesas de soporte - cubetero GN

EN

- 3 mm thick AISI 304 (18/8) stainless steel top reinforced with internal bracing.
- Black blued-steel wok rings and chrome-finished ABS control knobs.
- High-performance atmospheric burners (12 kW and 18 kW) that generate a powerful vertical flame.
- Customisation options available upon request:
Burner power ratings – support legs – support tables – GN pan holder.

FR

- Plan de travail en acier inoxydable 18/8 de 3 mm d'épaisseur, renforcé par des tirants internes.
- Anneaux wok en acier noir bruni et commandes en ABS chromé.
- Brûleurs atmosphériques à haut rendement (12 kW et 18 kW) générant une puissante flamme verticale.
- Options de personnalisation sur demande :
Puissance des brûleurs – pieds de support – tables de support – porte-bacs GN.

Serie Profesional



W-300
1x O-PSW
1x O-PW-3
2x O-QGW
1x O-QPW
1x O-GPW
1x O-CSW
1x O-CW

Índice - index - indice

ES

- Encimera en acero inoxidable 18/8 de 3mm de espesor y reforzada con tirantes internos.
- Aros wok en acero inoxidable y mandos en latón cromados.
- Quemadores atmosféricos de gran rendimiento (12kW y 18kW) que generan fuego vertical de gran rendimiento.
- Opciones de personalización a petición del cliente: Composición del conjunto - potencias del quemador - patas de soporte - mesas de soporte - pared trasera - ducha de barrido - grifo manual - grifo a pedal.

EN

- 3 mm thick AISI 304 stainless steel worktop, reinforced with internal braces.
- Stainless steel wok rings and chrome-plated brass control knobs.
- High-performance atmospheric burners (12 kW and 18 kW) generating a powerful vertical flame.
- Customization options available upon customer request: Configuration of the unit – burner output – support legs – support tables – rear backsplash – rinse spray – manual tap – foot-operated tap.

FR

- Plan de travail en acier inoxydable 18/8 de 3 mm d'épaisseur, renforcé par des traverses internes.
- Couronnes wok en acier inoxydable et commandes en laiton chromé.
- Brûleurs atmosphériques à haut rendement (12 kW et 18 kW) produisant une flamme verticale de grande puissance.
- Options de personnalisation disponibles sur demande du client: Composition de l'ensemble – puissance des brûleurs – pieds de support – tables de support – dosseret arrière – douche de rinçage – robinet manuel – robinet à pédale.



ES - Quemador de 18 kW
EN - 18 kW Burner
FR - Brûleur 18 kW



ES - Quemador de 12 kW
EN - 12 kW Burner
FR - Brûleur 12 kW



ES - Patas de soporte
EN - Support legs
FR - Pieds de support



ES - Mesa abierta de soporte
EN - Open support table
FR - Table de support ouverte



ES - Cubetero GN
EN - GN container holder
FR - Support pour bacs GN



ES - Ducha de barrido. Tubo de agua situado en el frontal de la encimera wok, que cuando se enciende llena la base de agua y dirige los residuos al desagüe trasero para su fácil extracción.

EN - Rinse spray system. Water pipe located at the front of the wok top that, when activated, fills the base with water and directs food residues towards the rear drain for easy removal.

FR - Douchette de rinçage. Tube d'eau situé à l'avant du plan de travail wok qui, lorsqu'il est activé, remplit la base d'eau et dirige les résidus vers l'évacuation arrière afin de faciliter leur élimination.





ES - Grifo de pared orientable. puede ser activado a pedal (O-GPW) o bien a través de una llave de paso manual situada en el frontal de la máquina (O-GPWT).

EN - Adjustable wall-mounted faucet. It can be operated either by a foot pedal (O-GPW) or by a manual shut-off valve located on the front panel of the unit (O-GPWT).

FR - Robinet mural orientable. Il peut être actionné soit par une pédale (O-GPW), soit par une vanne manuelle située sur la façade de l'appareil (O-GPWT).





Características técnicas

Worktops - *Plans de travail*

Base Wok

What is the wok basin? - *Qu'est-ce que la cuve wok?*

Modelo	Serie	Medidas exteriores	nº fuegos	m³	€
W-100 ECO	Básica	70x70x43h	1	0,2	**1.942**
W-200 ECO	Básica	100x70x43h	2	0,3	**2.007**
W-300 ECO	Básica	150x70x43h	3	0,45	**4.055**
W-400 ECO	Básica	200x70x43h	4	0,6	**5.270**
W-500 ECO	Básica	250x70x43h	5	0,75	**6.246**
W-100	Profesional	70x75x43h	1	0,2	**3.090**
W-200	Profesional	100x75x43h	2	0,3	**4.134**
W-300	Profesional	150x75x43h	3	0,5	**5.531**
W-400	Profesional	200x75x43h	4	0,6	**6.488**
W-500	Profesional	250x75x43h	5	0,8	**7.214**

Índice - index - indice

¿Qué es la base wok?

Wok base - *Wok base*

ES

Al elegir la base, eliges la serie del wok: básico o profesional.
La base consiste en el envolvente y el número de quemadores que el cliente elija.
Mainho fabrica en serie hasta 5 fuegos en línea en ambas series, pero puede personalizar cualquier formato.

EN

When selecting the base, you choose the wok series: Basic or Professional.
The base consists of the body and the number of burners selected by the customer.
Mainho manufactures both series with up to 5 burners in line as standard, but any configuration can be customized.

FR

En choisissant la base, vous sélectionnez la série du wok : Basic ou Professional.
La base comprend la structure et le nombre de brûleurs choisis par le client.
Mainho fabrique en série jusqu'à 5 brûleurs alignés dans les deux gammes, mais toute configuration peut être personnalisée.

Referencias de equipamiento

Equipment models - *Références d'équipement*

Modelo	Encimera W-100 W-100 ECO	Encimera W-200 W-200 ECO	Encimera W-300 W-300 ECO	Encimera W-400 W-400 ECO	Encimera W-500 W-500 ECO
O-MSW **Mesa de soporte** Support table *Table de support*	O-MSW-1 **514€**	O-MSW-2 **563€**	O-MSW-3 **622€**	O-MSW-4 **820€**	O-MSW-5 **887€**
O-PSW **Pies de soporte** Support legs *Pieds support*	**609€**	**609€**	**609€**	**609€**	**609€**
O-QPW **Quemador 12kW** 12kW burner *Bruleur 12kW*	**344€**	**344€**	**344€**	**344€**	**344€**
O-QGW **Quemador 18kW** 18kW burner *Bruleur 18kW*	**578€**	**578€**	**578€**	**578€**	**578€**
O-DW **Ducha barrido** Sweeping shower *Douchette rinçage*	O-DW-1 **342€**	O-DW-2 **388€**	O-DW-3 **416€**	O-DW-4 **428€**	O-DW-5 **441€**
O-PW **Pared trasera** Rear backsplash *Dosseret arrière*	O-PW-1 **357€**	O-PW-2 **406€**	O-PW-3 **443€**	O-PW-4 **519€**	O-PW-5 **546€**
O-GPW **Grifo en pared a pedal** Wall-mounted foot-operated faucet *Robinet mural à pédale*	**349€**	**349€**	**349€**	**349€**	**349€**
O-GPWT **Grifo en pared con llave manual** Wall-mounted manual faucet *Robinet mural manuel*	**357€**	**357€**	**357€**	**357€**	**357€**
O-GSW **Grifo encimera pedal** Foot-operated countertop faucet *Robinet à pédale sur plan de travail*	**363€**	**363€**	**363€**	**363€**	**363€**
O-GSWT **Grifo sobre encimera con llave manual** Manual countertop faucet *Robinet manuel sur plan de travail*	**336€**	**336€**	**336€**	**336€**	**336€**
O-CW **Cubetero GN** GN container holder *Support pour bacs GN*	**526€**	**526€**	**526€**	**526€**	**526€**

¿Cuánto vale mi configuración wok?

How much is my wok configuration worth? - *Quel est le prix de ma configuration wok ?*

ES

El precio final de la configuración wok se calcula sumando el precio de la base wok y el de cada uno de los elementos de equipamiento seleccionados.
Para calcular el presupuesto, solo tienes que seguir estos 3 pasos:

1- Elige la base wok.
2- Selecciona el equipamiento opcional.
3- Suma el importe de la base wok y de los elementos añadidos.

¿Tienes dudas sobre cómo realizar el presupuesto?
Llama a nuestras oficinas: +34 938 498 588

EN

The final price of your wok configuration is calculated by adding the price of the base wok unit and each of the selected equipment options.
To calculate your quotation, simply follow these 3 steps:

1- Choose the base wok unit.
2- Select the optional equipment.
3- Add together the price of the base wok unit and the selected equipment options.

Do you have any questions about preparing your quotation?
Call our office: +34 938 498 588

FR

Le prix final de votre configuration wok est calculé en additionnant le prix du wok de base et celui de chacun des équipements sélectionnés.
Pour établir votre devis, il vous suffit de suivre ces 3 étapes :

1- Choisissez le wok de base.
2- Sélectionnez les équipements optionnels.
3- Additionnez le prix du wok de base et celui des équipements choisis.

Vous avez des questions sur la réalisation de votre devis?
Contactez nos bureaux: +34 938 498 588


MAINHO
MAINHO
MAINHO
MAINHO


MAINHO
MAINHO

Accessories

Accessories - *Accessoires*



Z01209000033



Z01208500008



Z01209000021



Z01209000028



Z01209000031



Z01209000030



Z01208500006



Z01209000011
Z01209000012
Z01209000013
Z01209000014

Modelo	Descripción	€
Z01208500006	**Soporte especieros -** Spice rack support - *Support porte-épices*	202
Z01208500008	**Soporte contenedor -** Stainless steel panel. Models PB/PBI-60 - *Support de bac*	111
Z01209000011	**Especiero red -** Spice rack (mesh) - *Porte-épices grillagé*	19
Z01209000012	**Especiero agujeros ∅ 1,2 mm -** Perforated spice rack 1.2 mm - *Porte-épices perforé 1,2 mm*	15
Z01209000013	**Especiero agujeros ∅ 3 mm -** Perforated spice rack 3 mm - *Porte-épices perforé 3 mm*	15
Z01209000014	**Especiero agujeros ∅ 4 mm -** Perforated spice rack 4 mm - *Porte-épices perforé 4 mm*	15
Z01209000021	**Sartén wok ∅ 36 cm -** 36 cm wok pan - *Poêle wok 36 cm*	195
Z01209000028	**Contenedor de agua -** Water container - *Bac à eau*	44
Z01209000030	**Cucharón pequeño 0,25L -** Small ladle 0.25 L- *Petite louche 0,25 L*	21
Z01209000031	**Cucharón grande 0,75L -** Large ladle 0.75 L - *Grande louche 0,75 L*	32
Z01209000033	**Espumadera ∅ 28 cm -** Skimmer 28 cm - *Écumoire 28 cm*	31


MAINHO



índice - index - indice

We are YOUR KITCHEN



VER ÍNDICE DE LOTUS ►

LOTUS®

COOKERS

LISTINO PREZZI
PRICE LIST
PREISLISTE
LISTE DE PRIX
LISTA DE PRECIOS

04/26



Índice - index - indice

LOTUSCOLOR



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

VERNICIATURA

EN PAINTED DE PAINTED FR PAINTED ES **PAINTED**

RAL9005



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL9005 OPACO "NERO INTENSO"

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL9005 opaque
DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL9005 matt lackiert "JET BLACK"
FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL9005 opaque "JET BLACK"
ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL9005 OPACO "JET BLACK"**

cm.30÷40

€ 275,00

RAL9005

RAL9016



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL9016 OPACO "BIANCO TRAFFICO"

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL9016 opaque
DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL9016 matt lackiert "TRAFFIC WHITE"
FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL9016 opaque "TRAFFIC WHITE"
ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL9016 OPACO "TRAFFIC WHITE"**

cm.30÷40

€ 275,00

RAL9016

RAL7024



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL7024 OPACO "GRIGIO GRAFITE"

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL7024 opaque
DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL7024 matt lackiert "GRAPHITE GREY"
FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL7024 opaque "GRAPHITE GREY"
ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL7024 OPACO "GRAPHITE GREY"**

cm.30÷40

€ 334,00

RAL7024

RAL3000



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL3000 OPACO "ROSSO FUOCO"

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL3000 opaque
DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL3000 matt lackiert "FLAME RED"
FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL3000 opaque "FLAME RED"
ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL3000 OPACO "FLAME RED"**

cm.30÷40

€ 334,00

RAL3000

RAL2004



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL2004 OPACO "ARANCIO PURO"

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL2004 opaque
DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL2004 matt lackiert "PURE ORANGE"
FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL2004 opaque "PURE ORANGE"
ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL2004 OPACO "PURE ORANGE"**

cm.30÷40

€ 334,00

RAL2004

RAL5015



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL5015 OPACO "BLU CIELO"

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL5015 opaque
DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL5015 matt lackiert "SKY BLUE"
FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL5015 opaque "SKY BLUE"
ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL5015 OPACO "SKY BLUE"**

cm.30÷40

€ 334,00

RAL 5015

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RAL EXTRA



SOVRAPPREZZO PORTA E PANNELLO COMANDI SERIE 60/70/90 VERNICIATI RAL A SCELTA FUORI LISTINO

EN EXTRA COST for door and control panel of 60/70/90 series painted RAL of your choice

DE Aufpreis für Tür und Bedienfeld der Serie 60/70/90 in RAL nach wahl

FR Supplément pour porte et tableau de commande des séries 60/70/90 peints en RAL9005 Au choix

ES **SUPLEMENTO PARA PUERTA Y PANEL DE CONTROL DE LA SERIE 60/70/90 PINTADOS RAL A ELEGIR**

cm.30÷40

€ 380,00

RAL9005 TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL9005 OPACO "NERO INTENSO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL9005 opaque

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL9005 matt lackiert "JET BLACK"

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL9005 opaque "JET BLACK"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL9005 OPACO "JET BLACK"**

€ 334,00

RAL9005

RAL9016 TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL9016 OPACO "BIANCO TRAFFICO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL9016 opaque

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL9016 matt lackiert "TRAFFIC WHITE"

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL9016 opaque "TRAFFIC WHITE"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL9016 OPACO "TRAFFIC WHITE"**

€ 334,00

RAL9016

RAL7024 TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL7024 OPACO "GRIGIO GRAFITE"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL7024 opaque

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL7024 matt lackiert "GRAPHITE GREY"

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL7024 opaque "GRAPHITE GREY"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL7024 OPACO "GRAPHITE GREY"**

€ 397,00

RAL7024

RAL3000 TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL3000 OPACO "ROSSO FUOCO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL3000 opaque

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL3000 matt lackiert "FLAME RED"

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL3000 opaque "FLAME RED"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL3000 OPACO "FLAME RED"**

€ 397,00

RAL3000

RAL2004 TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL2004 OPACO "ARANCIO PURO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL2004 opaque

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL2004 matt lackiert "PURE ORANGE"

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL2004 opaque "PURE ORANGE"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL2004 OPACO "PURE ORANGE"**

€ 397,00

RAL2004

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RAL5015 TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL5015 OPACO "BLU CIELO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL5015 opaque

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL5015 matt lackiert "SKY BLUE"

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL5015 opaque "SKY BLUE"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL5015 OPACO "SKY BLUE"**

€ 397,00

RAL 5015

RAL EXTRA TMA1



SOVRAPPREZZO TESTATA 1 LATO SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL A SCELTA FUORI LISTINO

EN EXTRA COST for lateral finish panel 1 side of 60/70/90 series painted RAL of your choice

DE Aufpreis für einseitige Abschlusswange der Serie 60/70/90, RAL nach wahl

FR Supplément pour panneau de finition latéral un côté de la série 60/70/90 peint RAL Au choix

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 1 LADO, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL A ELEGIR**

€ 443,00

RAL9005 TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL9005 OPACO "NERO INTENSO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL9005 opaque

DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL 9005 matt "JET BLACK"

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL9005 opaque "JET BLACK"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL9005 OPACO "JET BLACK"**

€ 593,00

RAL9005

RAL9016 TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL9016 OPACO "BIANCO TRAFFICO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL9016 opaque

DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL 9016 matt "TRAFFIC WHITE"

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL9016 opaque "TRAFFIC WHITE"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL9016 OPACO "TRAFFIC WHITE"**

€ 593,00

RAL9016

RAL7024 TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL7024 OPACO "GRIGIO GRAFITE"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL7024 opaque

DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL 7024 matt "GRAPHITE GREY"

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL7024 opaque "GRAPHITE GREY"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL7024 OPACO "GRAPHITE GREY"**

€ 702,00

RAL7024

RAL3000 TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL3000 OPACO "ROSSO FUOCO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL3000 opaque

DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL 3000 matt "FLAME RED"

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL3000 opaque "FLAME RED"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL3000 OPACO "FLAME RED"**

€ 702,00

RAL3000

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RAL2004 TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL2004 OPACO "ARANCIO PURO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL2004 opaque

DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL 2004 matt "PURE ORANGE"

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL2004 opaque "PURE ORANGE"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL2004 OPACO "PURE ORANGE"**

€ 702,00

RAL2004

RAL5015 TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL5015 OPACO "BLU CIELO"

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL5015 opaque

DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL 5015 matt "SKY BLUE"

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL5015 opaque "SKY BLUE"

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL5015 OPACO "SKY BLUE"**

€ 702,00

RAL 5015

RAL EXTRA TMA2



SOVRAPPREZZO TESTATA 2 LATI SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL A SCELTA FUORI LISTINO

EN EXTRA COST for lateral finish panel 2 sides of 60/70/90 series painted RAL of your choice

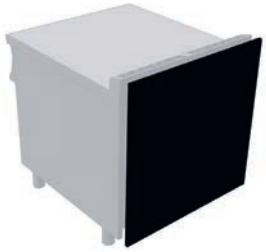
DE Aufpreis für seitliches Abschlusspaneel, beidseitig, der Serie 60/70/90, lackiert RAL nach wahl

FR Supplément pour panneau de finition latéral 2 faces de la série 60/70/90 peint RAL Au choix

ES **SOBRECOSTO POR PANEL DE REMATE LATERAL, 2 LADOS, DE LA SERIE 60/70/90 PINTADO RAL A ELEGIR**

€ 783,00

RAL9005 SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL9005 OPACO "NERO INTENSO"

EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL9005 opaque

DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL9005 matt lackiert "JET BLACK"

FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL9005 opaque "JET BLACK"

ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL9005 OPACO "JET BLACK"**

€/m

€ 334,00

RAL9005

RAL9016 SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL9016 OPACO "BIANCO TRAFFICO"

EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL9016 opaque

DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL9016 matt lackiert "TRAFFIC WHITE"

FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL9016 opaque "TRAFFIC WHITE"

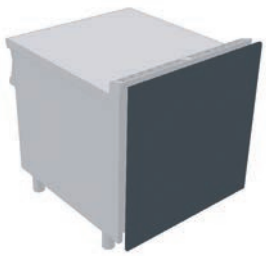
ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL9016 OPACO "TRAFFIC WHITE"**

€/m

€ 334,00

RAL9016

RAL7024 SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL7024 OPACO "GRIGIO GRAFITE"

EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL7024 opaque

DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL7024 matt lackiert "GRAPHITE GREY"

FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL7024 opaque "GRAPHITE GREY"

ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL7024 OPACO "GRAPHITE GREY"**

€/m

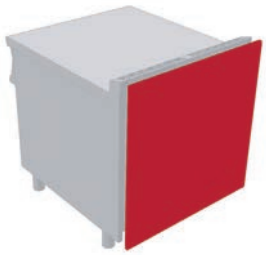
€ 397,00

RAL7024

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RAL3000 SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL3000 OPACO "ROSSO FUOCO"

EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL3000 opaque
DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL3000 matt lackiert "FLAME RED"
FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL3000 opaque "FLAME RED"
ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL3000 OPACO "FLAME RED"**

€/m

€ 397,00

RAL3000

RAL2004 SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL2004 OPACO "ARANCIO PURO"

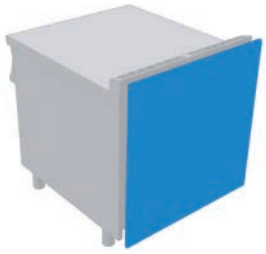
EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL2004 opaque
DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL2004 matt lackiert "PURE ORANGE"
FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL2004 opaque "PURE ORANGE"
ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL2004 OPACO "PURE ORANGE"**

€/m

€ 397,00

RAL2004

RAL5015 SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL5015 OPACO "BLU CIELO"

EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL5015 opaque
DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL5015 matt lackiert "SKY BLUE"
FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL5015 opaque "SKY BLUE"
ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL5015 OPACO "SKY BLUE"**

€/m

€ 397,00

RAL 5015

RAL EXTRA SA



SOVRAPPREZZO SCHIENA POSTERIORE A VISTA SERIE 60/70/90 VERNICIATA RAL A SCELTA FUORI LISTINO

EN EXTRA COST for back cover of 60/70/90 series painted RAL of your choice
DE Aufpreis für Rückwand der Serie 60/70/90, RAL ach wahl
FR Supplément pour le capot arrière de la série 60/70/90 peint en RAL Au choix
ES **SOBRECOSTO PARA TAPA TRASERA DE LA SERIE 60/70/90 PINTADA RAL A ELEGIR**

€/m

€ 443,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

50 SNACK



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI

EN ELECTRIC BOILING UNIT DE ELEKTRO KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO**

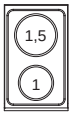
PC-1EM
05033010



PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE
EN Electric Cooking top nr.2 plates
DE Kochplatte elektrische - N. 2 Kochplatten
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques
ES **SOBRE DE COCCIÓN ELÉCTRICO N. 2 PLANCHAS**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 55 x 39h / kg 11 / m³ 0,071

2,5 kW
230V~
50/60 Hz

€ 782,00



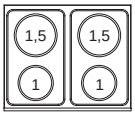
PC-2EM
05036010



PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE
EN Electric Cooking top nr.4 plates
DE Kochplatte elektrische - N. 4 Kochplatten
FR Rechaud électriques - N. 4 plaques
ES **SOBRE DE COCCIÓN ELÉCTRICO N. 4 PLANCHAS**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 17 / m³ 0,135

5 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.255,00



PC-2ET
05036030

cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 17 / m³ 0,135

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.272,00

CUOCIPASTA ELETTRICI

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CP-1EM
05083010

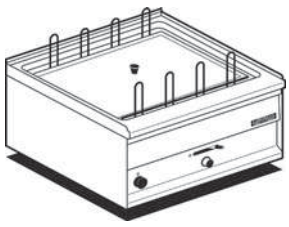


CUOCI-PASTA/VERDURE ELETTRICO - VASCA LT. 10 - N. 4 CESTINI CM. 10X14X13,5H
EN Electric Pastacooker - Tank capacity 10 lts. N. 4 baskets cm. 10x14x13,5h
DE Nudelkocher elektrische - Beckeninhalt lt. 10 N. 4 Körbe cm. 10x14x13,5h
FR Cuiser a pates/legumes électrique - Cuve l. 10 - N. 4 paniers cm. 10x14x13,5
ES **CUECE PASTAS/VERDURAS ELÉCTRICO - CUBA LT.10 - 4 CESTAS CM 10X14X13,5H**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 55 x 39h / kg 13 / m³ 0,071

2,83 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.196,00

CP-2ET
05086030



CUOCI-PASTA/VERDURE ELETTRICO - VASCA LT. 20 - N. 8 CESTINI CM. 10X14X13,5H
EN Electric Pastacooker - Tank capacity 20 lts. - N 8 baskets cm. 10x14x13,5h
DE Nudelkocher elektrische - Beckeninhalt lt. 20 - N. 8 Körbe cm. 10x14x13,5h
FR Cuiser a pates/legumes électrique - Cuve l. 20 - N. 8 paniers cm. 10x14x13,5
ES **CUECE PASTAS/VERDURAS ELÉCTRICO - CUBA LT. 20 - 8 CESTAS CM. 10X14X13,5H**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 22 / m³ 0,135

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.842,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA ELETTRICI

EN ELECTRIC BAIN MARIE DE ELEKTRO WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO**

BM-1EM
05053010

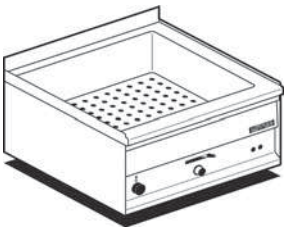


BAGNOMARIA ELETTRICO VASCA PER GN 1/2 CM.15H
EN Electric Bain-marie - Bowl for GN 1/2 cm.15h
DE Wasserbad elektrische - Becken für GN 1/2 cm.15h
FR Bain-marie électriques - Cuve pour GN 1/2 cm.15h
ES **BAÑO DE MARÍA ELÉCTRICO - CUBA PARA GN 1/2 CM.15H**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 55 x 39h / kg 10 / m³ 0,071

0,83 kW
230V~
50/60 Hz

€ 837,00

BM-2EM
05056010



BAGNOMARIA ELETTRICO VASCA PER GN 1/1 CM.15H
EN Electric Bain-marie - Bowl for GN 1/1 cm.15h
DE Wasserbad elektrische - Becken für GN 1/1 cm.15h
FR Bain-marie électriques - Cuve pour GN 1/1 cm.15h
ES **BAÑO DE MARÍA ELÉCTRICO - CUBA PARA GN 1/1 CM.15H**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 14 / m³ 0,135

1,66 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.110,00

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO**

RI-1EM
05043110

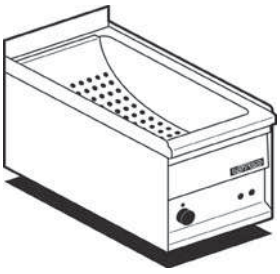


RISCALDANTE INFRAROSSO ELETTRICO
EN Electric Infrared heater
DE Infrarot-Strahler elektrische
FR Lampe chauffante a infra-rouge électriques
ES **CALENTADOR A INFRARROJOS ELÉCTRICO**
cm. 29 x 46 x 37h
cm. 33 x 58 x 46h / kg 7 / m³ 0,088

0,32 kW
230V~
50/60 Hz

€ 492,00

BS-1EM
05043010



CONTENITORE CALDO ELETTRICO VASCA GN 1/2 CM.15H CON FALSOFONDO FORATO
EN Electric Fry dump - Basin GN 1/2 15h with perforated double bottom
DE Frittenwanne elektrische - Becken GN 1/2 15h mit gelochtem Bodenrost
FR Silo a frites électriques - Cuve GN 1/2 15h avec double-fond perforé
ES **RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO - CUBA GN 1/2 15H CONFALSO FONDO AGUJEREADO**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 55 x 39h / kg 10 / m³ 0,071

0,83 kW
230V~
50/60 Hz

€ 837,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI

EN ELECTRIC GRDDLE DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE ES **FRY-TOP ELECTRICO**

FTL-1EM
05063011



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.27X41
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm. 27x41
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm. 27x41
FR Plaque électriques lisse, plaque cm. 27x41
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM. 27X41**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

2,66 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.140,00

FTL-1ET
05063031

cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.288,00

FTL-1EMS
05063014

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO, PIASTRA CM.27X41
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm. 27x41
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm. 27x41
FR Plaque électriques lisse chromée, plaque cm. 27x41
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM. 27X41**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

2,66 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.628,00

FTL-1ETS
05063034

cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.728,00

FTR-1EM
05063013

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.27X41
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm. 27x41
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm. 27x41
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm. 27x41
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM. 27X41**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

2,66 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.372,00

FTR-1ET
05063033

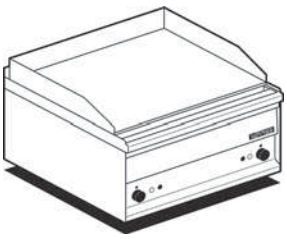
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.518,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-2EM
05066011



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.57X41
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm. 57x41
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm. 57x41
FR Plaque électriques lisse, plaque cm. 57x41
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM. 57X41**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 40 / m³ 0,283

5,32 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.636,00

FTL-2ET
05066031

cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 40 / m³ 0,283

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.911,00

FTL-2EMS
05066014

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO, PIASTRA CM.57X41
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm. 57x41
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm. 57x41
FR Plaque électriques lisse chromée, plaque cm. 57x41
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM. 57X41**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 40 / m³ 0,283

5,32 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.281,00

FTL-2ETS
05066034

cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 40 / m³ 0,283

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.579,00

FTLR-2EM
05066012

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO, PIASTRA CM.57X41
EN Electric Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle, plate cm. 57x41
DE Griddleplatte elektrische 1/2 glatt + 1/2 gerillt, platte cm. 57x41
FR Plaque électriques 1/2 lisse + 1/2 nervurée, plaque cm. 57x41
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 LISO + 1/2 ESTRIADO, PLANCHA CM. 57X41**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 40 / m³ 0,283

5,32 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.877,00

FTLR-2ET
05066032

cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 40 / m³ 0,283

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.148,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

FQ-1EM
05073010



FRIGGITRICE ELETTRICA - VASCA LT. 8 CESTO CM. 20X27X11H - PRODUZIONE PATATE: 9 KG/H
EN Electric fryer - Tank capacity lts. 8 Basket cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/hr
DE Friteuse elektrische - Beckeninhalt lt. 8 Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites: 9 Kg/pro Stunde
FR Friteuse électrique - Cuve lt. 8 Panier cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/h
ES **FREIDORA ELÉCTRICA - CUBA LT.8 CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS: 9 KG/H**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,148

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.225,00

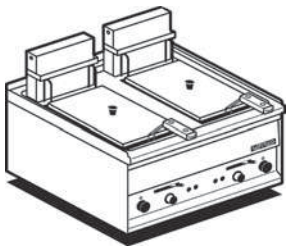
FQ-1ET
05073030

cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 20 / m³ 0,148

5,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.482,00

FQ-2EM
05076010



FRIGGITRICE ELETTRICA - VASCHE LT. 8+8 N. 2 CESTI CM. 20X27X11H - PRODUZIONE PATATE: 18 KG/H
EN Electric fryer - Tank capacity 8+8 lts. N. 2 Baskets cm. 20x27x11h - Production: 18 Kg/hr
DE Friteuse elektrische - Beckeninhalt lt. 8+8 - N. 2 Körbe cm. 20x27x11h - Pommes frites: 18 Kg/pro Stunde
FR Friteuse électrique - Cuve l. 8+8 N. 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production: 18 Kg/h
ES **FREIDORA ELÉCTRICA - CUBA LT. 8 + 8 2 CESTAS CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS: 18 KG/H**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 33 / m³ 0,283

6 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.225,00

FQ-2ET
05076030

cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 35 / m³ 0,283

10,8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.711,00

PIANI LAVORO

EN WORK TOP DE ARBEITSPLATTE FR PLAN DE TRAVAIL ES **ENCIMERA DE TRABAJO**

PL-1
05013000



PIANO LAVORO
EN Worktop
DE Arbeitsplatte
FR Plan de travail
ES **SOBRE DE TRABAJO**
cm. 30 x 50 x 29h
cm. 33 x 55 x 39h / kg 8 / m³ 0,071

€ 370,00

PL-2
05016000

cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 13 / m³ 0,135

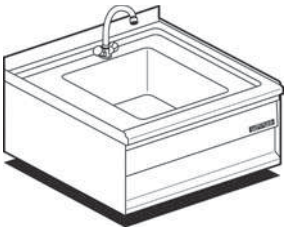
€ 484,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI

EN SINK UNIT DE SPÜLBECKEN FR ÉVIER ES **FREGADEROS**

LA-2
05026000



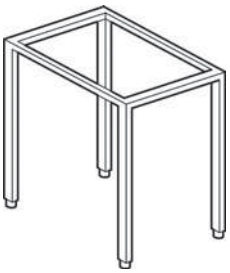
LAVELLO VASCA CM 34X40X17H
EN Sink unit - Bowl cm 34x40x17h
DE Spülbecken - Becken cm 34x40x17h
FR Bac-evier - Bac cm 34x40x17h
ES **FREGADERO - CUBA CM 34X40X17H**
cm. 60 x 50 x 29h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 12 / m³ 0,135

€ 828,00

MOBILI BASE

EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES **MUEBLE**

S-51
05210300



CAVALLETTO BASE
EN Stand
DE Untergestell
FR Pietement simple
ES **SOPORTE BASE**
cm. 30 x 40 x 60h
cm. 37 x 47 x 70h / kg 2 / m³ 0,122

€ 243,00

S-52
05210600

cm. 60 x 40 x 60h
cm. 67 x 47 x 70h / kg 3 / m³ 0,220

€ 267,00

M-51
05220300



MOBILE BASE
EN Stand
DE Offener Unterbau
FR Placard ouvert
ES **MUEBLE BASE**
cm. 30 x 40 x 60h
cm. 39 x 44 x 53h / kg 9 / m³ 0,091

€ 450,00

M-52
05220600

cm. 60 x 40 x 60h
cm. 69 x 44 x 53h / kg 12 / m³ 0,161

€ 490,00

M-53
05220900



cm. 90 x 40 x 60h
cm. 99 x 44 x 53h / kg 16 / m³ 0,231

€ 572,00

M-54
05221200

cm. 120 x 40 x 60h
cm. 129 x 44 x 53h / kg 19 / m³ 0,301

€ 660,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

PM-51
06256000



PORTA
EN Door
DE Flügeltür
FR Porte
ES **PUERTA**
cm. 29,5 x 2,5 x 47h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 2.5 / m³ 0,013

€ 208,00

R-51
05240300



RIPIANO
EN Shelf
DE Abstellbrett
FR Etagère
ES **ESTANTE**
cm. 26 x 39,5 x 3h
cm. 28 x 42 x 5h / kg 1 / m³ 0,006

€ 121,00

R-52
05240600

cm. 56 x 39,5 x 3h
cm. 58 x 42 x 5h / kg 2 / m³ 0,012

€ 151,00

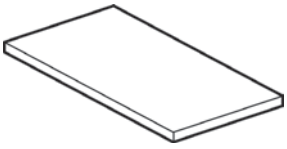
CG-50
05264800



COPRIGIUNTO
EN Joint cover
DE Klemmsteg
FR Couvre-joint
ES **CUBRE JUNTA**
cm. 48,5 x 0,7 x 1,5h
cm. 50 x 3 x 3h / kg 0.1 / m³ 0,001

€ 35,00

TG-51
05270300



TAGLIERE
EN Chopping board
DE Schneidebrett
FR Plan a découpe
ES **PICADOR**
cm. 29 x 48,5 x 2,5h
cm. 31 x 50 x 4h / kg 4 / m³ 0,006

€ 141,00

TG-52
05270600

cm. 59 x 48,5 x 2,5h
cm. 61 x 50 x 4h / kg 8 / m³ 0,012

€ 249,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531001600



CESTINO 1/4 INOX
EN Stainless steel basket 1/4
DE . Korb 1/4 aus Edelstahl
FR Panier inox 1/4
ES **CESTA 1/4 INOX**
cm. 10 x 14 x 13,5h
cm. 20 x 25 x 30h / m³ 0,015

€ 64,00

531004000



CESTINO 1/2 INOX
EN Stainless steel basket 1/2
DE Korb 1/2 aus Edelstahl
FR Panier inox 1/2
ES **CESTA 1/2 INOX**
cm. 10 x 28 x 13,5h
cm. 20 x 55 x 25h / m³ 0,028

€ 97,00

531003900



CESTINO 1/1 INOX
EN Stainless steel basket 1/1
DE Korb 1/1 aus Edelstahl
FR Panier inox 1/1
ES **CESTA 1/1 INOX**
cm. 20 x 28 x 13,5h
cm. 30 x 55 x 25h / m³ 0,041

€ 126,00

ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

531014400



OPTIONAL: CESTO 1/2
EN Optional: basket 1/2
DE Zubehör: Fritierkorb 1/2
FR En option: panier 1/2
ES **OPCIONAL: CESTA 1/2**
cm. 10 x 25 x 10h
cm. 20 x 50 x 25h / kg 0.6 / m³ 0,025

€ 62,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

60 MAGICLOTUS

Índice - index - indice



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE ELETTRICHE

EN ELECTRIC COOKERS DE ELEKTRO HERDE FR FOURNEAU ÉLECTRIQUE ES **COCINA ELECTRICAS**

CFM4-66ET/V
06660632



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA VETRO

EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür

FR Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée

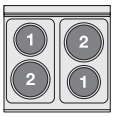
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO**

cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 70 / m³ 0,469

9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.543,00



CFM4-66ET
06660633



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA CIECA INOX

EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür

FR Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydabler

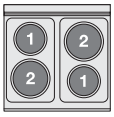
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 70 / m³ 0,469

9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.543,00



CFMC4-66ET/V
06670632



CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA VETRO CM. 58X44 FORNO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA VETRO

EN Range threephase - Ceramic, Glass: cm. 58x44 Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door

DE Elektroherd dreiphasing - Ceran-Kochfläche cm. 58x44 Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür

FR Cuisinière triphase - Vitrocéramique Plaque cm. 58x44 Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée

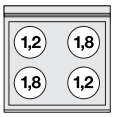
ES **COCINA TRIFASICA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 58X44 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO**

cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 70 / m³ 0,469

9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 5.459,00



CFMC4-66ET
06670633



CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA VETRO CM. 58X44 FORNO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA CIECA INOX

EN Range threephase - Ceramic, Glass: cm. 58x44 Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door

DE Elektroherd dreiphasing - Ceran-Kochfläche cm. 58x44 Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür

FR Cuisinière triphase - Vitrocéramique Plaque cm. 58x44 Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydabler

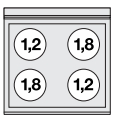
ES **COCINA TRIFASICA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 58X44 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 70 / m³ 0,469

9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 5.459,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CF4-68ET/V
06660830



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Range threephase - N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière triphase - N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

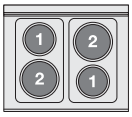
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 91 / m³ 0,617

8,62 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.196,00



CF4-68ET
06660831



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Range threephase - N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière triphase - N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

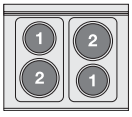
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 91 / m³ 0,617

8,62 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.196,00



CFM4-68ET/V
06660832



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 92 / m³ 0,617

9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 4.225,00



CFM4-68ET
06660833



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 92 / m³ 0,617

9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 4.225,00



CF6-610ET/V
06661030



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Range threephase - N. 6 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière triphase - N. 6 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

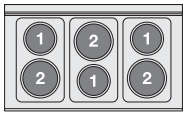
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 95 / m³ 0,766

11,62 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.696,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CF6-610ET
06661031



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Range threephase - N. 6 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière triphase - N. 6 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

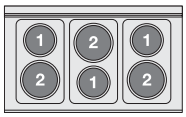
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 95 / m³ 0,766

11,62 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.696,00



CFM6-610ET/V
06661032



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 6 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Range threephase - N. 6 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière triphase - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

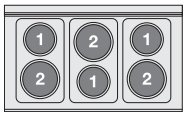
ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 96 / m³ 0,766

12,05 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.918,00



CFM6-610ET
06661033



CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 6 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Range threephase - N. 6 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière triphase - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

ES **COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 96 / m³ 0,766

12,05 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.918,00



CUCINE A GAS

EN GAS COOKERS DE GAS HERDE FR FOURNEAU À GAZ ES **COCINA A GAS**

CF4-68G/V
06680850



CUCINA A GAS 4 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

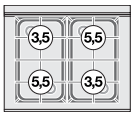
cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 97 / m³ 0,617

22 kW
18.920 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.032,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CF4-68G
06680851



CUCINA A GAS 4 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - EdelstahltürPorte acier inoxydable

FR Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

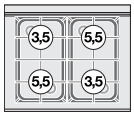
ES **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 97 / m³ 0,617

22 kW
18.920 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



€ 4.032,00

CF2-68G
06780851



CUCINA A GAS 2 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 67X38X34H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X36

EN Gas range - N. 2 burners - Gas static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.65x36

DE Gasherd - N. 2 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.65x36

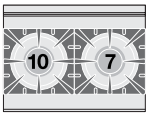
FR Forneau gaz - N. 2 feux vifs - Four a gaz statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.65x36

ES **COCINA GAS - N. 2 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.65X36**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 95 / m³ 0,617

21 kW
18.060 kcal/h



€ 4.426,00

CF6-610G/V
06681050



CUCINA A GAS 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Gas range - N. 6 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

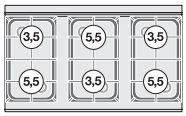
ES **COCINA GAS - N. 6 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 106 / m³ 0,766

31 kW
26.660 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



€ 4.321,00

CF6-610G
06681051



CUCINA A GAS 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Gas range - N. 6 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - EdelstahltürPorte acier inoxydable

FR Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1- Porte acier inoxydable

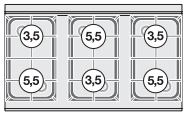
ES **COCINA GAS - N. 6 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 106 / m³ 0,766

31 kW
26.660 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



€ 4.321,00

CF3-612GV
06781251



CUCINA A GAS 3 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 67X38X34H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X36, VANO NEUTRO CON PORTA.

EN Gas range - N. 3 burners - Gas static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.65x36 - Neutral cabinet with door

DE Gasherd - N. 3 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.65x36 - Neutrales Schrankelement mit Tür

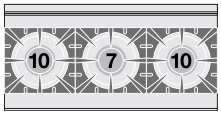
FR Forneau gaz - N. 3 feux vifs - Four a gaz statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.65x36 - Element neutre avec porte

ES **COCINA GAS - N. 3 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.65X36 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**

cm. 120 x 60 x 90h

cm. 123 x 67 x 111h / kg 102 / m³ 0,915

31 kW
26.660 kcal/h



€ 5.424,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS COOKERS WITH ELECTRIC OVEN DE GAS HERDE MIT ELEKTRO-ÖFEN FR FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **COCINA A GAS CON HORNO ELECTRICO**

CFM4-66GEM/V
06690662



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA VETRO

EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door

DE Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür

FR Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO**

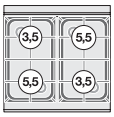
cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 70 / m³ 0,469

18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.018,00



CFM4-66GEM
06690663



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door

DE Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydabler

ES **COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX**

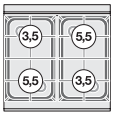
cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 70 / m³ 0,469

18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.018,00



CF4-68GEM/V
06690860



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte gaz four statique - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

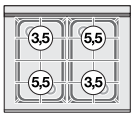
cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 97 / m³ 0,617

18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.602,00



CF4-68GEM
06690861



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

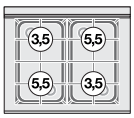
cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 97 / m³ 0,617

18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.602,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFM4-68GEM/V
06690862



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

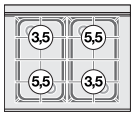
cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 98 / m³ 0,617

18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 5.112,00



CFM4-68GEM
06690863



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

ES **COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

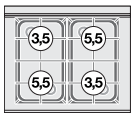
cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 98 / m³ 0,617

18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 5.112,00



CF6-610GEM/V
06691060



CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range static oven - N. 6 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 6 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte gaz four statique - N. 6 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 6 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

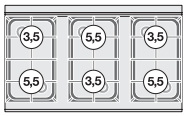
cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 106 / m³ 0,766

27 kW
23.193 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.233,00



CF6-610GEM
06691061



CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range static oven - N. 6 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 6 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte gaz four estático - N. 6 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 6 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

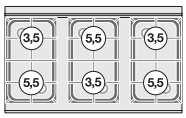
cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 106 / m³ 0,766

27 kW
23.193 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.233,00



CFM6-610GEM/V
06691062



CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range - N. 6 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte - N. 6 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA - N. 6 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

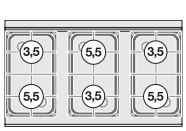
cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 107 / m³ 0,766

27 kW
23.193 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 5.775,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFM6-610GEM
06691063



CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range - N. 6 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte - N. 6 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

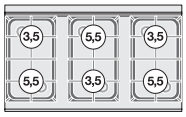
ES **COCINA MIXTA - N. 6 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 100 x 60 x 90h

cm. 103 x 67 x 111h / kg 107 / m³ 0,766

27 kW
23.193 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 5.775,00

CF2-68GEM
06790861



CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X36

EN Combined range static oven - N. 2 burners Static oven cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 2 Kochstellen Statischer Ofen cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36

FR Cuisinière mixte gaz four estático - N. 2 feux vifs Four statique cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36

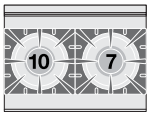
ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 2 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 95 / m³ 0,617

17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 4.507,00

CFM2-68GEM/V
06790862



CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range - N. 2 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd - N. 2 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte - N. 2 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

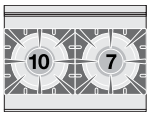
ES **COCINA MIXTA - N. 2 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 96 / m³ 0,617

17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 4.807,00

CFM2-68GEM
06790863



CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range - N. 2 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd - N. 2 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte - N. 2 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

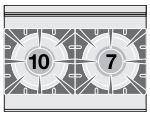
ES **COCINA MIXTA - N. 2 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 60 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 96 / m³ 0,617

17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 4.807,00

CF3-612GEMV
06791261



CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO CON GRILL CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X36, VANO NEUTRO CON PORTA

EN Combined range static oven - N. 3 burners Static oven cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 - Neutral cabinet with door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 3 Kochstellen Statischer Ofen cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 - Neutrales Schrankelement mit Tür

FR Cuisinière mixte gaz four estático - N. 3 feux vifs Four statique cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 - Element neutre avec porte

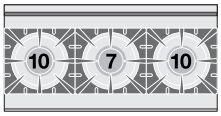
ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 3 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**

cm. 120 x 60 x 90h

cm. 123 x 67 x 111h / kg 102 / m³ 0,915

27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 5.522,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFM3-612GEMV/V
06791262



CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA

EN Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door

DE Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür

FR Cuisinière mixte - N. 3 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler - Element neutre avec porte

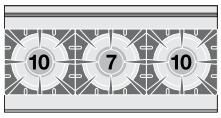
ES **COCINA MIXTA - N. 3 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**

cm. 120 x 60 x 90h

cm. 123 x 67 x 111h / kg 103 / m³ 0,915

27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 5.764,00

CFM3-612GEMV
06791263



CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA

EN Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door

DE Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür

FR Cuisinière mixte - N. 3 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler - Element neutre avec porte

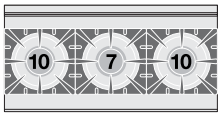
ES **COCINA MIXTA - N. 3 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**

cm. 120 x 60 x 90h

cm. 123 x 67 x 111h / kg 103 / m³ 0,915

27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



€ 5.764,00

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC BOILING UNIT - TOP DE ELEKTRO KOCHPLATTEN- TOP FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO - TOP**

PCT-63ET
16030330



PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 PIASTRE

EN Boiling unit - N. 2 plates

DE Kochplatte - N. 2 Kochplatten

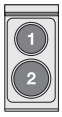
FR Rechaud - N. 2 plaques

ES **SOBRE DE COCCIÓN - N. 2 PLANCHAS**

cm. 30 x 60 x 28h

cm. 33 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,148

3 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz



€ 954,00

PCT-66ET
16030630



PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 PIASTRE

EN Boiling unit - N. 4 plates

DE Kochplatte - N. 4 Kochplatten

FR Rechaud - N. 4 plaques

ES **SOBRE DE COCCIÓN - N. 4 PLANCHAS**

cm. 60 x 60 x 28h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 27 / m³ 0,283

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz



€ 1.506,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCCT-63ET
16030332

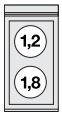


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.25X47
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.25x47
DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 25x47 cm
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.25x47
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57**

cm. 30 x 60 x 28h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 19 / m³ 0,148

3 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.125,00



PCCT-66ET
16030632

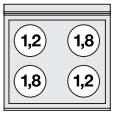


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.55X47
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.55x47
DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 55x47 cm
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.55x47
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,283

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.559,00



PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP**

PCIT-64ET
16030433



PIANI COTTURA A INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM 35X47 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking top - Plates cm 35x47 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig cm 35x47 (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé - Verre cm. 35x47 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM. 35X47 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,193

5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.643,00

PCIWT-64ET
16030434



PIANI COTTURA A INDUZIONE WOK 1 PIASTRA INDUZIONE - VETRO Ø 30 CM (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase wok induction cooking top 1 glass induction plates Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig Wok 1 Glasinduktionsplatten Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé wok 1 plaques à induction - Verre Ø 30 cm (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA WOK 1 PLACAS INDUCCIÓN - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,193

5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.566,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

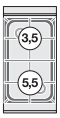
PCT-63G
16210350



PIANO COTTURA A GAS, 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 2 burners
DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 2 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 30 x 60 x 28h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 20 / m³ 0,148

9 kW
7.740 kcal/h

€ 1.363,00



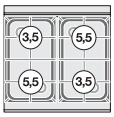
PCT-66G
16210650



PIANO COTTURA A GAS, 4 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 4 burners
DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 4 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 31 / m³ 0,283

18 kW
15.480 kcal/h

€ 2.143,00



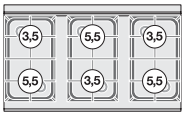
PCT-610G
16211050



PIANO COTTURA A GAS, 6 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 6 burners
DE Gas-Kochplatte - 6 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 6 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 63 / m³ 0,462

27 kW
23.220 kcal/h

€ 3.384,00



PC1T-64G
16210451



PIANO COTTURA A GAS, 1 FUOCO
EN Gas heated boiling - 1 burner
DE Gas-Kochplatte - 1 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 1 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 1 QUEMADOR**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,193

10 kW
8.600 kcal/h

€ 1.282,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

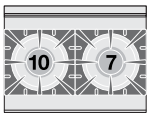
PC2T-68G
16210851



PIANO COTTURA A GAS, 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 2 burners
DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 2 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 39 / m³ 0,372

17 kW
14.620 kcal/h

€ 2.003,00



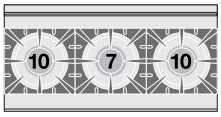
PC3T-612G
16211251



PIANO COTTURA A GAS, 3 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 3 burners
DE Gas-Kochplatte - 3 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 3 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 3 QUEMADORES**
cm. 120 x 60 x 28h
cm. 123 x 69 x 65h / kg 54 / m³ 0,552

27 kW
23.220 kcal/h

€ 2.932,00



TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

EN GAS SOLID TOP - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE A GAZ - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

TPT-64G
16290450



TUTTAPIASTRA A GAS PIASTRA CM 37X50
EN Solid top - Plate cm 37x50
DE Kochplatte - Platte cm 37x50
FR Toute plaque - Plaque cm 37x50
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM 37X50**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 54 / m³ 0,193

5,5 kW
4.730 kcal/h

€ 2.175,00

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC PASTA COOKERS - TOP DE ELEKTRO NUDELKOCHER - TOP FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE - TOP ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS - TOP**

CPT-64ET
16100430



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 VASCA CM. 31X33,5X22H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI)
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED)
DE Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN)
FR Cuiseur à pates triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS)
ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 27 / m³ 0,193

4,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.098,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPT-66ET
16100630



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 51X31X22H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI)
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED)
DE Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN)
FR Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS)
ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 42 / m³ 0,283

6,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.331,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CUOCIPASTA A GAS - TOP

EN GAS PASTA COOKERS - TOP DE GAS NUDELKOCHER - TOP FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ - TOP ES **CUECEPASTAS A GAS - TOP**

CPT-64G
16270450



CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 VASCA CM. 31X33,5X18H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED)
DE Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN)
FR Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS)
ES **CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 30 / m³ 0,193

6 kW
5.160 kcal/h

€ 2.129,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPT-66G
16270650



CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 VASCA CM. 51X31X18H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED)
DE Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN)
FR Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS)
ES **CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 45 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.508,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CP-66ET
06100630



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. - Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 - Cuve cm. 51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 81 / m³ 0,469

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.944,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/3	1/3	1/3	1/4	1/4	1/4	1/4

CUOCIPASTA A GAS

EN GAS PASTA COOKERS DE GAS NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ ES **CUECEPASTAS A GAS**

CP-66G
06270650



CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)

EN Gas pasta cooker on cabinet Tank capacity 40 lts. cm. 51x30,7x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)

DE Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA GAS - CUBA 40 LT. CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 60 x 60 x 90h

cm. 63 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,469

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.392,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/3	1/3	1/3	1/4	1/4	1/4	1/4

BAGNOMARIA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC BAIN MARIE - TOP DE ELEKTRO WASSERBÄDER - TOP FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE - TOP ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO - TOP**

BMT-63EM
16050310



BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE VASCA PER GN 1/2 + GN 1/4 H=15

EN Bain marie singlephase Bowl for GN 1/2 + GN 1/4 h=15

DE Wasserbäder einphasig Becken GN 1/2 + GN 1/4 h=15

FR Bain marie monophase Cuve GN 1/2 + GN 1/4 h=15

ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO CUBA PARA GN 1/2 + GN 1/4 H=15**

cm. 30 x 60 x 28h

cm. 33 x 69 x 65h / kg 17 / m³ 0,148

1,55 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.140,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BMT-64EM
16050410



BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE VASCA PER GN 1/2 + GN 1/3 H=15
EN Bain marie singlephase Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15
DE Wasserbäder einphasig Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15
FR Bain marie monophase Cuve GN 1/2 + GN 1/3 h=15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO CUBA PARA GN 1/2 + GN 1/3 H=15**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 21 / m³ 0,193

1,65 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.329,00

BMT-66EM
16050610



BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE VASCA PER GN 1/1 + 2 GN 1/4 H=15
EN Bain marie singlephase Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
DE Wasserbäder einphasig Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
FR Bain marie monophase Cuve GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO CUBA PARA GN 1/1 + 2 GN 1/4 H=15**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,283

3,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.472,00

BAGNOMARIA A GAS - TOP

EN GAS BAIN MARIE - TOP DE GAS WASSERBÄDER - TOP FR BAIN MARIE A GAZ - TOP ES **BAÑO MARÍA DE GAS - TOP**

BMT-64G
16220450



BAGNOMARIA A GAS VASCA PER GN 1/2 + GN 1/3 H=15
EN Gas bain-marie Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15
DE Gas Wasserbad Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15
FR Bain-marie gaz Cuve pour GN 1/2 + GN 1/3 h=15
ES **BAÑO DE MARÍA GAS CUBA PARA GN 1/2 + GN 1/3 H=15**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,193

2,5 kW
2.150 kcal/h

€ 1.676,00

BMT-66G
16220650



BAGNOMARIA A GAS VASCA PER GN 1/1 + 2 GN 1/4 H=15
EN Gas bain-marie Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
DE Gas Wasserbad Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
FR Bain-marie gaz Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
ES **BAÑO DE MARÍA GAS CUBA PARA GN 1/1 + 2 GN 1/4 H=15**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 28 / m³ 0,283

4,5 kW
3.870 kcal/h

€ 2.029,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER - TOP DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT - TOP FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE - TOP
ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO - TOP**

BST-64EM
16040410



CONTENITORE CALDO MONOFASE VASCA GN 2/3 H15 CON FALSO FONDO FORATO
EN Fry dump singlephase Bowl GN 2/3 h15 with perforated bottom
DE Frittenwanne einphasig Becke GN 2/3 h15 mit gelochtem Bodenrost
FR Silo à frites monophase Cuve GN 2/3 h15 avec double-fond perforé
ES **RECIPIENTE CALIENTE MONOFÁSICO CUBA GN 2/3 H15 CON FALSO FONDO AGUJEREADO**

cm. 40 x 60 x 28h

cm. 43 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,193

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.434,00

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC GRDDLE - TOP DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOP**

FTLT-64ET
16060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.39,5X45
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.39,5x45
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.39,5x45
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h

cm. 43 x 69 x 65h / kg 49 / m³ 0,193

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.488,00

FTLT-64ETS
16060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39,5X45
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h

cm. 43 x 69 x 65h / kg 49 / m³ 0,193

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.042,00

FTLT-64ETSS
1606043O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.39,5X45
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.39,5x45
DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.39,5x45
FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h

cm. 43 x 69 x 65h / kg 49 / m³ 0,193

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.042,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-64ET
16060433



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.39,5X45
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.39,5x45
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.39,5x45
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 49 / m³ 0,193

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.709,00

FTRT-64ETS
16060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39,5X45
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 49 / m³ 0,193

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.239,00

FTLT-66ET
16060631



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.953,00

FTLT-66ETS
16060634

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.643,00

FTLT-66ETSS
1606063O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.643,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-66ET
16060632



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.127,00

FTLRT-66ETS
16060635

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.825,00

FTRT-66ET
16060633



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.325,00

FTRT-66ETS
16060636

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 66 / m³ 0,283

6,75 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.015,00

FTLT-68ET
16060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.822,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-68ETS
16060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.460,00

FTLT-68ETSS
1606083O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.460,00

FTLRT-68ET
16060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.002,00

FTLRT-68ETS
16060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.641,00

FTRT-68ET
16060833



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.180,00

FTRT-68ETS
16060836

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 81 / m³ 0,372

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.823,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-610ET
16061031



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 88 / m³ 0,462

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.212,00

FTLT-610ETS
16061034

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 88 / m³ 0,462

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.824,00

FTLT-610ETSS
1606103O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 88 / m³ 0,462

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.824,00

FTLRT-610ET
16061032



FRY-TOP ELETTRICO 2/5 RIGATO + 3/5 LISCIO, PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 2/5 gerillt + 3/5 glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 2/5 nervurée + 3/5 lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 88 / m³ 0,462

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.406,00

FTLRT-610ETS
16061035

FRY-TOP ELETTRICO 2/5 RIGATO + 3/5 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 2/5 gerillt + 3/5 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 2/5 nervurée + 3/5 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 88 / m³ 0,462

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.005,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIASTRA PER SANDWICH SOPRA FRYTOP

EN SANDWICHES PLATE ABOVE GRIDLDE DE SANDWICHES PLATTE ÜBER GRIDDLE FR PLAQUE POUR SANDWICHES AU-DESSUS FRY-TOP
ES **PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP**

RSFT-63EM
16630317



PIASTRA PER SANDWICH SOPRA FRYTOP ELETTRICI - PIASTRA CM. 29X40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +CM.10)
EN Sandwiches plate above electric gridlde - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10)
DE Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10)
FR Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10)
ES **PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP ELÉCTRICO - PLANCIA CM. 29X40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +CM.10)**

cm. 32 x 61 x 41h
cm. 43 x 77 x 63h / kg 20 / m³ 0,209

2,9 KW
230V~
50/60 Hz

€ 1.536,00

FRY-TOP A GAS - TOP

EN GAS GRDDLE - TOP DE GASGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP À GAZ - TOP ES **FRY-TOP A GAS - TOP**

FTLT-64G
16230451



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.39,5X45
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.39,5x45
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.39,5x45
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 47 / m³ 0,193

6 kW
5.160 kcal/h

€ 1.570,00

FTLT-64GS
16230454

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39,5X45
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 47 / m³ 0,193

6 kW
5.160 kcal/h

€ 2.085,00

FTLT-64GSS
1623045O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.39,5X45
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.39,5x45
DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.39,5x45
FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 47 / m³ 0,193

6 kW
5.160 kcal/h

€ 2.085,00

FTRT-64G
16230453



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.39,5X45
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.39,5x45
DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.39,5x45
FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 47 / m³ 0,193

6 kW
5.160 kcal/h

€ 1.717,00

FTRT-64GS
16230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39,5X45
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45
DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45
FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 47 / m³ 0,193

6 kW
5.160 kcal/h

€ 2.299,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-66G
16230651



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.238,00

FTLT-66GS
16230654

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.694,00

FTLT-66GSS
1623065O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.694,00

FTLRT-66G
16230652



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.404,00

FTLRT-66GS
16230655

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.757,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-66G
16230653



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.523,00

FTRT-66GS
16230656

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 65 / m³ 0,283

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.835,00

FTLT-68G
16230851



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.035,00

FTLT-68GS
16230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.607,00

FTLT-68GSS
1623085O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.607,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-68G
16230852



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h
€ 3.145,00

FTLRT-68GS
16230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h
€ 3.695,00

FTRT-68G
16230853



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h
€ 3.345,00

FTRT-68GS
16230856

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 83 / m³ 0,372

12 kW
10.320 kcal/h
€ 3.892,00

FTLT-610G
16231051



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 89 / m³ 0,462

15 kW
12.900 kcal/h
€ 3.473,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-610GS
16231054

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 89 / m³ 0,462

15 kW
12.900 kcal/h

€ 4.049,00

FTLT-610GSS
1623105O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 89 / m³ 0,462

15 kW
12.900 kcal/h

€ 4.049,00

FTLRT-610G
16231052



FRY-TOP GAS 2/5 RIGATO + 3/5 LISCIO, PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 2/5 gerillt + 3/5 glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 2/5 nervurée + 3/5 lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 89 / m³ 0,462

15 kW
12.900 kcal/h

€ 3.661,00

FTLRT-610GS
16231055

FRY-TOP GAS 2/5 RIGATO + 3/5 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.99,5X45 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 2/5 gerillt + 3/5 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 2/5 nervurée + 3/5 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 89 / m³ 0,462

15 kW
12.900 kcal/h

€ 4.225,00

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

EN ELECTRIC GRIILL - TOP DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOP**

CWKT-64ET
16080431



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X35 RIBALTABILE
EN CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 27x35
DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 27x35
FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 27x35
ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 27X35**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 35 / m³ 0,193

3,36 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.894,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CWKT-68ET
16080831



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X35 RIBALTABILE

EN CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 55x35
DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 55x35
FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 55x35
ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 55X35**

cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 50 / m³ 0,372

6,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.889,00

CWT-64ET
16080430



GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X42,5 REGOLABILE

EN Grill threephase - Stainless stell grill cm. 38x42,5
DE Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5
FR Grillade Triphase - Grille inox cm. 38x42,5
ES **PARRILLA TRIFÁSICO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 36 / m³ 0,193

4,8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.055,00

CWT-66ET
16080630



GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 58X42,5 REGOLABILE

EN Grill threephase - Stainless stell grill cm. 58x42,5
DE Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5
FR Grillade Triphase - Grille inox cm. 58x42,5
ES **PARRILLA TRIFÁSICO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 58X42,5**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 48 / m³ 0,283

6,3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.337,00

CWT-68ET
16080830



GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X42,5 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA

EN Grill threephase - N. 2 Stainless stell grill cm. 38x42,5 2 cooking areas
DE Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - 2 Heizzonen
FR Grillade Triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x42,5 - 2 zones de cuisson
ES **PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 52 / m³ 0,372

9,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.211,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

EN GAS CHARCOAL GRILL - TOP DE GASLAVASTEIN GRILLS - TOP FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ - TOP ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS - TOP**

CWT-64G
16250450



GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X42,5 REGOLABILE
EN Lavastone grill gas - Stainless steel grill cm. 38x42,5
DE Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5
FR Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm. 38x42,5
ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5**

cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 41 / m³ 0,193

5,8 kW
4.988 kcal/h

€ 2.147,00

CWT-66G
16250650



GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 58X42,5 REGOLABILE
EN Lavastone grill gas - Stainless steel grill cm. 58x42,5
DE Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5
FR Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm. 58x42,5
ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 58X42,5**

cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 58 / m³ 0,283

8,9 kW
7.654 kcal/h

€ 2.574,00

CWT-68G
16250850



GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X42,5 REGOLABILI - 2 ZONE DI COTTURA
EN Lavastone grill gas N. 2 Stainless steel grill cm. 38x42,5 - 2 cooking areas
DE Gas-Lavasteingrill N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - Heizzonen
FR Grille à gaz en pierre de lave N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x42,5 - 2 zones de cuisson
ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 62 / m³ 0,372

11,6 kW
9.976 kcal/h

€ 3.458,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

EN ELECRTIC FRYERS - TOP DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOP**

F10T-63EM
16090310



FRIGGITRICE ELETTRICA MONOFASE - VASCA LT. 10 CM. 22X35X23H CON FILTRO E COPERCHIO - CESTO CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 8 KG/H
EN Fryer singlephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr
DE Friteuse einphasig - Beckeninhalt lt. 10 cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Korb cm. 20x30x10h Pommes frites: 8 kg/pro Stunde
FR Friteuse monophase - Cuve lt. 10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - Panier 20x30x10h Production de pommes frites: 8 kg/h
ES **FREIDORA MONOFÁSICA - CUBA 10 LT CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - CESTA CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 8 KG/H**

cm. 30 x 60 x 28h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 20 / m³ 0,148

3,65 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.409,00

F10T-63ET
16090330

FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE - VASCA LT. 10 CM. 22X35X23H CON FILTRO E COPERCHIO - CESTO CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 10 KG/H
EN Fryer threephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr
DE Friteuse dreiphasing - Beckeninhalt lt. 10 cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde
FR Friteuse triphase - Cuve lt. 10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - Panier 20x30x10h Production de pommes frites: 10 kg/h
ES **FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10 LT CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - CESTA CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H**

cm. 30 x 60 x 28h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 21 / m³ 0,148

7,15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 1.603,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/10T-66ET
16090630



FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE - VASCHE LT. 10+10 CM. 22X35X23H CON FILTRO E COPERCHIO - N. 2 CESTI CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 20 KG/H

EN Fryer threephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h - Production 20 kg/hr

DE Friteuse dreiphasing - Beckeninhalt lt. 10+10cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - N. 2 Korbe cm. 20x30x10h - Pommes frites: 20 kg/pro Stunde

FR Friteuse triphase - Cuves lt. 10+10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - N. 2 paniers 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h

ES **FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10+10 LT. CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - N. 2 CESTAS CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**

cm. 60 x 60 x 28h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 37 / m³ 0,283

14,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.835,00

F2/10T-66EM
16090610

FRIGGITRICE ELETTRICA MONOFASE - VACHE LT. 10+10 CM. 22X35X23H CON FILTRO E COPERCHIO - N. 2 CESTI CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 16 KG/H

EN Fryer singlephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h Production 16 kg/hr

DE Friteuse einphasig - Beckeninhalt lt. 10+10cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - N. 2 Korbe cm. 20x30x10h Pommes frites: 16 kg/pro Stunde

FR Friteuse monophase - Cuves lt. 10+10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - N. 2 paniers 20x30x10h Production de pommes frites: 16 kg/h

ES **FREIDORA MONOFÁSICA - CUBA 10+10 LT. CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - N. 2 CESTAS CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 16 KG/H**

cm. 60 x 60 x 28h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 34 / m³ 0,283

7,3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.448,00

FRIGGITRICI A GAS - TOP

EN GAS FRYERS - TOP DE GAS-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE À GAZ - TOP ES **FREIDORAS A GAS - TOP**

F8T-63G
16260350



FRIGGITRICE A GAS - VASCA LT. 8 CM. 22X27,5X22H - CON FILTRO E COPERCHIO - CESTO 20X24X9H - PRODUZIONE PATATE: 8 KG/H

EN Gas fryer - Tank capacity 8 lts. cm. 22x27,5x22h - Basket cm. 20x24x9h - Production: 8kg/h

DE Gas-einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Korb cm. 20x24x9h - Pommes frites: 8 kg/pro Stunde

FR Friteuse gaz - Cuve lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Panier 20x24x9h Production de pommes frites: 8 kg/h

ES **FREIDORA GAS - CUBA 8 LT. CM. 22X27,5X22H - CESTA CM. 20X24X9H PRODUCCIÓN PATATAS: 8 KG/H**

cm. 30 x 60 x 28h

cm. 33 x 69 x 65h / kg 23 / m³ 0,148

6 kW
5.160 kcal/h

€ 1.881,00

F2/8T-66G
16260650



FRIGGITRICE A GAS - VASCHE LT. 8+8 CM. 22X27,5X22H - CON FILTRO E COPERCHIO - N. 2 CESTI 20X24X9H - PRODUZIONE PATATE: 16 KG/H

EN Gas fryer - Tank capacity 8+8 lts. cm. 22x27,5x22h - N. 2 baskets cm. 20x24x9h Production: 16 kg/h

DE Gas-einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h - N. 2 Korbe cm. 20x24x9h Pommes frites: 16 kg/pro Stunde

FR Friteuse gaz - Cuve lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h - N. 2 paniers 20x24x9h - Production de pommes frites: 16 kg/h

ES **FREIDORA GAS - CUBA 8+8 LT. CM. 22X27,5X22H - N. 2 CESTAS CM. 20X24X9H PRODUCCIÓN PATATAS: 16 KG/H**

cm. 60 x 60 x 28h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 41 / m³ 0,283

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.266,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

F13-64ET
06090430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 24X35X32H - 1 CESTO CM. 21X30X12H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H

EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x32h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x32h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x32h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 24X35X32H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H**

cm. 40 x 60 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 52 / m³ 0,368

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.662,00

FRIGGITRICI A GAS

EN GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ES **FREIDORAS A GAS**

F13-64G
06260450



FRIGGITRICE GAS LT. 13 VASCA CM. 32,5X31,5X36H - 1 CESTO CM. 30X27,5X12H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H

EN Gas fryer 13 lts - Bowl cm. 32,5x31,5x36h - 1 basket cm. 30x27,5x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h

DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 32,5x31,5x36h - 1 Korb cm. 30x27,5x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h

FR Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 32,5x31,5x36h - 1 Panier cm. 30x27,5x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h

ES **FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 32,5X31,5X36H - 1 CESTA CM. 30X27,5X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H**

cm. 40 x 60 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 60 / m³ 0,368

10,5 kW
9.020 kcal/h

€ 3.001,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE - TOP

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS - TOP DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST - TOP FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE - TOP ES **SARTEN FIJA ELECTRICA - TOP**

BRT-66ET
16070630



BRASIERA TRIFASE - LT. 20 VASCA CM. 50,5X41X10H

EN Bratt-pan threephase - Tank capacity 20 lts. - Pan cm. 50,5x41x10 h

DE Bratpfanne dreiphasig - Lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h

FR Sauteuse triphase - Lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h

ES **SARTÉN TRIFÁSICA - 20 LT. - CUBA CM. 50,5X41X10H**

cm. 60 x 60 x 28h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 45 / m³ 0,283

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.251,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS - TOP

EN FIXED GAS BRATT PANS - TOP DE GAS MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST - TOP FR SAUTEUSE FIXE A GAZ - TOP ES **SARTEN FIJA DE GAS - TOP**

BRT-66G
16240650



BRASIERA GAS - LT. 20 VASCA CM. 50,5X41X10H
EN Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h
DE Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h
FR Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h
ES **SARTÉN GAS - 20 L. - CUBA CM. 50,5X41X10H**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 46 / m³ 0,283

6,9 kW
5.930 kcal/h

€ 2.742,00

PIANI LAVORO - TOP

EN WORK TOP - TOP DE ARBEITSPLATTE - TOP FR PLAN DE TRAVAIL - TOP ES **ENCIMERA DE TRABAJO - TOP**

PLT-62
16010200



PIANO DI LAVORO
EN Worktop
DE Arbeitsplatte
FR Plan de travail
ES **SOBRE DE TRABAJO**
cm. 20 x 60 x 28h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 13 / m³ 0,148

€ 524,00

PLT-63
16010300



PIANO DI LAVORO CON CASSETTO INOX CM.21X47X15H INOX
EN Worktop with inox drawer cm.21x47x15h inox
DE Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.21x47x15h inox
FR Plan de travail avec tiroir inox cm.21x47x15h inox
ES **SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.21X47X15H INOX**
cm. 30 x 60 x 28h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 21 / m³ 0,148

€ 670,00

PLT-64
16010400



PIANO DI LAVORO CON CASSETTO INOX CM.31X47X15H INOX
EN Worktop with inox drawer cm.31x47x15h inox
DE Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.31x47x15h inox
FR Plan de travail avec tiroir inox cm.31x47x15h inox
ES **SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.31X47X15H INOX**
cm. 40 x 60 x 28h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,193

€ 705,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLT-66
16010600



PIANO DI LAVORO CON CASSETTO INOX CM.51X47X15H INOX
EN Worktop with inox drawer cm.51x47x15h inox
DE Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.51x47x15h inox
FR Plan de travail avec tiroir inox cm.51x47x15h inox
ES **SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.51X47X15H INOX**
cm. 60 x 60 x 28h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 25 / m³ 0,283

€ 1.007,00

PLT-68
16010800



PIANO DI LAVORO CON CASSETTO INOX CM.71X47X15H INOX
EN Worktop with inox drawer cm.71x47x15h inox
DE Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.71x47x15h inox
FR Plan de travail avec tiroir inox cm.71x47x15h inox
ES **SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.71X47X15H INOX**
cm. 80 x 60 x 28h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 38 / m³ 0,372

€ 1.176,00

PLT-610
16011000



PIANO DI LAVORO CON 2 CASSETTI INOX, 1XCM.51X47X15H + 1XCM.31X47X15H
EN Worktop with 2 inox drawers, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h
DE Arbeitsplatte mit 2 Schublade inox, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h
FR Plan de travail avec 2 tiroirs inox, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h
ES **SOBRE DE TRABAJO CON 2 CAJÓNES INOX, 1XCM.51X47X15H + 1XCM.31X47X15H**
cm. 100 x 60 x 28h
cm. 103 x 69 x 65h / kg 51 / m³ 0,462

€ 1.632,00

PIANO DI LAVORO AD ANGOLO

EN CORNER WORKTOP DE ECKSCHRANK FR PLAN DE TRAVAIL D'ANGLE ES **SOBRE DE TRABAJO ANGULAR**

PLA-68
06010801



PIANO DI LAVORO AD ANGOLO SU MOBILE
EN Corner base with door
DE Eckschrank mit Tür
FR Placard d'angle avec porte
ES **BASE ANGULAR CON PUERTA**
cm.80÷80 x 60 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 50 / m³ 0,894

€ 1.947,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI - TOP

EN SINK UNIT - TOP DE SPÜLBECKEN - TOP FR ÉVIER - TOP ES **FREGADEROS - TOP**

LAT-64
16020400



LAVELLO 1 VASCA RUBINETTO A LEVA - VASCA CM 29X35X14H
EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm 29x35x14h
DE Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm 29x35x14h
FR Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 29x35x14h
ES **FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM 29X35X14H**

cm. 40 x 60 x 28h

cm. 43 x 69 x 65h / kg 20 / m³ 0,193

€ 1.076,00

LAVELLO AD ANGOLO SU MOBILE

EN CORNER SINK UNIT DE ECKSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FR ÉVIER SUR PLACARD D'ANGLE ES **FREGADEROS SOBRE BASE ANGULAR**

LAA-68
06020801



LAVELLO AD ANGOLO SU MOBILE VASCA CM 50X40X20H
EN Corner base with sink and door Bowl cm 50x40x20h
DE Eckschrank mit Spülbecken und mit Tür Becken cm 50x40x20h
FR Placard d'angle avec porte et evier Cuve cm 50x40x20h
ES **CON FREGADERO Y PUERTA CM. CUBA CM 50X40X20H**

cm.80÷80 x 60 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 50 / m³ 0,894

€ 2.293,00

BASE CON FORNO ELETTRICO

EN STAND WITH ELECTRIC OVEN DE UNTERBAU MIT ELEKTRO ÖFEN FR PALCARD AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **MUEBLE CON HORNO ELECTRICO**

MFM-68EM/V
06490812



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA VETRO (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)
EN Stand with Multifunction electric oven cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door (no induction top)
DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür (nicht Induktions)
FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée (il faut pas de induction)
ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)**

cm. 80 x 57,5 x 57h

cm. 83 x 67 x 77h / kg 51 / m³ 0,428

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.040,00

MFM-68EM
06490813



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.41X32,5 - PORTA CIECA INOX (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)
EN Stand with Multifunction electric oven cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door (no induction top)
DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür (nicht Induktions)
FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)
ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX (NO INDUCCIÓN)**

cm. 80 x 57,5 x 57h

cm. 83 x 67 x 77h / kg 51 / m³ 0,428

3,05 Kw
230V~
50/60 Hz

€ 3.040,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MFM-610EM/V
06491012



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)**

cm. 100 x 57,5 x 57h

cm. 103 x 67 x 77h / kg 59 / m³ 0,531

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.358,00

MFM-610EM
06491013



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX (NO INDUCCIÓN)**

cm. 100 x 57,5 x 57h

cm. 103 x 67 x 77h / kg 59 / m³ 0,531

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.358,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

60 MAGICLOTUS ACC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MOBILI BASE

EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES **MUEBLE**

MPI-64
06410403



BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top
DE Unterbau fur Induktions mit Tür
FR Placard pour induction avec porte
ES **MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40 x 51 x 57h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18,5 / m³ 0,193

€ 678,00

M-62
06410200



BASE NEUTRA
EN Stand
DE Unterbau
FR Placard
ES **MUEBLE BASE**
cm. 20 x 48,5 x 57h
cm. 73 x 63 x 37h / kg 11 / m³ 0,170

€ 401,00

M-63
06410300



BASE NEUTRA A GIORNO
EN Open Stand
DE Offener Unterbau
FR Placard ouvert
ES **MUEBLE BASE ABIERTO**
cm. 30 x 48,5 x 57h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 13 / m³ 0,148

€ 390,00

M-64
06410400

cm. 40 x 48,5 x 57h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 15 / m³ 0,193

€ 436,00

M-66
06410600

cm. 60 x 48,5 x 57h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 19 / m³ 0,283

€ 483,00



M-67
06410700

cm. 70 x 48,5 x 57h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 20 / m³ 0,372

€ 529,00



M-68
06410800

cm. 80 x 48,5 x 57h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,372

€ 565,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

M-69
06410900



BASE NEUTRA A GIORNO 30/60
EN Open Stand 30/60
DE Offener Unterbau 30/60
FR Placard ouvert 30/60
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 30/60**
cm. 90 x 48,5 x 57h
cm. 103 x 67 x 77h / kg 25 / m³ 0,531

€ 705,00

M-610
06411000



BASE NEUTRA A GIORNO 40/60
EN Open Stand 40/60
DE Offener Unterbau 40/60
FR Placard ouvert 40/60
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/60**
cm. 100 x 48,5 x 57h
cm. 103 x 67 x 77h / kg 27 / m³ 0,531

€ 738,00

M-612
06411200



BASE NEUTRA A GIORNO 40/80
EN Open Stand 40/80
DE Offener Unterbau 40/80
FR Placard ouvert 40/80
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/80**
cm. 120 x 48,5 x 57h
cm. 123 x 69 x 65h / kg 32 / m³ 0,552

€ 787,00

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

PM-63/73/93-DX
08430302



PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300
DE Rechte tür 300
FR Porte droite 300
ES **PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-DX
08430402

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400
DE Rechte tür 400
FR Porte droite 400
ES **PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PM-63/73/93-SX
08430303



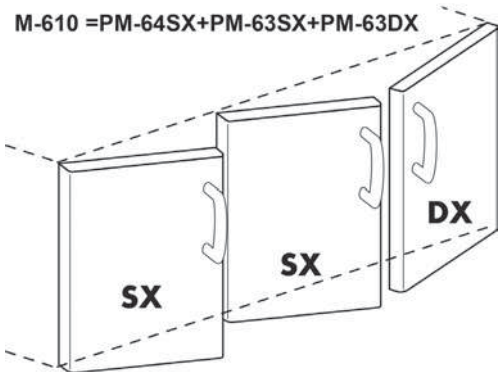
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300
DE Linke tür 300
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-SX
08430403

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400
DE Linke tür 400
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



C-63
06440320



CASSETTIERA 300/400/600 - N. 2 CASSETTI CON VASCA INOX GUIDE TELESCOPICHE
EN Drawer set 300/400/600 - N. 2 drawers with inox pans, telescopic guides
DE Schubladen 300/400/600 - N. 2 Schubladen mit chromnickelstahl Telescopeinführungen
FR Tiroirs pour mueble de 300/400/600 - N. 2 tiroirs avec cuve inox, Guides télescopiques
ES **CAJONERA 300/400/600 - N. 2 CAJONES CON CUBA DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS**
cm. 29,5 x 51 x 47,5h
cm. 33 x 69 x 65h / kg 8 / m³ 0,148

€ 765,00

C-64
06440420

cm. 39,5 x 51 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 9 / m³ 0,193

€ 788,00

C-66
06440620



cm. 59,5 x 51 x 47,5h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 14 / m³ 0,283

€ 922,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

D-60
06470000



DIVISORIO - NECESSARIO PER APPLICARE CASSETTIERA C-64 SU MOBILE 70/80
EN Spacer - For installation of a C-64 on a stand 70/80
DE Trennwand - Um ein C-64 an einem Unterschrank 70/80 einzubauen
FR Separation - Pour l'installation de C-64 sur placard 70/80
ES **DIVISORIO - NECESARIO PARA APLICAR CAJONERAS C-64 EN MUEBLE 70/80**

cm. 5 x 48 x 38h

cm. 7 x 50 x 44h / kg 2 / m³ 0,015

€ 170,00

R-63
06450300



RIPIANO 300
EN Shelf 300
DE Zwischenboden 300
FR Etagère 300
ES **ESTANTE 300**

cm. 25 x 48 x 3,5h

cm. 27 x 50 x 4h / kg 1,5 / m³ 0,005

€ 92,00

R-64
06450400

RIPIANO 400
EN Shelf 400
DE Zwischenboden 400
FR Etagère 400
ES **ESTANTE 400**

cm. 35 x 48 x 3,5h

cm. 37 x 50 x 4h / kg 2,5 / m³ 0,007

€ 104,00

R-66
06450600



RIPIANO 600
EN Shelf 600
DE Zwischenboden 600
FR Etagère 600
ES **ESTANTE 600**

cm. 55 x 48 x 3,5h

cm. 57 x 50 x 4h / kg 3 / m³ 0,011

€ 117,00

R-68
06450800

RIPIANO 800
EN Shelf 800
DE Zwischenboden 800
FR Etagère 800
ES **ESTANTE 800**

cm. 75 x 48 x 3,5h

cm. 77 x 50 x 4h / kg 4 / m³ 0,015

€ 125,00

PT-64
06460002



PORTATEGLIE VANO - 400 (GN2/3) - VANO 600 (GN1/1)
EN Frame for oven plates. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1
DE Auflangeschienen für Backbleche. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1
FR Kit porte-plaques. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1
ES **PORTACAZUELAS. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1**

cm. 2 x 47 x 30h

cm. 5 x 50 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,008

€ 357,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

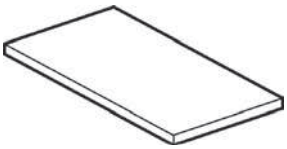
CG-60
06560000



COPRIGIUNTO
EN Joint cover
DE Klemmsteg
FR Couvre-joint
ES **CUBRE JUNTA**
cm. 0,7 x 52 x 1,2h
cm. 3 x 55 x 3h / kg 0.12 / m³ 0,001

€ 39,00

TG-63
06580300



TAGLIERE PLASTICA
EN Plastic chopping-board
DE Schneidebrett
FR Plan de decoupe
ES **PICADOR DE PLÁSTICO**
cm. 29 x 52,5 x 2,5h
cm. 31 x 55 x 4h / kg 4 / m³ 0,007

€ 143,00

TG-64
06580400

cm. 39 x 52,5 x 2,5h
cm. 41 x 55 x 4h / kg 6 / m³ 0,009

€ 156,00

TG-66
06580600

cm. 59 x 52,5 x 2,5h
cm. 61 x 55 x 4h / kg 9 / m³ 0,013

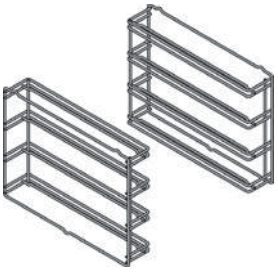
€ 260,00

TG-68
06580800

cm. 79 x 52,5 x 2,5h
cm. 81 x 55 x 4h / kg 11 / m³ 0,018

€ 306,00

PT2/3-CFM66
06460023



PORTATEGLIE GN 2/3. PER CFM-66
EN Frame for oven plates GN 2/3, for CFM-66
DE Auflangeschienen für Backbleche GN 2/3 fur CFM-66
FR Kit porte-plaques GN 2/3 pour CFM-66
ES **PORTACAZUELAS GN2/3 PARA CFM-66**

cm. 45 x 40 x 10h / kg 5 / m³ 0,018

€ 102,00

533009200



GRIGLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**
cm. 25 x 25
cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

KIT-WOK
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen
FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**
cm. Ø 26 x 16h
cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

€ 470,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLF/62
06590421



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI
EN Smooth griddle plate 2 burners
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen
FR Plaque lisse 2 feux
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES**
cm. 29 x 50
cm. 32 x 53 x 6h / kg 15 / m³ 0,010

€ 254,00

PRF/62
06590423



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI
EN Grooved griddle plate 2 burners
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen
FR Plaque nervurée 2 feux
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES**
cm. 29 x 50
cm. 32 x 53 x 6h / kg 15 / m³ 0,010

€ 372,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO
EN Heater for cabinet
DE Heizer für Schrankelement
FR Réchauffeur pour armoire
ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**
cm. 32 x 48,5 x 8h
cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

0,75 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.004,00

RRV-64
06450401



RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE (NO CF)
EN Perforated shelf for heater element mod.RV (NO CF)
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV (NO CF)
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV (NO CF)
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV (NO CF)**
cm. 34 x 46 x 10h
cm. 37 x 50 x 13h / kg 4 / m³ 0,024

€ 347,00

RRV-66
06450601

cm. 54 x 46 x 10h
cm. 57 x 50 x 13h / kg 5 / m³ 0,037

€ 522,00

RRV-67
06450701

cm. 64 x 46 x 10h
cm. 67 x 50 x 13h / kg 6 / m³ 0,044

€ 657,00

RRV-68
06450801

cm. 74 x 46 x 10h
cm. 77 x 50 x 13h / kg 7 / m³ 0,050

€ 669,00

RRV-69
06450901



cm. 84 x 46 x 10h
cm. 87 x 50 x 13h / kg 8 / m³ 0,057

€ 841,00

RRV-610
06451001

cm. 94 x 46 x 10h
cm. 97 x 50 x 13h / kg 10 / m³ 0,063

€ 946,00

RRV-612
06451201

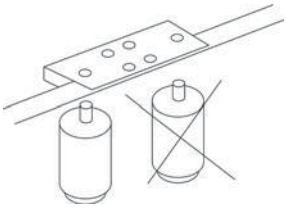
cm. 114 x 46 x 10h
cm. 117 x 50 x 13h / kg 12 / m³ 0,076

€ 1.125,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SIA-7/9
08480000

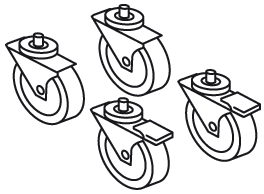


STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items
DE Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
FR Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
ES **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

SR-100
50900001



SET 4 RUOTE Ø 100X30, 2 CON FRENO
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
ES **EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**

cm. 12,7h

cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

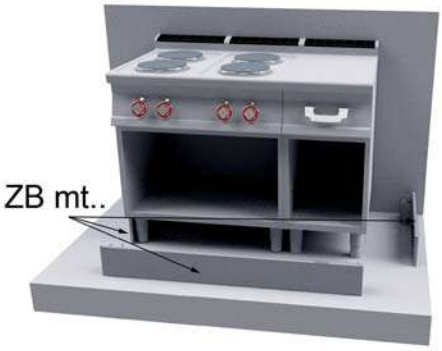
ZB
01410000

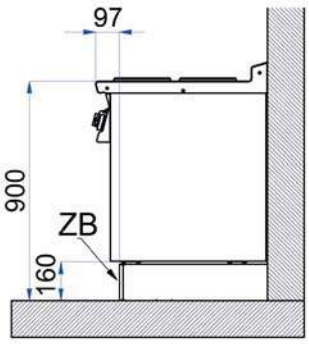


ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00





ZA
01410002



ZOCCOLATURA ANGOLO
EN CORNER PLINTH
DE EKE-SOCKEL
FR PLINTHE ANGLE
ES **ZOCOLOS ANGULAR**

cm. 15h

cm. 45 x 10 x 20h / kg 0.3 / m³ 0,009

€ 96,00

TMA-6SX
06540601



TESTATA 1 LATO SERIE 60 SINISTRA
EN Head 1 side S60 left
DE Abschluss element 1 seite S60 links
FR Element de jonction 1 coté S60 gauche
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S60 IZQUIERDA**

cm. 0,2 x 60

cm. 100 x 3 x 100h / kg 7 / m³ 0,030

€ 274,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMA-6DX
06540600



TESTATA 1 LATO SERIE 60 DESTRA
EN Head 1 side S60 right
DE Abschluss element 1 seite S60 recht
FR Element de jonction 1 coté S60 droit
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S60 DERECHA**
cm. 0,2 x 60
cm. 100 x 3 x 100h / kg 7 / m³ 0,030

€ 274,00

TMA-66
06546600



TESTATA 2 LATI SERIE 60
EN Head 2 sides S60
DE Abschluss element seiten S60
FR Element de jonction 2 cotés S60
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60**
cm. 0,2 x 120
cm. 200 x 3 x 100h / kg 14 / m³ 0,060

€ 550,00

TMA-67SX
06546701



TESTATA 2 LATI SERIE 60/70 SINISTRA
EN Head 2 sides S60/70 left
DE Abschluss element seiten S60/70 links
FR Element de jonction 2 cotés S60/70 gauche
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/70 IZQUIERDA**
cm. 0,2 x130,5
cm. 200 x 3 x 100h / kg 15 / m³ 0,060

€ 562,00

TMA-67DX
06546700



TESTATA 2 LATI SERIE 60/70 DESTRA
EN Head 2 sides S60/70 right
DE Abschluss element seiten S60/70 recht
FR Element de jonction 2 cotés S60/70 droit
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/70 DERECHA**
cm. 0,2 x130,5
cm. 200 x 3 x 100h / kg 15 / m³ 0,060

€ 562,00

TMA-69SX
06546901



TESTATA 2 LATI SERIE 60/90 SINISTRA
EN Head 2 sides S60/90 left
DE Abschluss element seiten S60/90 links
FR Element de jonction 2 cotés S60/90 gauche
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/90 IZQUIERDA**
cm. 0,2 x 150
cm. 200 x 3 x 100h / kg 16 / m³ 0,060

€ 592,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMA-69DX
06546900



TESTATA 2 LATI SERIE 60/90 DESTRA
EN Head 2 sides S60/90 right
DE Abschluss element seiten S60/90 recht
FR Element de jonction 2 cotés S60/90 droit
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/90 DERECHA**
cm. 0,2 x 150
cm. 200 x 3 x 100h / kg 16 / m³ 0,060

€ 592,00

SA-62
06600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI
EN Back cover
DE Ruckenwand
FR Dos de finition
ES **PANEL POSTERIOR**
cm. 20 x 1,5 x 97h
cm. 22 x 3 x 99h / kg 2 / m³ 0,007

€ 116,00

SA-63
06600300

cm. 30 x 1,5 x 97h
cm. 32 x 3 x 99h / kg 3 / m³ 0,010

€ 132,00

SA-64
06600400

cm. 40 x 1,5 x 97h
cm. 42 x 3 x 99h / kg 3 / m³ 0,012

€ 150,00

SA-66
06600600

cm. 60 x 1,5 x 97h
cm. 62 x 3 x 99h / kg 4 / m³ 0,018

€ 218,00

SA-68
06600800

cm. 80 x 1,5 x 97h
cm. 82 x 3 x 99h / kg 5 / m³ 0,024

€ 255,00

SA-610
06601000

cm. 100 x 1,5 x 97h
cm. 102 x 3 x 99h / kg 6 / m³ 0,030

€ 318,00

SA-612
06601200

cm. 120 x 1,5 x 97h
cm. 122 x 3 x 99h / kg 7 / m³ 0,036

€ 382,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SA-63FG
06600301

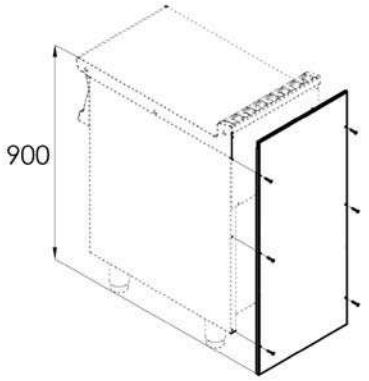
SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS
EN Back cover for Gas Fryer
DE Ruckenwand fur Gas-Friteuse
FR Dos de finition pour Friteuse a gaz
ES **PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS**
cm. 30 x 1,5 x 106h
cm. 32 x 3 x 108h / kg 3 / m³ 0,010

€ 139,00

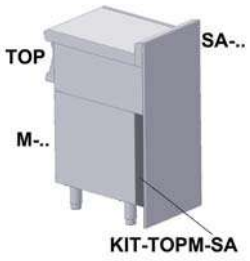
SA-66FG
06600601

cm. 60 x 1,5 x 106h
cm. 62 x 3 x 108h / kg 4 / m³ 0,020

€ 232,00



KIT-TOPM-SA
08600001



KIT TAMPONAMENTI LATERALI PER SCHIENA POSTERIORE MONTATA SU APPARECCHI TOP E MOBILI "M-.."
EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-.."
DE Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.."
FR KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.."
ES **KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**

cm. 50 x 10 x 10h / kg 1 / m³ 0,005

€ 103,00

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531017900



CESTO 1/3 PER CP-66
EN Basket 1/3 for CP-66
DE Korb 1/3 für CP-66
FR Panier 1/3 pour CP-66
ES **CESTA 1/3 PARA CP-66**
cm. 16 x 29 x 20h
cm. 26 x 54 x 35h / kg 1,5 / m³ 0,049

€ 149,00

531064300



CESTO 1/4 PER CP-66
EN Basket 1/4 for CP-66
DE Korb 1/4 für CP-66
FR Panier 1/4 pour CP-66
ES **CESTA 1/4 PARA CP-66**
cm. 11,5 x 29 x 20h
cm. 22 x 54 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,042

€ 134,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531053900 — **€ 203,00**



CESTO 1/1 PER CP-66
EN Basket 1/1 for CP-66
DE Korb 1/1 für CP-66
FR Panier 1/1 pour CP-66
ES **CESTA 1/1 PARA CP-66**
cm. 49 x 29 x 20h
cm. 59 x 39 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,081

531018800 — **€ 143,00**



CESTO 1/2 PER CPT-64 - 1/3 PER CPT-66
EN Basket 1/2 for CPT-64 - 1/3 for CPT-66
DE Korb 1/2 für CPT-64 - 1/3 für CPT-66
FR Panier 1/2 pour CPT-64 - 1/3 pour CPT-66
ES **CESTA 1/2 PARA CPT-64 - 1/3 PARA CPT-66**
cm. 14,5 x 29 x 15h
cm. 25 x 54 x 30h / kg 1,3 / m³ 0,041

531053800 — **€ 136,00**



CESTO 1/4 PER CPT-66
EN Basket 1/4 for CPT-66
DE Korb 1/4 für CPT-66
FR Panier 1/4 pour CPT-66
ES **CESTA 1/4 PARA CPT-66**
cm. 11,5 x 29 x 15h
cm. 22 x 54 x 30h / kg 1,2 / m³ 0,036

531040000 — **€ 245,00**



CESTO 1/1 PER CPT-66
EN Basket 1/1 for CPT-66
DE Korb 1/1 für CPT-66
FR Panier 1/1 pour CPT-66
ES **CESTA 1/1 PARA CPT-66**
cm. 49 x 29 x 15h
cm. 59 x 39 x 30h / kg 3,5 / m³ 0,069

531048900 — **€ 89,00**



CESTO 1/6 PER CPT-64
EN Basket 1/6 for CPT-64
DE Korb 1/6 für CPT-64
FR Panier 1/6 pour CPT-64
ES **CESTA 1/6 PARA CPT-64**
cm. 14 x 10 x 15h
cm. 24 x 20 x 30h / kg 1 / m³ 0,014

531053700 — **€ 96,00**



CESTO 1/4 PER CPT-64 - 1/6 PER CPT-66
EN Basket 1/4 for CPT-64 - 1/6 for CPT-66
DE Korb 1/4 für CPT-64 - 1/6 für CPT-66
FR Panier 1/4 pour CPT-64 - 1/6 pour CPT-66
ES **CESTA 1/4 PARA CPT-64 - 1/6 PARA CPT-66**
cm. 14 x 16 x 15h
cm. 24 x 26 x 30h / kg 1 / m³ 0,019

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531053500



CESTO 1/1 PER CPT-64
EN Basket 1/1 for CPT-64
DE Korb 1/1 für CPT-64
FR Panier 1/1 pour CPT-64
ES **CESTA 1/1 PARA CPT-64**

cm. 29 x 29 x 15h

cm. 39 x 39 x 30h / kg 1,5 / m³ 0,046

€ 176,00

531071300



CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-64 - 1/3 PER CPT-66
EN Basket with hook 1/2 for CPT-64 - 1/3 for CPT-66
DE Korb mit Haken 1/2 für CPT-64 - 1/3 für CPT-66
FR Panier avec crochet 1/2 pour CPT-64 - 1/3 pour CPT-66
ES **CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CPT-64 - 1/3 PARA CPT-66**

cm. 13,5 x 25,5 x 15h

cm. 24 x 51 x 30h / kg 1,3 / m³ 0,037

€ 141,00

531071400



CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-66
EN Basket with hook 1/4 for CPT-66
DE Korb mit Haken 1/4 für CPT-66
FR Panier avec crochet 1/4 pour CPT-66
ES **CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPT-66**

cm. 11 x 25,5 x 15h

cm. 21 x 51 x 30h / kg 1,2 / m³ 0,032

€ 134,00

531071200



CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-66
EN Basket with hook 1/3 for CP-66
DE Korb mit Haken 1/3 für CP-66
FR Panier avec crochet 1/3 pour CP-66
ES **CESTA CON GANCHO 1/3 PARA CP-66**

cm. 15 x 26 x 20h

cm. 25 x 51 x 35h / kg 1,5 / m³ 0,045

€ 162,00

531018700



CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66
EN Basket with hook 1/4 for CP-66
DE Korb mit Haken 1/4 für CP-66
FR Panier avec crochet 1/4 pour CP-66
ES **CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CP-66**

cm. 11 x 26 x 20h

cm. 21 x 51 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,037

€ 135,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531069400



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-66

EN support for baskets with hook for CP-66
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-66
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CP-66
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-66**

cm. 50 x 29 x 41h

cm. 55 x 34 x 46h / kg 4 / m³ 0,086

€ 201,00

531071800



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-64

EN support for baskets with hook for CPT-64
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-64
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-64
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-64**

cm. 30 x 33 x 25h

cm. 35 x 38 x 30h / kg 3 / m³ 0,040

€ 143,00

531071900



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-66

EN support for baskets with hook for CPT-66
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-66
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-66
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-66**

cm. 50 x 30 x 25h

cm. 55 x 35 x 30h / kg 3,5 / m³ 0,058

€ 185,00

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA

EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

531040800



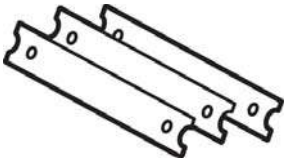
RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO

EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate
DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte
FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI
ES **RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 65,00

531040900



KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800

EN 10 blades kit for scraper cod.531040800
DE Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
FR Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
ES **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 46,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

T-FT
09580060



TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top
DE Stopfen griddleplatte
FR bouchon pour Plaque
ES **TAPÓN FRY-TOP**
cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

€ 275,00

PFT-64
06620400



KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP
EN KIT front protection plan fry-top
DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte
FR KIT protection avant plan plaque
ES **KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP**
cm. 38 x 8 x 6h
cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004

€ 141,00

PFT-66
06620600

cm. 58 x 8 x 6h
cm. 61 x 11 x 9h / kg 3 / m³ 0,006

€ 191,00

PFT-68
06620800

cm. 78 x 8 x 6h
cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008

€ 240,00

PFT-610
06621000

cm. 98 x 8 x 6h
cm. 101 x 11 x 9h / kg 5 / m³ 0,010

€ 272,00

ACCESSORI GRIGLIE

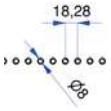
EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES **ACCESORIOS BARBACOAS**

06570401



GRIGLIA TONDINO PER CW64 (SERIE 60)
EN Grid for CW-64 (60 line)
DE Gitter fur CW-64 (60. Serie)
FR Grille ronde pour CW-64 (serie 60)
ES **REJILLA PARA CW-64 (SERIE 60)**
cm. 38 x 42
cm. 42 x 55 x 10h / kg 9 / m³ 0,023

€ 422,00

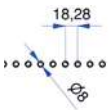


06570601



GRIGLIA TONDINO PER CW66 (SERIE 60)
EN Grid for CW-66 (60 line)
DE Gitter fur CW-66 (60. Serie)
FR Grille ronde pour CW-66 (serie 60)
ES **REJILLA PARA CW-66 (SERIE 60)**
cm. 58 x 42
cm. 62 x 55 x 10h / kg 9 / m³ 0,034

€ 602,00

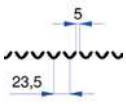


06570402



GRIGLIA TEGOLO V PER CW-64 (SERIE 60)
EN V TRAY for CW-64 (60 LINE)
DE V ROSTE FUR CW-64 (60 LINIE)
FR V GRILLE POUR CW-64 (LIGNE 60)
ES **V REJILLA PARA CW-64 (SERIE 60)**
cm. 36 x 43
cm. 42 x 55 x 10h / kg 9 / m³ 0,023

€ 288,00

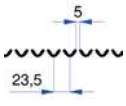


06570602



GRIGLIA TEGOLO V PER CW-66 (SERIE 60)
EN V TRAY for CW-66 (60 LINE)
DE V ROSTE FUR CW-66 (60 LINIE)
FR V GRILLE POUR CW-66 (LIGNE 60)
ES **V REJILLA PARA CW-66 (SERIE 60)**
cm. 56 x 43
cm. 62 x 55 x 10h / kg 9 / m³ 0,034

€ 416,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

531013200



CESTO 1/2 PER F13-64E / F10T-63E
EN Basket 1/2 for F13-64E / F10T-63E
DE Korb 1/2 für F13-64E / F10T-63E
FR Panier 1/2 pour F13-64E / F10T-63E
ES **CESTA 1/2 PARA F13-64E / F10T-63E**
cm. 10 x 30 x 12h
cm. 20 x 55 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,030

€ 65,00

531053300



CESTO 1/2 PER F13-64G
EN Basket 1/2 for F13-64G
DE Korb 1/2 für F13-64G
FR Panier 1/2 pour F13-64G
ES **CESTA 1/2 PARA F13-64G**
cm. 15 x 27 x 12h
cm. 25 x 52 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,035

€ 87,00

ACCESSORI BRASIERE

EN BRATTPANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN FR ACCESSOIRES SAUTEUSES ES **ACCESSORIOS SARTENS**

06550600



COPERCHIO BRT-66
EN Lid BRT-66
DE Deckel BRT-66
FR Couvercle BRT-66
ES **TAPA BRT-66**
cm. 51 x 42 x 3h
cm. 53 x 44 x 8h / kg 5 / m³ 0,019

€ 156,00

ACCESSORI BASE CON FORNO

EN STAND WITH OVEN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR UNTERBAU MIT OFEN FR ACCESSOIRES PALCARD AVEC FOUR ES **ACCESSORIOS MUEBLE CON HORNO**

CMF-68
06490800



COPERCHIO PER MFM-68E
EN Lid for MFM-68E
DE Berichterstattung fur MFM-68E
FR Couvercle pour MFM-68E
ES **CUBERTURA PARA MFM-68E**
cm. 80 x 54 x 2,8h
cm. 83 x 57 x 5h / kg 4 / m³ 0,024

€ 230,00

CMF-610
06491000

COPERCHIO PER MFM-610E
EN Lid for MFM-610E
DE Berichterstattung fur MFM-610E
FR Couvercle pour MFM-610E
ES **CUBERTURA PARA MFM-610E**
cm. 100 x 54 x 2,8h
cm. 103 x 57 x 5h / kg 5 / m³ 0,029

€ 296,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

60 SHINE KITCHEN



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

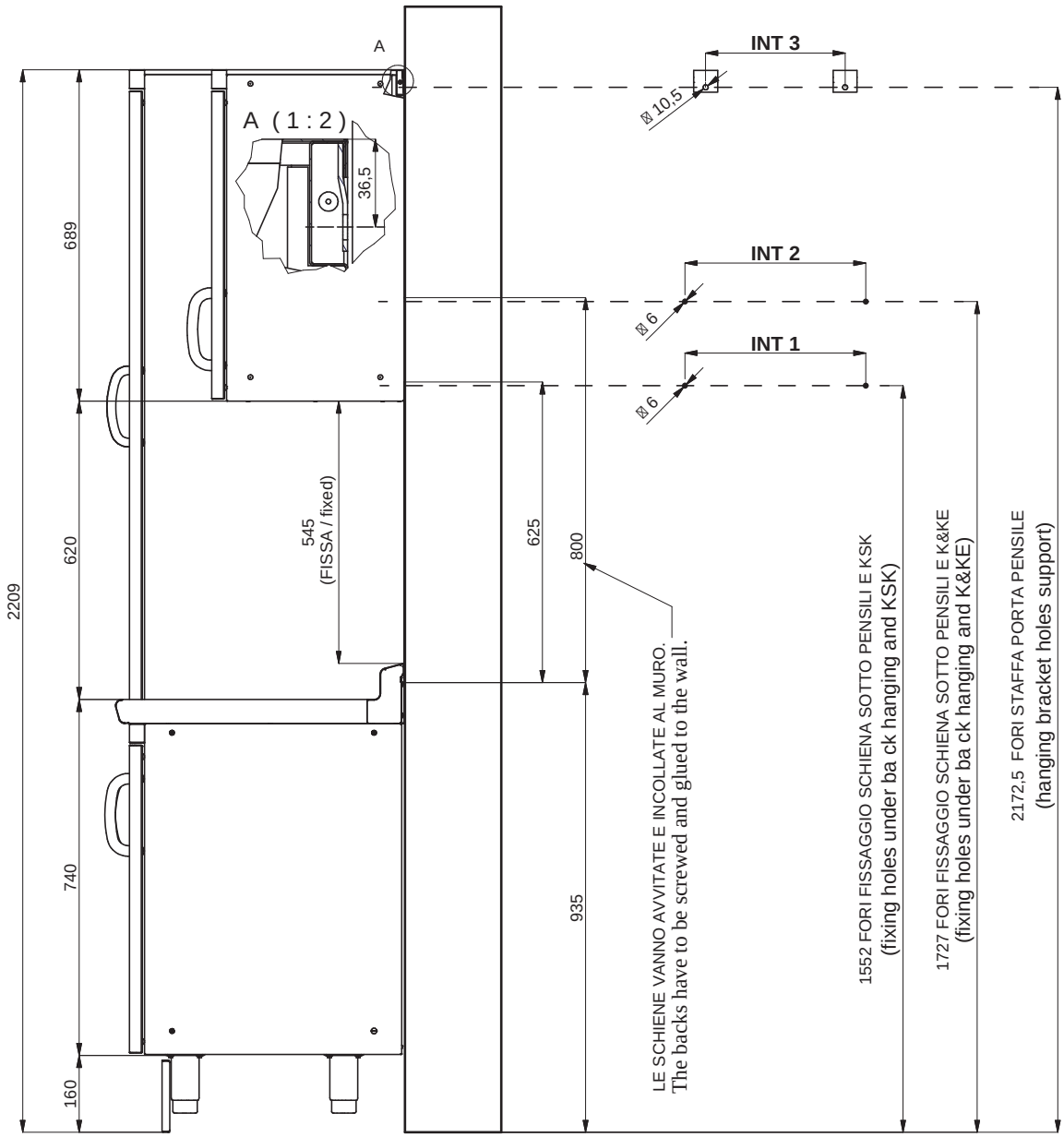


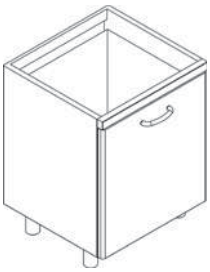
Tabella					
MOD. SP	INT 1	INT 2	-	MOD. PP	INT 3
SP/630	276		-	PP-630 SX/DX	190
SP/640	376		-	PP-640 SX/DX	290
SP/645	426		-	PP-645 SX/DX	340
SP/650	476		-	PP-650 SX/DX	390
SP/670	676		-	PP-660/PPS-660	490
SP/6105	1026		-	PP-670	590
SP/6110	1076		-	PP-680	690
SP/6125	1226		-	PP-690/PPS-690	790
SP/6135	1326		-	PP-6100	890
SP-SK/660		576	-	PP-6105	940
SP-SK/680		776	-	PP-6110	990
SP-SK/690		876	-	PP-6120	1090
SP-SK/6100		976	-	PP-6125	1140
SP-SK/6120		1176	-	PP-6135	1240
SP-SK/6140		1376	-	PP-6150	1390
SP-SK/6150		1476	-		
SP-SK/6160		1576	-		
SP-SK/6180		1776	-		
SP-SK/6200		1976	-		

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CASSETTIERE

EN DRAWER UNIT DE SCHUBLADENBLOCK FR TIROIRS ES **CAJONERA**

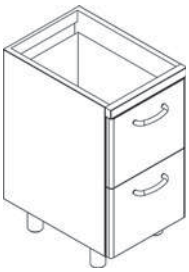
BC1/660
01070601



1 CASSETTO CM.51,8X52X57,2
EN 1 DRAWER cm.51,8x52x57,2
DE 1 SCHUBLADEN cm.51,8x52x57,2
FR 1 TIROIR cm.51,8x52x57,2
ES **1 CAJONE CM.51,8X52X57,2**
cm. 60 x 56,6 x 81h
cm. 68 x 67 x 87h / kg 41 / m³ 0,396

€ 1.448,00

BC2/640
01070402



2 CASSETTI CM.31,8X52X25
EN 2 DRAWERS cm.31,8x52x25
DE 2 SCHUBLADEN cm.31,8x52x25
FR 2 TIROIRS cm.31,8x52x25
ES **2 CAJONES CM.31,8X52X25**
cm. 40 x 56,6 x 81h
cm. 48 x 67 x 87h / kg 35 / m³ 0,280

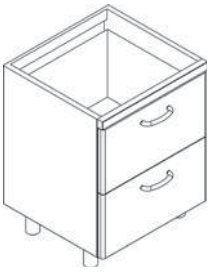
€ 1.355,00

BC2/645
01070452

2 CASSETTI CM.36,8X52X25
EN 2 DRAWERS cm.36,8x52x25
DE 2 SCHUBLADEN cm.36,8x52x25
FR 2 TIROIRS cm.36,8x52x25
ES **2 CAJONES CM.36,8X52X25**
cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 37.5 / m³ 0,309

€ 1.495,00

BC2/650
01070502



2 CASSETTI CM.41,8X52X25
EN 2 DRAWERS cm.41,8x52x25
DE 2 SCHUBLADEN cm.41,8x52x25
FR 2 TIROIRS cm.41,8x52x25
ES **2 CAJONES CM.41,8X52X25**
cm. 50 x 56,6 x 81h
cm. 58 x 67 x 87h / kg 40 / m³ 0,338

€ 1.611,00

BC2/660
01070602

2 CASSETTI CM.51,8X52X25
EN 2 DRAWERS cm.51,8x52x25
DE 2 SCHUBLADEN cm.51,8x52x25
FR 2 TIROIRS cm.51,8x52x25
ES **2 CAJONES CM.51,8X52X25**
cm. 60 x 56,6 x 81h
cm. 68 x 67 x 87h / kg 44 / m³ 0,396

€ 1.715,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BC3/640
01070403



3 CASSETTI CM.31,8X52X14,3
EN 3 DRAWERS cm.31,8x52x14,3
DE 3 SCHUBLADEN cm.31,8x52x14,3
FR 3 TIROIRS cm.31,8x52x14,3
ES **3 CAJONES CM.31,8X52X14,3**
cm. 40 x 56,6 x 81h
cm. 48 x 67 x 87h / kg 39 / m³ 0,280

€ 1.404,00

BC3/645
01070453

3 CASSETTI CM.36,8X52X14,3
EN 3 DRAWERS cm.36,8x52x14,3
DE 3 SCHUBLADEN cm.36,8x52x14,3
FR 3 TIROIRS cm.36,8x52x14,3
ES **3 CAJONES CM.36,8X52X14,3**
cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 41.5 / m³ 0,309

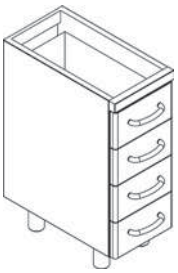
€ 1.693,00

BC3/650
01070503

3 CASSETTI CM.41,8X52X14,3
EN 3 DRAWERS cm.41,8x52x14,3
DE 3 SCHUBLADEN cm.41,8x52x14,3
FR 3 TIROIRS cm.41,8x52x14,3
ES **3 CAJONES CM.41,8X52X14,3**
cm. 50 x 56,6 x 81h
cm. 58 x 67 x 87h / kg 43 / m³ 0,338

€ 1.817,00

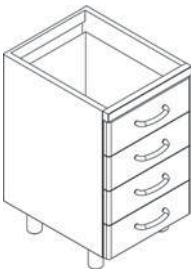
BC4/630
01070304



4 CASSETTI CM.21,8X52X8,9
EN 4 DRAWERS cm.21,8x52x8,9
DE 4 SCHUBLADEN cm.21,8x52x8,9
FR 4 TIROIRS cm.21,8x52x8,9
ES **4 CAJONES CM.21,8X52X8,9**
cm. 30 x 56,6 x 81h
cm. 38 x 67 x 87h / kg 37 / m³ 0,222

€ 1.510,00

BC4/640
01070404



4 CASSETTI CM.31,8X52X8,9
EN 4 DRAWERS cm.31,8x52x8,9
DE 4 SCHUBLADEN cm.31,8x52x8,9
FR 4 TIROIRS cm.31,8x52x8,9
ES **4 CAJONES CM.31,8X52X8,9**
cm. 40 x 56,6 x 81h
cm. 48 x 67 x 87h / kg 42 / m³ 0,280

€ 1.590,00

BC4/645
01070454

4 CASSETTI CM.36,8X52X8,9
EN 4 DRAWERS cm.36,8x52x8,9
DE 4 SCHUBLADEN cm.36,8x52x8,9
FR 4 TIROIRS cm.36,8x52x8,9
ES **4 CAJONES CM.36,8X52X8,9**
cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 43.5 / m³ 0,309

€ 1.893,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BC2B/640
01080402



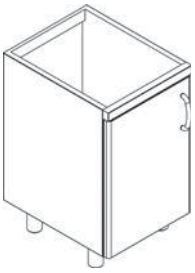
2 BACINELLE INOX GN 1/1 H20
EN 2 CONTAINERS INOX GN 1/1 h20
DE 2 BEHALTERN INOX GN 1/1 h20
FR 2 BACS INOX GN 1/1 h20
ES **2 CONTENEDORES INOX GN 1/1 H20**
cm. 40 x 56,6 x 81h
cm. 48 x 67 x 87h / kg 34 / m³ 0,280

€ 1.523,00

MOBILI BASE

EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES **MUEBLE**

BP/630SX
01010301



BASE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO
EN STORAGE UNIT WITH DOOR AND MIDDLE SHELF
DE FLUGELTURELEMENT MIT ZWISCHENBORD
FR ELEMENT DE BASE AVEC PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **BASE CON PUERTA Y ESTANTE INTERMEDIO**
cm. 30 x 56,6 x 81h
cm. 38 x 67 x 87h / kg 18 / m³ 0,222

€ 783,00

BP/640SX
01010401

cm. 40 x 56,6 x 81h
cm. 48 x 67 x 87h / kg 21 / m³ 0,280

€ 801,00

BP/645SX
01010451

cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 22.5 / m³ 0,309

€ 840,00

BP/650SX
01010501

cm. 50 x 56,6 x 81h
cm. 58 x 67 x 87h / kg 24 / m³ 0,338

€ 851,00

BP/630DX
01010300

cm. 30 x 56,6 x 81h
cm. 38 x 67 x 87h / kg 18 / m³ 0,222

€ 783,00



BP/640DX
01010400

cm. 40 x 56,6 x 81h
cm. 48 x 67 x 87h / kg 21 / m³ 0,280

€ 801,00

BP/645DX
01010450

cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 22.5 / m³ 0,309

€ 840,00

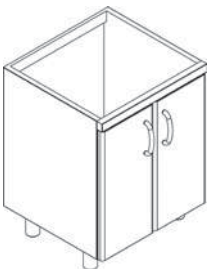
BP/650DX
01010500

cm. 50 x 56,6 x 81h
cm. 58 x 67 x 87h / kg 24 / m³ 0,338

€ 851,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BP/660
01010600



BASE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO
EN STORAGE UNIT WITH DOORS , GASKET AND MIDDLE SHELF
DE FLUGELTURELEMENT MIT TURDICHTUNG UND ZWISCHENBORD
FR ELEMENT DE BASE AVEC PORTES , JOINT ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **BASE CON PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**
cm. 60 x 56,6 x 81h
cm. 68 x 67 x 87h / kg 28 / m³ 0,396

€ 1.110,00

BP/670
01010700

cm. 70 x 56,6 x 81h
cm. 78 x 67 x 87h / kg 32 / m³ 0,455

€ 1.152,00

BP/680
01010800

cm. 80 x 56,6 x 81h
cm. 88 x 67 x 87h / kg 36 / m³ 0,513

€ 1.203,00

BP/690
01010900

cm. 90 x 56,6 x 81h
cm. 98 x 67 x 87h / kg 39 / m³ 0,571

€ 1.281,00

BP/6100
01011000

cm. 100 x 56,6 x 81h
cm. 108 x 67 x 87h / kg 42 / m³ 0,630

€ 1.346,00

BP/6105
01011050



BASE CON 3 PORTE, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO
EN STORAGE UNIT WITH 3 DOORS , GASKETS AND MIDDLE SHELF
DE FLUGELTURELEMENT MIT 3 TUREN, TURDICHTUNGEN UND ZWISCHENBORD
FR ELEMENT DE BASE AVEC 3 PORTES , JOINTS ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **BASE CON 3 PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**
cm. 105 x 56,6 x 81h
cm. 113 x 67 x 87h / kg 43.5 / m³ 0,659

€ 1.603,00

BP/6110
01011100

cm. 110 x 56,6 x 81h
cm. 118 x 67 x 87h / kg 45 / m³ 0,688

€ 1.634,00

BP/6120
01011200

cm. 120 x 56,6 x 81h
cm. 128 x 67 x 87h / kg 48 / m³ 0,746

€ 1.693,00

BP/6125
01011250

cm. 125 x 56,6 x 81h
cm. 133 x 67 x 87h / kg 49.5 / m³ 0,775

€ 1.725,00

BP/6135
01011350

cm. 135 x 56,6 x 81h
cm. 143 x 67 x 87h / kg 52.5 / m³ 0,834

€ 1.787,00

BP/6150
01011500

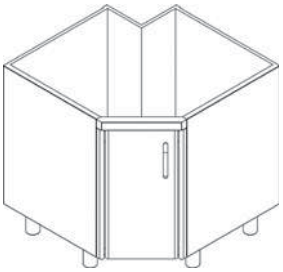
cm. 150 x 56,6 x 81h
cm. 158 x 67 x 87h / kg 57 / m³ 0,921

€ 1.884,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BPA/680
01110801



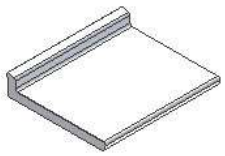
BASE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO
EN CORNER STORAGE UNIT WITH DOOR AND MIDDLE SHELF
DE ECK-ELEMENT 90° MIT TUR UND ZWISCHENBORD
FR ELEMENT DE BASE D'ANGLE AVEC PORTE ET ETAGERE INTERMEDIARIE
ES **BASE ANGULAR CON PUERTA Y ENTANTE INTERMEDIO**
cm.80/80 x 56,6 x 81h
cm. 83 x 97 x 87h / kg 41 / m³ 0,700

€ 1.528,00

PIANI LAVORO

EN WORK TOP DE ARBEITSPLATTE FR PLAN DE TRAVAIL ES **ENCIMERA DE TRABAJO**

PL/630
01310300



PIANO LAVORO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO
EN WORKTOP WITH RAISED AND REAR BORDER
DE OBERPLATTE MIT AUFKANTUNG HINTEN UND PROFILE ABGERUNDET.
FR PLAN DE TRAVAIL AVEC JOINT DE FINITION POSTERIEUR ET BORDE FRONTAL TOMBE'
ES **SOBRE DE TRABAJO CON PETO TRASERO Y BORDE FRONTAL REDONDEADO**
cm. 30 x 60 x 5h
cm. 38 x 65 x 20h / kg 5,5 / m³ 0,049

€ 218,00

PL/640
01310400

cm. 40 x 60 x 5h
cm. 48 x 65 x 20h / kg 7,5 / m³ 0,062

€ 249,00

PL/645
01310450

cm. 45 x 60 x 5h
cm. 53 x 65 x 20h / kg 8,5 / m³ 0,069

€ 281,00

PL/650
01310500

cm. 50 x 60 x 5h
cm. 58 x 65 x 20h / kg 9 / m³ 0,075

€ 296,00

PL/660
01310600

cm. 60 x 60 x 5h
cm. 68 x 65 x 20h / kg 11 / m³ 0,088

€ 308,00

PL/670
01310700

cm. 70 x 60 x 5h
cm. 78 x 65 x 20h / kg 13 / m³ 0,101

€ 342,00

PL/675
01310750

cm. 75 x 60 x 5h
cm. 83 x 65 x 20h / kg 13.5 / m³ 0,108

€ 356,00

PL/680
01310800

cm. 80 x 60 x 5h
cm. 88 x 65 x 20h / kg 14,5 / m³ 0,114

€ 388,00

PL/690
01310900

cm. 90 x 60 x 5h
cm. 98 x 65 x 20h / kg 16,5 / m³ 0,127

€ 403,00

PL/6100
01311000

cm. 100 x 60 x 5h
cm. 108 x 65 x 20h / kg 18,5 / m³ 0,140

€ 419,00

PL/6105
01311050

cm. 105 x 60 x 5h
cm. 113 x 65 x 20h / kg 19,5 / m³ 0,147

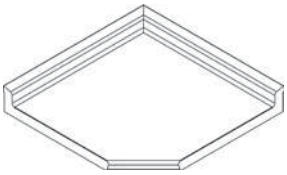
€ 435,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PL/6110 01311100	cm. 110 x 60 x 5h cm. 118 x 65 x 20h / kg 20 / m³ 0,153	**€ 450,00**
PL/6120 01311200	cm. 120 x 60 x 5h cm. 128 x 65 x 20h / kg 22 / m³ 0,166	**€ 465,00**
PL/6125 01311250	cm. 125 x 60 x 5h cm. 133 x 65 x 20h / kg 23 / m³ 0,173	**€ 483,00**
PL/6130 01311300	cm. 130 x 60 x 5h cm. 138 x 65 x 20h / kg 24 / m³ 0,179	**€ 496,00**
PL/6135 01311350	cm. 135 x 60 x 5h cm. 143 x 65 x 20h / kg 24,5 / m³ 0,186	**€ 513,00**
PL/6140 01311400	cm. 140 x 60 x 5h cm. 148 x 65 x 20h / kg 25,5 / m³ 0,192	**€ 556,00**
PL/6150 01311500	cm. 150 x 60 x 5h cm. 158 x 65 x 20h / kg 27,5 / m³ 0,205	**€ 591,00**
PL/6160 01311600	cm. 160 x 60 x 5h cm. 168 x 65 x 20h / kg 29,5 / m³ 0,218	**€ 621,00**
PL/6165 01311650	cm. 165 x 60 x 5h cm. 173 x 65 x 20h / kg 30,5 / m³ 0,225	**€ 652,00**
PL/6180 01311800	cm. 180 x 60 x 5h cm. 188 x 65 x 20h / kg 33 / m³ 0,244	**€ 699,00**
PL/6195 01311950	cm. 195 x 60 x 5h cm. 203 x 65 x 20h / kg 35,5 / m³ 0,264	**€ 759,00**
PL/6200 01312000	cm. 200 x 60 x 5h cm. 208 x 65 x 20h / kg 36,5 / m³ 0,270	**€ 791,00**
PL/6210 01312100	cm. 210 x 60 x 5h cm. 218 x 65 x 20h / kg 38,5 / m³ 0,283	**€ 821,00**
PL/6220 01312200	cm. 220 x 60 x 5h cm. 228 x 65 x 20h / kg 40,5 / m³ 0,296	**€ 853,00**
PL/6225 01312250	cm. 225 x 60 x 5h cm. 233 x 65 x 20h / kg 41,5 / m³ 0,303	**€ 899,00**
PL/6240 01312400	cm. 240 x 60 x 5h cm. 248 x 65 x 20h / kg 44 / m³ 0,322	**€ 960,00**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLA/680
01320800



PIANO LAVORO AD ANGOLO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO
EN CORNER WORKTOP WITH RAISED AND REAR BORDER
DE OBERPLATTE ECK-ELEMENT 90° MIT 75mm AUFKANTUNG HINTEN UND PROFILE ABGERUNDET.
FR PLAN DE TRAVAIL D'ANGLE AVEC JOINT DE FINITION POSTERIEUR ET BORD FRONTAL TOMBE'
ES **SOBRE DE TRABAJO ANGULAR CON PETO TRASERO Y BORDE FRONTAL REDONDEADO**

cm.80/80 x 60 x 5h
cm. 88 x 88 x 20h / kg 18 / m³ 0,155

€ 618,00

MOBILI BASE LAVELLO

EN STAND FOR SINK DE UNTERBAU FUR SPULBECKEN FR ELEMENT DE BASE POUR EVIER ES **BASE PARA FREGADERO**

BPL/645SX
01030451



BASE PER LAVELLO CON PORTA
EN STORAGE UNIT FOR SINK WITH DOOR
DE FLUGELTURELEMENT FUR SPULBECKEN
FR ELEMENT DE BASE POUR EVIER AVEC PORTE
ES **BASE PARA FREGADERO CON PUERTA**

cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 20.5 / m³ 0,309

€ 787,00

BPL/645DX
01030450



cm. 45 x 56,6 x 81h
cm. 53 x 67 x 87h / kg 20.5 / m³ 0,309

€ 787,00

BPL/660
01030600



BASE PER LAVELLO CON PORTE
EN STORAGE UNIT FOR SINK WITH 2 DOORS
DE FLUGELTURELEMENT FUR SPULBECKEN
FR ELEMENT DE BASE POUR EVIER AVEC 2 PORTES
ES **BASE PARA FREGADERO CON PUERTAS**

cm. 60 x 56,6 x 81h
cm. 68 x 67 x 87h / kg 26 / m³ 0,396

€ 1.061,00

BPL/690
01030900

cm. 90 x 56,6 x 81h
cm. 98 x 67 x 87h / kg 37 / m³ 0,571

€ 1.203,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BPL/6105
01031050



BASE PER LAVELLO CON 3 PORTE
EN STORAGE UNIT FOR SINK WITH 3 DOORS
DE FLUGELTURELEMENT FUR SPULBECKEN
FR ELEMENT DE BASE POUR EVIER AVEC 3 PORTES
ES **BASE PARA FREGADERO CON 3 PUERTAS**
cm. 105 x 56,6 x 81h
cm. 113 x 67 x 87h / kg 41.5 / m³ 0,659

€ 1.259,00

BPL/6120
01031200

cm. 120 x 56,6 x 81h
cm. 128 x 67 x 87h / kg 45 / m³ 0,746

€ 1.574,00

BPL/6135
01031350

cm. 135 x 56,6 x 81h
cm. 143 x 67 x 87h / kg 49.5 / m³ 0,834

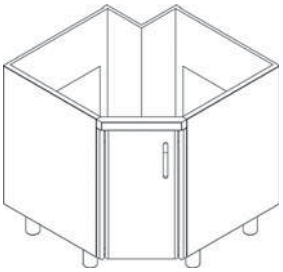
€ 1.644,00

BPL/6150
01031500

cm. 150 x 56,6 x 81h
cm. 158 x 67 x 87h / kg 54 / m³ 0,921

€ 1.711,00

BPAL/680
01130800



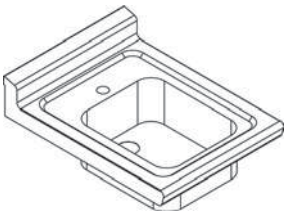
BASE PER LAVELLO AD ANGOLO CON PORTA
EN CORNER STORAGE UNIT FOR SINK WITH DOOR
DE ECK-ELEMENT 90° FUR ECKSPULABDECKUNG MIT FLUGELTURE
FR ELEMENT DE BASE D'ANGLE POUR EVIER AVEC PORTE
ES **BASE ANGULAR PARA FREGADERO CON PUERTA**
cm.80/80 x 56,6 x 81h
cm. 83 x 97 x 87h / kg 37 / m³ 0,700

€ 1.552,00

LAVELLI

EN SINK UNIT DE SPÜLBECKEN FR ÉVIER ES **FREGADEROS**

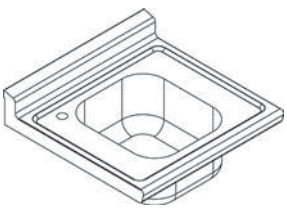
L/645
01330450



1 VASCA CM.29X35X14H
EN 1 BOWL cm.29x35x14h
DE 1 BECKEN cm.29x35x14h
FR 1 BAC cm.29x35x14h
ES **1 CUBA CM.29X35X14H**
cm. 45 x 60 x 5h
cm. 53 x 65 x 34h / kg 9.5 / m³ 0,117

€ 482,00

L/660
01330600



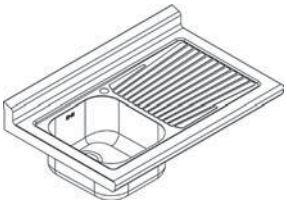
1 VASCA CM.34X39X19,5H
EN 1 BOWL cm.34x39x19,5h
DE 1 BECKEN cm.34x39x19,5h
FR 1 BAC cm.34x39x19,5h
ES **1 CUBA CM.34X39X19,5H**
cm. 60 x 60 x 5h
cm. 68 x 65 x 34h / kg 12 / m³ 0,150

€ 582,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

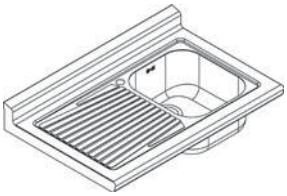
L/691 SX
01330902



1 VASCA SX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 1 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 1 BAC A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **1 CUBA A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 90 x 60 x 5h
cm. 98 x 65 x 34h / kg 18.5 / m³ 0,217

€ 706,00

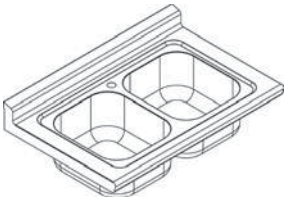
L/691 DX
01330901



1 VASCA DX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 1 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 1 BAC A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **1 CUBA A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 90 x 60 x 5h
cm. 98 x 65 x 34h / kg 18.5 / m³ 0,217

€ 706,00

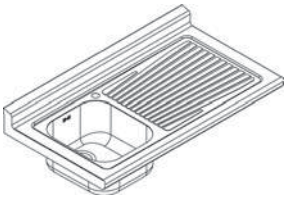
L/692
01330905



2 VASCHE CM.34X39X19,5H
EN 2 BOWLS cm.34x39x19,5h
DE 2 BECKEN cm.34x39x19,5h
FR 2 BACS cm.34x39x19,5h
ES **2 CUBAS CM.34X39X19,5H**
cm. 90 x 60 x 5h
cm. 98 x 65 x 34h / kg 18.5 / m³ 0,217

€ 859,00

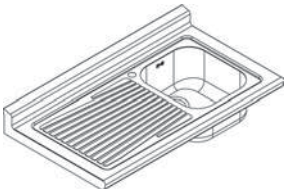
L/6105SX
01331052



1 VASCA SX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 1 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 1 BAC A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **1 CUBA A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 105 x 60 x 5h
cm. 113 x 65 x 34h / kg 21,5 / m³ 0,250

€ 777,00

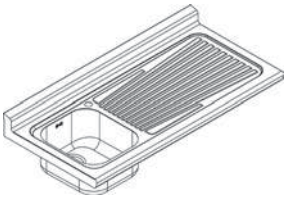
L/6105DX
01331051



1 VASCA DX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 1 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 1 BAC A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **1 CUBA A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 105 x 60 x 5h
cm. 113 x 65 x 34h / kg 21,5 / m³ 0,250

€ 777,00

L/6121SX
01331202

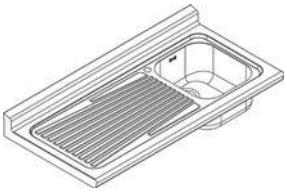


1 VASCA SX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 1 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 1 BAC A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **1 CUBA A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 120 x 60 x 5h
cm. 128 x 65 x 34h / kg 24 / m³ 0,283

€ 855,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

L/6121DX
01331201



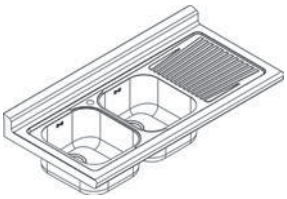
1 VASCA DX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 1 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 1 BAC A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **1 CUBA A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**

cm. 120 x 60 x 5h

cm. 128 x 65 x 34h / kg 24 / m³ 0,283

€ 855,00

L/6122SX
01331204



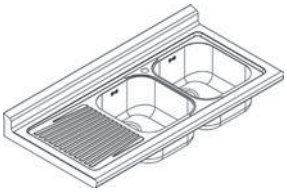
2 VASCHE SX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 2 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 2 BACS A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **2 CUBAS A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**

cm. 120 x 60 x 5h

cm. 128 x 65 x 34h / kg 25 / m³ 0,283

€ 1.014,00

L/6122DX
01331203



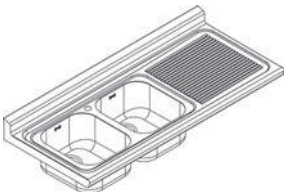
2 VASCHE DX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 2 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 2 BACS A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **2 CUBAS A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**

cm. 120 x 60 x 5h

cm. 128 x 65 x 34h / kg 25 / m³ 0,283

€ 1.014,00

L/6135SX
01331354



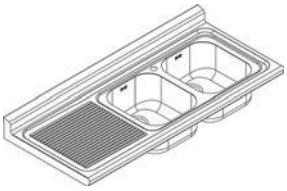
2 VASCHE SX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 2 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 2 BACS A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **2 CUBAS A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**

cm. 135 x 60 x 5h

cm. 143 x 65 x 34h / kg 28 / m³ 0,316

€ 1.088,00

L/6135DX
01331353



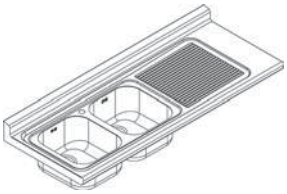
2 VASCHE DX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 2 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 2 BACS A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **2 CUBAS A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**

cm. 135 x 60 x 5h

cm. 143 x 65 x 34h / kg 28 / m³ 0,316

€ 1.088,00

L/6150SX
01331504



2 VASCHE SX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 2 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 2 BACS A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **2 CUBAS A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**

cm. 150 x 60 x 5h

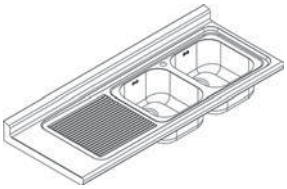
cm. 158 x 65 x 34h / kg 30.5 / m³ 0,349

€ 1.173,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

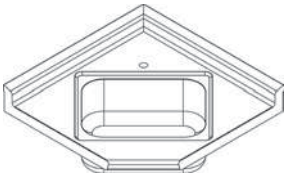
L/6150DX
01331503



2 VASCHE DX CM.34X39X19,5H CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD
DE 2 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE
FR 2 BACS A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR
ES **2 CUBAS A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 150 x 60 x 5h
cm. 158 x 65 x 34h / kg 30.5 / m³ 0,349

€ 1.173,00

LA/680
01340800



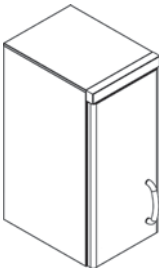
1 VASCA CM.50X40X20H
EN 1 BOWL cm.50x40x20h
DE 1 BECKEN cm.50x40x20h
FR 1 BAC cm.50x40x20h
ES **1 CUBA CM.50X40X20H**
cm.80/80 x 60 x 5h
cm. 88 x 88 x 34h / kg 19 / m³ 0,263

€ 998,00

PENSILI

EN WALL CABINET DE WANDHÄNGESCHRÄNKE FR ARMOIRE SUSPENDUE ES **ARMARIO DE PARED**

PP/630SX
01210301



PENSILE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO
EN WALL UNIT WITH DOOR , AND MIDDLE SHELF
DE WANDHANGESCHRANK MIT TUR , UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO DE PARED CON PUERTA Y ESTANTE INTERMEDIO**
cm. 30 x 40 x 69h
cm. 38 x 50 x 87h / kg 16 / m³ 0,165

€ 771,00

PP/640SX
01210401

cm. 40 x 40 x 69h
cm. 48 x 50 x 87h / kg 19 / m³ 0,209

€ 795,00

PP/645SX
01210451

cm. 45 x 40 x 69h
cm. 53 x 50 x 87h / kg 20.5 / m³ 0,231

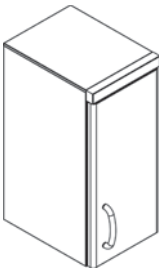
€ 819,00

PP/650SX
01210501

cm. 50 x 40 x 69h
cm. 58 x 50 x 87h / kg 22 / m³ 0,252

€ 842,00

PP/630DX
01210300



cm. 30 x 40 x 69h
cm. 38 x 50 x 87h / kg 16 / m³ 0,165

€ 771,00

PP/640DX
01210400

cm. 40 x 40 x 69h
cm. 48 x 50 x 87h / kg 19 / m³ 0,209

€ 795,00

PP/645DX
01210450

cm. 45 x 40 x 69h
cm. 53 x 50 x 87h / kg 20.5 / m³ 0,231

€ 819,00

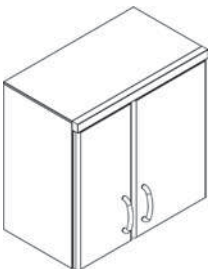
PP/650DX
01210500

cm. 50 x 40 x 69h
cm. 58 x 50 x 87h / kg 22 / m³ 0,252

€ 842,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PP/660
01210600



PENSILE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO
EN WALL UNIT WITH DOORS , GASKET AND MIDDLE SHELF
DE WANDHANGESCHRANK MIT TUREN , TURDICHTUNGEN UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTES, JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO DE PARED CON PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm. 60 x 40 x 69h
cm. 68 x 50 x 87h / kg 26 / m³ 0,296

€ 1.048,00

PP/670
01210700

cm. 70 x 40 x 69h
cm. 78 x 50 x 87h / kg 29 / m³ 0,339

€ 1.089,00

PP/680
01210800

cm. 80 x 40 x 69h
cm. 88 x 50 x 87h / kg 33 / m³ 0,383

€ 1.133,00

PP/690
01210900

cm. 90 x 40 x 69h
cm. 98 x 50 x 87h / kg 36 / m³ 0,426

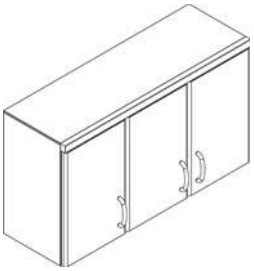
€ 1.197,00

PP/6100
01211000

cm. 100 x 40 x 69h
cm. 108 x 50 x 87h / kg 39 / m³ 0,470

€ 1.244,00

PP/6105
01211050



PENSILE CON 3 PORTE, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO
EN WALL UNIT WITH 3 DOORS , GASKET AND MIDDLE SHELF
DE WANDHANGESCHRANK MIT 3 TUREN , TURDICHTUNGEN UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE SUSPENDUE AVEC 3 PORTES, JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO DE PARED CON 3 PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm. 105 x 40 x 69h
cm. 113 x 50 x 87h / kg 40.5 / m³ 0,492

€ 1.491,00

PP/6110
01211100

cm. 110 x 40 x 69h
cm. 118 x 50 x 87h / kg 42 / m³ 0,513

€ 1.518,00

PP/6120
01211200

cm. 120 x 40 x 69h
cm. 128 x 50 x 87h / kg 45 / m³ 0,557

€ 1.564,00

PP/6125
01211250

cm. 125 x 40 x 69h
cm. 133 x 50 x 87h / kg 46.5 / m³ 0,579

€ 1.590,00

PP/6135
01211350

cm. 135 x 40 x 69h
cm. 143 x 50 x 87h / kg 49.5 / m³ 0,622

€ 1.676,00

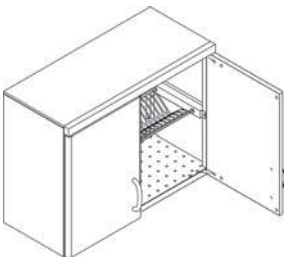
PP/6150
01211500

cm. 150 x 40 x 69h
cm. 158 x 50 x 87h / kg 53 / m³ 0,687

€ 1.767,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PPS/660
01230600



PENSILE SCOLAPIATTI CON PORTE, GUARNIZIONE E PORTAPIATTI
EN WALL UNIT PLATE RACK WITH DOORS, GASKETS AND PLATE RACK
DE WANDHANGESCHRANNK FUR TELLER MIT FLUGELTUREN UND TURDICHTUNGEN
FR ARMOIRE EGOUTTOIR SUSPENDUE AVEC PORTES JOINTS DE PORTE, GRILLE INTERMEDIAIRE PORTE-ASSIETTES
ES **ARMARIO DE PARED ESCURRIDOR CON PUERTA Y GUARNICION**
cm. 60 x 40 x 69h
cm. 68 x 50 x 87h / kg 26 / m³ 0,296

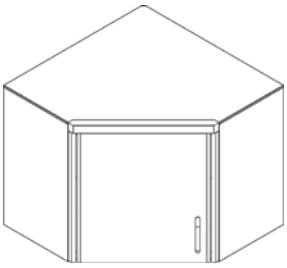
€ 1.312,00

PPS/690
01230900

cm. 90 x 40 x 69h
cm. 98 x 50 x 87h / kg 34 / m³ 0,426

€ 1.439,00

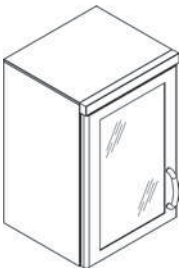
PPA/680
01260801



PENSILE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO
EN CORNER WALL UNIT WITH DOOR AND MIDDLE SHELF
DE ECK-WANDHANGESCHRANK MIT FLUGELTURE UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE D'ANGLE SUSPENDUE AVEC 2 PORTES ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO ANGULAR DE PARED CON PUERTA Y ESTANTE INTERMEDIO**
cm.80/80 x 40 x 69h
cm. 83 x 97 x 87h / kg 38 / m³ 0,700

€ 1.747,00

PPV/630SX
01220301



PENSILE CON PORTA VETRO E RIPIANO INTERMEDIO
EN WALL UNIT WITH GLASS DOOR AND MIDDLE SHELF
DE WANDHANGESCHRANK MIT GLASTUR UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE VITREE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO DE PARED CON PUERTA VIDRIERA Y ESTANTE INTERMEDIO**
cm. 30 x 40 x 69h
cm. 38 x 50 x 87h / kg 16.5 / m³ 0,165

€ 853,00

PPV/645SX
01220451

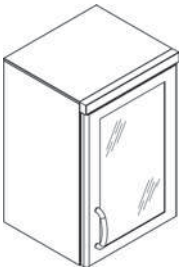
cm. 45 x 40 x 69h
cm. 53 x 50 x 87h / kg 21 / m³ 0,231

€ 939,00

PPV/630DX
01220300

cm. 30 x 40 x 69h
cm. 38 x 50 x 87h / kg 16.5 / m³ 0,165

€ 853,00



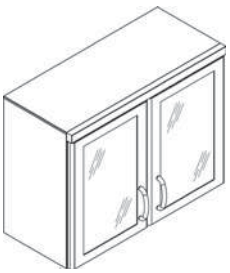
PPV/645DX
01220450

cm. 45 x 40 x 69h
cm. 53 x 50 x 87h / kg 21 / m³ 0,231

€ 939,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PPV/660
01220600



PENSILE CON PORTE VETRO, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO
EN WALL UNIT WITH GLASS DOORS, GASKET AND MIDDLE SHELF
DE WANDHANGESCHRANK MIT 2 GLASTURE, TURDICHTUNG UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE SUSPENDUE AVEC 2 PORTES VITREE , JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO DE PARED CON PUERTAS VIDRIERA, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm. 60 x 40 x 69h
cm. 68 x 50 x 87h / kg 27 / m³ 0,296

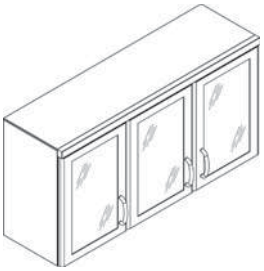
€ 1.202,00

PPV/690
01220900

cm. 90 x 40 x 69h
cm. 98 x 50 x 87h / kg 37 / m³ 0,426

€ 1.436,00

PPV/6105
01221050



PENSILE CON 3 PORTE VETRO, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO
EN WALL UNIT WITH 3 GLASS DOORS, GASKETS AND MIDDLE SHELF
DE WANDHANGESCHRANK MIT 3 GLASTURE, TURDICHTUNG UND ZWISCHENBORD
FR ARMOIRE SUSPENDUE AVEC 3 PORTES VITREE , JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE
ES **ARMARIO DE PARED CON 3 PUERTAS VIDRIERA, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm. 105 x 40 x 69h
cm. 113 x 50 x 87h / kg 42 / m³ 0,492

€ 1.764,00

PPV/6135
01221350

cm. 135 x 40 x 69h
cm. 143 x 50 x 87h / kg 51 / m³ 0,622

€ 2.031,00

ARMADI

EN HIGH CUPBOARDS DE HOCHSCHRÄNKE FR ARMOIRES DE RANGEMENT ES **ARMARIO**

A/660
01160600



ARMADIO CON PORTE, GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI
EN TWIN UNIT WITH DOORS, GASKET AND 4 MIDDLE SHELVES
DE HOCHSCHRANK MIT TUREN, TURDICHTUNGEN UND 4 ZWISCHENBORDE
FR ARMOIRE A PORTES, JOINT DE PORTE ET 4 ETAGERES INTERMEDIAIRES
ES **ARMARIO CON PUERTAS, GUARNICIONES Y 4 ESTANTES INTERMEDIOS**

cm. 60 x 60 x 220h
cm. 71 x 67 x 224h / kg 70 / m³ 1,066

€ 2.664,00

A/690
01160900

cm. 90 x 60 x 220h
cm. 101 x 67 x 224h / kg 99 / m³ 1,516

€ 3.198,00

AV/660
01170600



ARMADIO CON PORTE VETRO, GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI
EN TWIN UNIT WITH GLASS DOORS, GASKETS AND 4 MIDDLE SHELVES
DE HOCHSCHRANK MIT 4 GLASTUREN, TURDICHTUNGEN UND 4 ZWISCHENBORDE
FR ARMOIRE AVEC PORTES VITREE, JOINTES DE PORTE ET 4 ETAGERES INTERMEDIAIRES
ES **ARMARIO CON PUERTAS VIDRIERA, GUARNICIONES Y 4 ESTANTES INTERMEDIOS**

cm. 60 x 60 x 220h
cm. 71 x 67 x 224h / kg 73 / m³ 1,066

€ 2.908,00

AV/690
01170900

cm. 90 x 60 x 220h
cm. 101 x 67 x 224h / kg 102 / m³ 1,516

€ 3.454,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

GL
51262000



GRUPPO RUBINETTO A LEVA, A NORME IGENICHE
EN LEVER TAP FOR SINK IN ACCORDANCE WITH SANITARY REGULATIONS
DE EINHEBEL-MISCHBATTERIE
FR GROUPE ROBINET A LEVIER, AUX NORMES HYGIENIQUES
ES **GRUPO GRIFO CON PALANCA SEGUN NORMAS HIGIENICAS**

cm. 21 x 24h

cm. 14 x 33 x 6h / kg 1 / m³ 0,003

€ 120,00

EROS4
_EROS004



GRUPPO RUBINETTO DOCCIA A LEVA
EN TAP FOR SINK WITH SHOWER
DE MISCHBATTERIE
FR GROUPE ROBINET AVEC DOUCHE
ES **GRUPO GRIFO CON DUCHA**

cm. 27 x 45h

cm. 35 x 50 x 7h / kg 2 / m³ 0,012

€ 272,00

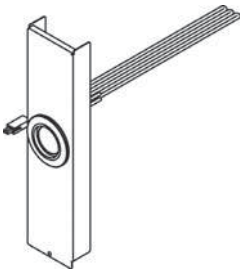
SER
01440000



KIT SERRATURA CON CHIAVE PER PORTA
EN KIT LOCK WITH KEYS FOR DOOR
DE KIT SCHLOSS KT SCHLUSSEL FUR TUR
FR SERRURE AVEC CLES POUR PORTE
ES **CERRADURA CON LLAVE PARA PUERTA**

€ 66,00

KIT FARETTO
01420000



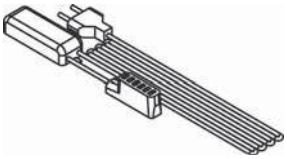
KIT FARETTO LED 3W L2500 (FARETTO,GHIERA,STAFFA)
EN KIT SMALL LAMP LED 3W L2500
DE KIT SCHEINWERFER LED 3W L2500
FR KIT LAMPE LED 3W L2500
ES **PUNTO DE LUZ LED 3W L2500**

cm. 10 x 35 x 10h / kg 1 / m³ 0,004

0,003 KW
12V~
50/60 Hz

€ 175,00

TRASFORMATORE
01420001



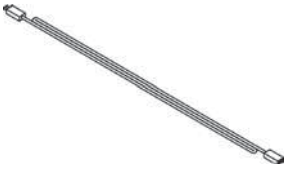
TRASFORMATORE 230V-12V MAX 45W O 10 INGRESSI LED
EN TRANSFORMER 230V-12V MAX 45W OR 10 LED
DE VERWANDLER 230V-12V MAX 45W ODER 10 LED
FR TRASFORMATEUR 230V-12V MAX 45W OU 10 LED
ES **TRANSFORMADOR DE CORRIENTE 230V-12V MAX 45W O 10 LED**

cm. 5 x 25 x 5h / kg 1 / m³ 0,001

€ 96,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PROLUNGA BT
01420002



PROLUNGA 12V L1500
EN EXTENSION 12V-L1500
DE FORTSATZT 12V L1500
FR RALLONGE 12V L1500
ES **EXTENSIÓN 12V L1500**

cm. 10 x 10 x 2h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 53,00

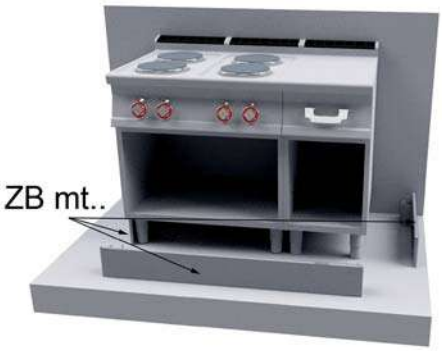
ZB
01410000

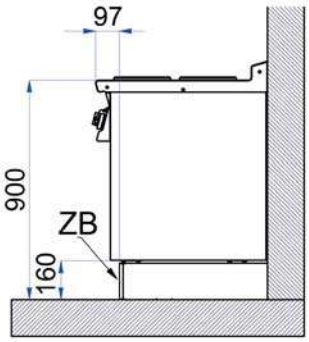


ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 154,00





ZA
01410002



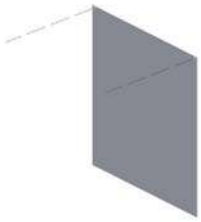
ZOCCOLATURA ANGOLO
EN CORNER PLINTH
DE EKE-SOCKEL
FR PLINTHE ANGLE
ES **ZOCOLOS ANGULAR**

cm. 15h

cm. 45 x 10 x 20h / kg 0.3 / m³ 0,009

€ 93,00

SP/630
01400300



SCHIENA SOTTO PENSILI
EN SPLASH BACK FOR WALL UNIT
DE RUCKWAND FUR HOCHSCHRANK
FR FINITION DOS POUR ARMOIRES SUSPENDUE
ES **ESPALDA DEBAJO DE ARMADIO DE PARED**

cm. 30 x 0,2 x 62,5h

cm. 32 x 2 x 65h / kg 1.3 / m³ 0,004

€ 87,00

SP/640
01400400

cm. 40 x 0,2 x 62,5h

cm. 42 x 2 x 65h / kg 1.8 / m³ 0,005

€ 116,00

SP/645
01400450

cm. 45 x 0,2 x 62,5h

cm. 47 x 2 x 65h / kg 2 / m³ 0,006

€ 132,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SP/650
01400500
cm. 50 x 0,2 x 62,5h
cm. 52 x 2 x 65h / kg 2.2 / m³ 0,007
€ 144,00

SP/670
01400700
cm. 70 x 0,2 x 62,5h
cm. 72 x 2 x 65h / kg 3.1 / m³ 0,009
€ 185,00

SP-SK/680
01400800
cm. 80 x 0,2 x 80h
cm. 82 x 2 x 82h / kg 4.5 / m³ 0,013
€ 211,00

SP/6105
01401050
cm. 105 x 0,2 x 62,5h
cm. 107 x 2 x 65h / kg 4.6 / m³ 0,014
€ 273,00

SP/6110
01401100
cm. 110 x 0,2 x 62,5h
cm. 112 x 2 x 65h / kg 4.8 / m³ 0,015
€ 286,00

SP-SK/6120
01401200
cm. 120 x 0,2 x 80h
cm. 122 x 2 x 82h / kg 6.7 / m³ 0,020
€ 311,00

SP/6125
01401250
cm. 125 x 0,2 x 62,5h
cm. 127 x 2 x 65h / kg 5.5 / m³ 0,017
€ 326,00

SP/6135
01401350
cm. 135 x 0,2 x 62,5h
cm. 137 x 2 x 65h / kg 5.9 / m³ 0,018
€ 353,00

SP-SK/6150
01401500
cm. 150 x 0,2 x 80h
cm. 152 x 2 x 82h / kg 8.4 / m³ 0,025
€ 391,00

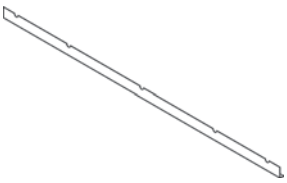
SP-SK/660
01400600
SCHIENA SOTTO PENSILI E CAPPE KSK
EN SPLASH BACK FOR WALL UNIT AND HOOD KSK
DE RUCKWAND FUR HOCHSCHRANK UND HAUBE KSK
FR FINITION DOS POUR ARMOIRES SUSPENDUE ET HOTTE KSK
ES **ESPALDA DEBAJO DE ARMADIO DE PARED Y CAMPANA KSK**
cm. 60 x 0,2 x 80h
cm. 62 x 2 x 82h / kg 3.4 / m³ 0,010
€ 157,00

SP-SK/690
01400900
cm. 90 x 0,2 x 80h
cm. 92 x 2 x 82h / kg 5 / m³ 0,015
€ 232,00

SP-SK/6100
01401000
cm. 100 x 0,2 x 80h
cm. 102 x 2 x 82h / kg 5.6 / m³ 0,017
€ 260,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PC PP/630
01430300



PROTEZIONE CAVO FARETTO
EN CABLE PROTECTION OF SMALL LAMP
DE SCHUTZKABEL VOM SCHEINWERFER
FR PROTECTION CABLE POUR LAMP
ES **PROTECCION CABLE PUNTO DE LUZ**
cm. 30 x 1,2 x 2,9h
cm. 35 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 25,00

PC PP/640
01430400

cm. 40 x 1,2 x 2,9h
cm. 45 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 30,00

PC PP/645
01430450

cm. 45 x 1,2 x 2,9h
cm. 50 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 33,00

PC PP/650
01430500

cm. 50 x 1,2 x 2,9h
cm. 55 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 36,00

PC PP/660
01430600

cm. 60 x 1,2 x 2,9h
cm. 65 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 46,00

PC PP/670
01430700

cm. 70 x 1,2 x 2,9h
cm. 75 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,002

€ 50,00

PC PP/680
01430800

cm. 80 x 1,2 x 2,9h
cm. 85 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,002

€ 59,00

PC PP/690
01430900

cm. 90 x 1,2 x 2,9h
cm. 95 x 4 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,002

€ 63,00

PC PP/6100
01431000

cm. 100 x 1,2 x 2,9h
cm. 105 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,002

€ 66,00

PC PP/6105
01431050

cm. 105 x 1,2 x 2,9h
cm. 110 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,002

€ 76,00

PC PP/6110
01431100

cm. 110 x 1,2 x 2,9h
cm. 115 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,002

€ 79,00

PC PP/6120
01431200

cm. 120 x 1,2 x 2,9h
cm. 125 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,003

€ 92,00

PC PP/6125
01431250

cm. 125 x 1,2 x 2,9h
cm. 130 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,003

€ 100,00

PC PP/6135
01431350

cm. 135 x 1,2 x 2,9h
cm. 140 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,003

€ 109,00

PC PP/6150
01431500

cm. 150 x 1,2 x 2,9h
cm. 155 x 4 x 5h / kg 1 / m³ 0,003

€ 118,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

65 MAGIC PROF



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE ELETTRICHE

EN ELECTRIC COOKERS DE ELEKTRO HERDE FR FOURNEAU ÉLECTRIQUE ES **COCINA ELECTRICAS**

CF4-8ET/V
07660830



CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Range N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Elektroherd N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

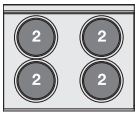
ES **COCINA N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 95 / m³ 0,780

11,11 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.925,00



CF4-8ET
07660831



CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Range N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Elektroherd N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

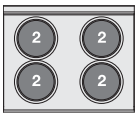
ES **COCINA N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 95 / m³ 0,780

11,11 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.925,00



CF4-8ETS/V
07660832



CUCINA ELETTRICA CON N. 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO C/GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Range N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Elektroherd N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

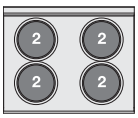
ES **COCINA N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 95 / m³ 0,780

10,62 KW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.435,00



CF4-8ETS
07660833



CUCINA ELETTRICA CON N. 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO C/GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Range N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Elektroherd N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

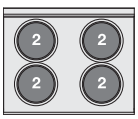
ES **COCINA N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 95 / m³ 0,780

10,62 KW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.435,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE A GAS

EN GAS COOKERS DE GAS HERDE FR FOURNEAU À GAZ ES **COCINA A GAS**

CF4-8G/V
07680850



CUCINA A GAS 4 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

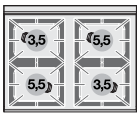
cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 97 / m³ 0,780

22 kW
18.920 kcal/h

0,03 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.540,00



CF4-8G
07680851



CUCINA A GAS 4 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CON GRILL CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - EdelstahltürPorte acier inoxydable

FR Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

ES **COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

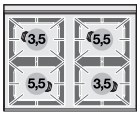
cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 97 / m³ 0,780

22 kW
18.920 kcal/h

0,03 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.540,00



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS COOKERS WITH ELECTRIC OVEN DE GAS HERDE MIT ELEKTRO-ÖFEN FR FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **COCINA A GAS CON HORNO ELECTRICO**

CF4-8GEM/V
07690860



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

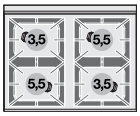
cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 96 / m³ 0,780

18 kW
15.480 kcal/h

3,11 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.559,00



CF4-8GEM
07690861



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE - CAMERA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler

ES **COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

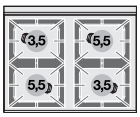
cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 96 / m³ 0,780

18 kW
15.480 kcal/h

3,11 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.559,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CF4-8GEMS/V
07690862



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO C/GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

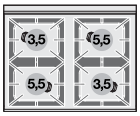
cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 96 / m³ 0,780

18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.284,00



CF4-8GEMS
07690863



CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO C/GRILL CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA CIECA INOX

EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

ES **COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**

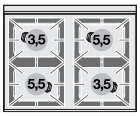
cm. 80 x 65 x 87h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 96 / m³ 0,780

18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.284,00



PIANI COTTURA ELETTRICI

EN ELECTRIC BOILING UNIT DE ELEKTRO KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO**

PC-4ET
07030430



PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 PIASTRE

EN Boiling unit - N. 2 plates

DE Kochplatte - N. 2 Kochplatten

FR Rechaud - N. 2 plaques

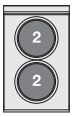
ES **SOBRE DE COCCIÓN - N. 2 PLANCHAS**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 25.5 / m³ 0,181

4 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 942,00



PC-6ET
07030630



PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 PIASTRE

EN Boiling unit - N. 4 plates

DE Kochplatte - N. 4 Kochplatten

FR Rechaud - N. 4 plaques

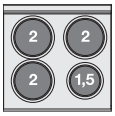
ES **SOBRE DE COCCIÓN - N. 4 PLANCHAS**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 37 / m³ 0,265

7,5 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.690,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCC-4ET
07110430

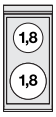


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 2 PIASTRE - VETRO: CM. 36X52
EN Boiling unit ceramic glass threephase, 2 plates. Glass: cm. 36x52
DE Kochplatte ceran-kochfläche dreiphasig, 2 Kochplatten. Kochfläche: cm. 36x52
FR Rechaud triphase vitroceramique, 2 foyers. Vitre: cm. 36x52
ES **SOBRES DE COCCIÓN VITROCERÁMICA TRIFÁSICO, 2 PLANCHAS. VIDRIO: 36X52 CM**

cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 23.5 / m³ 0,181

3,6 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.160,00



PCC-6ET
07110630

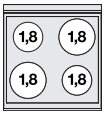


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 4 PIASTRE - VETRO: CM. 56X52
EN Boiling unit ceramic glass threephase, 4 plates. Glass: cm. 56x52
DE Kochplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig, 4 Kochplatten. Kochfläche: cm. 56x52
FR Rechaud triphase vitrocéramique, 4 foyers. Vitre: cm. 56x52
ES **SOBRES DE COCCIÓN VITROCERÁMICA TRIFÁSICO, 4 PLANCHAS. VIDRIO: 56X52 CM**

cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 32 / m³ 0,265

7,2 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.263,00



PIANI COTTURA A GAS

EN GAS BOILING UNIT DE GAS KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS**

PC-4G
07210450



PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling unit - 2 burners
DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 2 Feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**

cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 44 / m³ 0,181

9 kW
7.740 kcal/h

€ 1.366,00



PC-8G
07210850

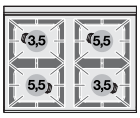


PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI
EN Gas heated boiling unit - 4 burners
DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 4 Feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES**

cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 60.5 / m³ 0,349

18 kW
15.480 kcal/h

€ 2.097,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA ELETTRICI

EN ELECTRIC BAIN MARIE DE ELEKTRO WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO**

BM-4EM
07050410

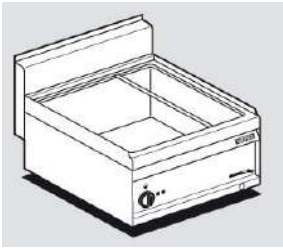


BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER GN 1/1 H.15
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15
DE Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15
FR Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 15H**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 21 / m³ 0,181

2,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.245,00

BM-6EM
07050610



BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 H.15
EN Bain marie singlephase - Bowl for 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15
DE Wasserbäder einphasig - Becken für 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15
FR Bain-marie monophase - Cuve pour 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 15H**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 27 / m³ 0,265

3,15 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.511,00

BAGNOMARIA A GAS

EN GAS BAIN MARIE DE GAS WASSERBÄDER FR BAIN MARIE A GAZ ES **BAÑO MARÍA DE GAS**

BM-4G
07220450



BAGNOMARIA GAS - VASCA PER GN 1/1 H.15
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15
DE Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 h.15
FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 H.15**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 27 / m³ 0,181

3,5 kW
3.010 kcal/h

€ 1.603,00

BM-6G
07220650



BAGNOMARIA GAS VASCA PER GN 1/1 + 2 GN 1/4, H.15
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15
DE Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15
FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15
ES **BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 + 2 GN 1/4, H.15**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 33 / m³ 0,265

5 kW
4.300 kcal/h

€ 2.070,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO**

BS-4EM
07040410



CONTENITORE CALDO MONOFASE VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSOFONDO FORATO.

EN Fry dump singlephase Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated bottom.
DE Frittenwanne einphasig Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost.
FR Silo à frites monophase Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé
ES **RECIPIENTE CALIENTE MONOFÁSICO CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO**

cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 21.5 / m³ 0,181

0,82 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.160,00

RI-4EM
07040411



RISCALDANTE INFRAROSSO MONOFASE

EN Infra-red heater singlephase
DE Infrarot-Strahler einphasig
FR Lampe chauffante à infrarouge monophase
ES **CALENTADOR INFRARROJO MONOFÁSICO**

cm. 39 x 50 x 37h
cm. 42 x 57 x 41h / kg 8 / m³ 0,098

0,33 kW
230V~
50/60 Hz

€ 854,00

CUOCIPASTA ELETTRICI

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CP-4ET
07100430



CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. VASCA CM. 31X33,5X20H. N. 2 CESTINI CM. 15X29X15H - ELETTROVALVOLA CARICO ACQUA - RUBINETTO SCARICO + SFIORATORE.

EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h. N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
DE Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h
FR Cuiseur à pates monophase 17 lt. Cuve cm. 31x33,5x20h. N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 17 LT. - CUBA CM 31X33,5X20H. N. 2 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**

cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 27 / m³ 0,181

4 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.170,00

CP-6ET
07100630



CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. VASCA CM. 51X30,5X20H. N. 3 CESTINI CM. 15X29X15H - ELETTROVALVOLA CARICO ACQUA - RUBINETTO SCARICO + SFIORATORE.

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h. N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
DE Nudelkocher dreiphasig 25 lt. Becken cm. 51x30,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h
FR Cuiseur à pates monophase 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h. N. 3 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM 51X30,5X20H. N. 3 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**

cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 42 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.023,00

65 MAGIC PROF
Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA A GAS

EN GAS PASTA COOKERS DE GAS NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ ES **CUECEPASTAS A GAS**

CP-6G
07270650



CUOCIPASTA GAS - VASCA LT. 27 CM. 46X35X25H - N. 3 CESTI CM. 14,5X29X11H - RUBINETTO CARICO ACQUA + SFIORATORE

EN Gas pasta cooker - Tank capacity 27 lts. 46x35x25h N. 3 baskets cm. 14,5x29x11h Water loading cock + overflow device

DE Gas-Nudelkocher - Beckeninhalt lt. 27 cm.46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung

FR Cuiseur a pates gaz - Cuve lt. 27 46x35x25h - N. 3 paniers cm. 14,5x29x11h - Robinet d'arrivée d'eau + trop plein

ES **CUECE PASTA GAS - CUBA 27 LT. CM. 46X35X25H - N. 3 CESTAS CM. 14,5X29X11H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 47 / m³ 0,265

14 kW
12.040 kcal/h

€ 3.316,00

CPM-6G
07270651



CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - VASCA LT. 40 CM. 51X31X30H. N. 3 CESTI CM. 16X29X20H RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO

EN Gas pasta cooker on cabinet - Tank capacity 40 lts cm. 51x31x30h. N. 3 baskets cm. 16x29x20h Water loading, cock, overflow cevice and floor draining

DE Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 Körbe cm. 16x29x20h Wasserlauf Hahn, Überlauf und Ablauf am Boden

FR Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h - N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol

ES **CUECE PASTA GAS EN MUEBLE - CUBA 40 LT. CM. 51X31X30H. N. 3 CESTAS CM. 16X29X20H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**

cm. 60 x 65 x 87h

cm. 63 x 77 x 122h / kg 84 / m³ 0,592

13,5 kW
11.600 kcal/h

€ 5.311,00

FRY-TOP ELETTRICI

EN ELECTRIC GRDDLE DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE ES **FRY-TOP ELECTRICO**

FTL-4EM
07060411



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.35,5X55

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.35,5x55

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.35,5x55

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.35,5X55**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.388,00

FTL-4ET
07060431

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.488,00

FTL-4EMS
07060414

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.35,5X55

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.771,00

FTL-4ETS
07060434

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

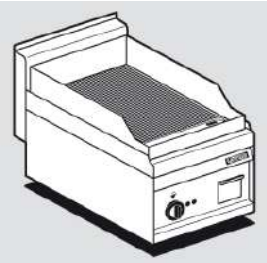
4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.913,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-4EM
07060413



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.35,5X55
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.35,5x55
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.35,5x55
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.614,00

FTR-4ET
07060433

cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.679,00

FTR-4EMS
07060416

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.35,5X55
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.963,00

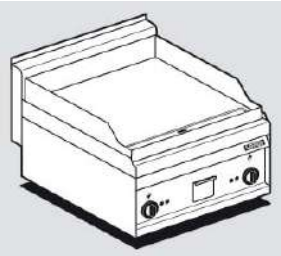
FTR-4ETS
07060436

cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 49 / m³ 0,181

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.101,00

FTL-6ET
07060631



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 66.5 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.031,00

FTL-6ETS
07060634

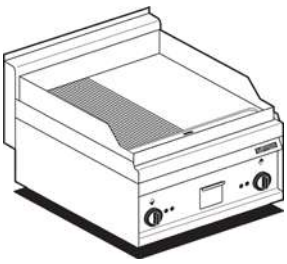
FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 66.5 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.758,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-6ET
07060632



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 66.5 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.224,00

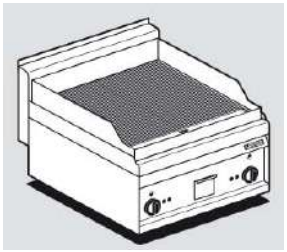
FTLR-6ETS
07060635

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 66.5 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.952,00

FTR-6ET
07060633



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 66.5 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.413,00

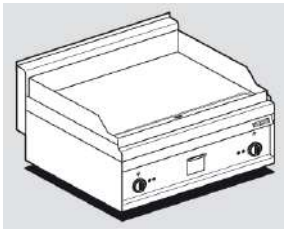
FTR-6ETS
07060636

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 66.5 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.144,00

FTL-8ET
07060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 82 / m³ 0,349

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.810,00

FTL-8ETS
07060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 82 / m³ 0,349

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.676,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-8ET
07060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 82 / m³ 0,349

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.015,00

FTLR-8ETS
07060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 82 / m³ 0,349

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.900,00

FRY-TOP A GAS

EN GAS GRDDLE DE GASGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP À GAZ ES **FRY-TOP A GAS**

FTL-4G
07230451



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.35,5X55
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.35,5x55
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 46 / m³ 0,181

7 kW
6.020 kcal/h

€ 1.726,00

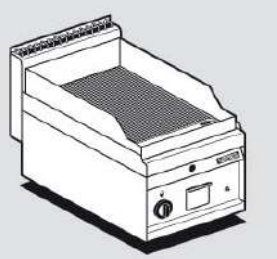
FTL-4GS
07230454

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.35,5X55
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 46 / m³ 0,181

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.350,00

FTR-4G
07230453



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.35,5X55
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.35,5x55
DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.35,5x55
FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 46 / m³ 0,181

7 kW
6.020 kcal/h

€ 1.944,00

FTR-4GS
07230456

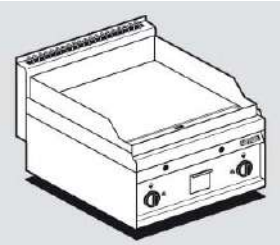
FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.35,5X55
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55
DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55
FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 46 / m³ 0,181

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.554,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-6G
07230651



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 65.5 / m³ 0,265

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.294,00

FTL-6GS
07230654

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 65.5 / m³ 0,265

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.002,00

FTLR-6G
07230652



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 65.5 / m³ 0,265

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.483,00

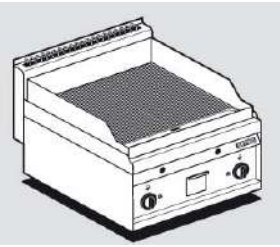
FTLR-6GS
07230655

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 65.5 / m³ 0,265

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.203,00

FTR-6G
07230653



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 65.5 / m³ 0,265

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.687,00

FTR-6GS
07230656

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 65.5 / m³ 0,265

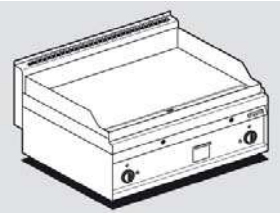
10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.403,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-8G
07230851



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 84 / m³ 0,349

14 kW
12.040 kcal/h

€ 3.590,00

FTL-8GS
07230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 84 / m³ 0,349

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.568,00

FTLR-8G
07230852



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 84 / m³ 0,349

14 kW
12.040 kcal/h

€ 3.791,00

FTLR-8GS
07230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 84 / m³ 0,349

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.793,00

GRIGLIE ELETTRICHE

EN ELECTRIC GRIILL DE ELEKTRO-WURSTBRATER FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE ES **BARBACOAS ELECTRICAS**

CW-4ET
07080430



GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X47 REGOLABILE.
EN Electric grill threephase - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47
DE Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47)
FR Grillade électrique triphase réglable - Grille inox cm 38x47
ES **PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 35.5 / m³ 0,181

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.110,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CW-6ET
07080630



GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 28X47 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric grill threephase - N. 2 adjustable stainless steel grills cm. 28x47 - 2 cooking areas

DE Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzone

FR Grillade électrique triphase - N. 2 grilles inox règlable cm 28x47 - 2 zones de cuisson

ES **PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 48 / m³ 0,265

8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.106,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

EN GAS CHARCOAL GRILL DE GASLAVASTEIN GRILLS FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS**

CW-4G
07250450



GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X47 REGOLABILE.

EN Lavastone grill gas - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47

DE Gas Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47)

FR Grille a gaz en pierre de lave Grille réglable en acier inox cm. 38x47

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 41.5 / m³ 0,181

6,5 kW
5.590 kcal/h

€ 2.371,00

CW-6G
07250650



GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA - N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 28X47 REGOLABILI. 2 ZONE DI COTTURA

EN Lavastone grill gas - N. 2 Stainless steel adjustable grill cm. 28x47 - 2 cooking areas

DE Gas Lavasteingrill - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzonen

FR Grille à gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox - cm. 28x47 - 2 zones de cuisson

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 58.5 / m³ 0,265

9,8 kW
8.420 kcal/h

€ 3.510,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

FQ-4EM
07090410



FRIGGITRICE VASCA LT. 10 CM. 22X35X22H - CESTO CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 8 KG/H

EN Fryer - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr

DE Friteuse - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 8 kg/ pro Stunde

FR Friteuse - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 8 kg/h

ES **FREIDORA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 8 KG/H**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 25.5 / m³ 0,181

3,65 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.459,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FQ-4ET
07090430

FRIGGITRICE TRIFASE VASCA LT. 10 CM. 22X35X22H - CESTO CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 10 KG/H

EN Fryer threephase - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr

DE Friteuse dreiphasig - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 10 kg/pro Stunde

FR Friteuse triphase - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 10 Kg/h

ES **FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 26.5 / m³ 0,181

7,15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 1.665,00

FQ-6EM
07090610



FRIGGITRICE 2 VASCHE LT. 10 CM. 22X35X22H - 2 CESTI CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 16 KG/H

EN Fryer - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 16 kg/hr

DE Friteuse - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 16 kg/pro Stunde

FR Friteuse - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 16 kg/h

ES **FREIDORA- 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 16 KG/H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 39.5 / m³ 0,265

7,2 KW
230V~
50/60 Hz

€ 2.931,00

FQ-6ET
07090630

FRIGGITRICE TRIFASE 2 VASCHE LT. 10 CM. 22X35X22H - 2 CESTI CM. 20X30X10H PRODUZIONE PATATE 20 KG/H

EN Fryer threephase - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 20 kg/hr

DE Friteuse dreiphasig - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 20 kg/pro Stunde

FR Friteuse triphase - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 20 Kg/h

ES **FREIDORA TRIFÁSICA - 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 41.5 / m³ 0,265

14,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.091,00

FP-6ET
07091630



FRIGGITRICE VASCA LT. 23 CM. 50X35X22H - CESTO CM. 46X30X10H

EN Fryer - Tank capacity 23 lts. cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h

DE Friteuse - Becken lt. 23 cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h

FR Friteuse - Cuve 23 l. cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h

ES **FREIDORA - CUBA 23 L. CM. 50X35X22H CESTA CM. 46X30X10H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 40 / m³ 0,265

14,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.574,00

FRIGGITRICI A GAS

EN GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ES **FREIDORAS A GAS**

FQ-4G
07260450



FRIGGITRICE GAS - VASCA LT. 10 CM.22X35X25H CESTO CM. 20X30X10H - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H

EN Gas fryer - Tank capacity 10 lts. cm.22x35x25h Basket cm. 20x30x10h - Production: 10 kg/h

DE Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 10 cm.22x35x25h Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde

FR Friteuse gaz - Cuve lt. 10. cm.22x35x25h Panier cm. 20x30x10h - Production de pommes frites: 10 kg/h

ES **FREIDORAS GAS - CUBA 10 L. CM22X35X25H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 10 KG/H**

cm. 40 x 65 x 29h

cm. 43 x 69 x 61h / kg 30 / m³ 0,181

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.252,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FQ-6G
07260650



FRIGGITRICE GAS - 2 VASCHE LT. 10 CM.22X35X25H 2 CESTI CM. 20X30X10H - PRODUZIONE PATATE: 20 KG/H

EN Gas fryer - 2 tanks capacity 10 lts. cm.22x35x25h 2 baskets cm. 20x30x10h - Production: 20 kg/h

DE Gas-Doppelfriteuse - lt. 10 + 10 Becken cm. 22x35x25h - 2 Korbe cm.20x30x10h Pommes frites: 20 kg/pro Stunde

FR Friteuse gaz - 2 Cuves 10 lt. cm.22x35x25h 2 Paniers cm. 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h

ES **FREIDORAS GAS - 2 CUBA 10 L. CM22X35X25H 2 CESTAS CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 20 KG/H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 48.5 / m³ 0,265

14 kW
12.040 kcal/h

€ 3.551,00

FP-6G
07260652



FRIGGITRICE GAS - VASCA LT. 20 CM.46X35X25H CESTO CM. 42,5X31X10H

EN Gas fryer - Tank capacity 20 lts. cm. 46x35x25h Basket cm. 42,5x31x10h

DE Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 20 cm. 46x35x25h Korb cm. 42,5x31x10h

FR Friteuse gaz - Cuve lt. 20 cm. 46x35x25h Panier cm. 42,5x31x10h

ES **FREIDORAS GAS - CUBA 20 LT. 46X35X25H CM. CESTA CM. 42,5X31X10H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 44.5 / m³ 0,265

14 kW
12.040 kcal/h

€ 2.958,00

FQM-4G
07260451



FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - VASCA LT. 15 CM. 33X38X38H - CESTO CM. 30X33X12H - BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO - PRODUZIONE PATATE: 15 KG/H

EN Gas fryer on cabinet - Tank capacity 15 lts.cm. 33x38x38h - Basket cm. 30x33x12h Production: 15 kg/h - Drip tray with sieve

DE Gas-Standfriteuse - Beckeninhalt lt. 15 cm.33x38x38h Korb cm. 30x33x12h - Fettauffangschale mit Sieb, Pommes frites: 15 kg/pro Stunde

FR Friteuse gaz sur placard - Cuve lt 15 cm.33x38x38h Panier cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 15 kg/h - Bac de récupération de l'huile et filtre

ES **FREIDORA GAS EN MUEBLE - CUBA 15 L. CM33X38X38H CESTA CM. 30X33X12H - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H**

cm. 40 x 65 x 87h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 60 / m³ 0,404

13,5 kW
11.650 kcal/h

€ 3.078,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE ES **SARTEN FIJA ELECTRICA**

BR-6ET
07070630



BRASIERA TRIFASE - LT. 20 - VASCA CM. 50,5X41X10H

EN Bratt-pan threephase - Cap. 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10h

DE Bratpfanne dreiphasig lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10h

FR Sauteuse triphase capacité 20 lt. Cuve cm. 50,5x41x10h

ES **SARTÉN TRIFÁSICA 20 LT. - CUBA CM. 50,5X41X10H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 47 / m³ 0,265

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.094,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

EN FIXED GAS BRATT PANS DE GAS MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE A GAZ ES **SARTEN FIJA DE GAS**

BR-6G
07240650



BRASIERA GAS LT. 20 - VASCA CM. 50,5X41X10H
EN Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h
DE Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h
FR Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h
ES **SARTÉN GAS - 20 L. - CUBA CM. 50,5X41X10H**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 46 / m³ 0,265

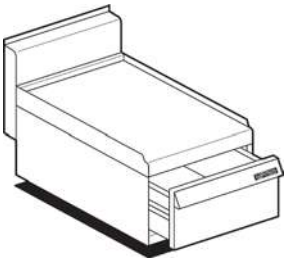
6,9 kW
5.930 kcal/h

€ 2.721,00

PIANI LAVORO - TOP

EN WORK TOP - TOP DE ARBEITSPLATTE - TOP FR PLAN DE TRAVAIL - TOP ES **ENCIMERA DE TRABAJO - TOP**

PL-4
07010400



PIANO LAVORO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H INOX.
EN Worktop - Drawer with 1 inox container GN 1/1 15h
DE Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h aus Edelstah
FR Plan de travail - Tiroir avec bac en inox GN 1/1 15h
ES **SOBRE DE TRABAJO - CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H DE ACERO INOX**
cm. 40 x 65 x 29h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 25 / m³ 0,181

€ 814,00

PL-6
07010600



PIANO LAVORO - CASSETTO CON 2 BACINELLE: 1 GN 1/1 15H INOX, 1 CM. 17X46,5X15H INOX.
EN Worktop - Drawer with 2 containers: 1 GN 1/1 15h inox, 1 cm. 17x46,5x15h inox.
DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 Behältern: 1 GN 1/1 15h aus Kunststoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl.
FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs: 1 GN 1/1 en inox, 1 cm. 17x46,5x15h en acier inoxydable
ES **SOBRE DE TRABAJO - CAJÓN CON 2 CONTENEDORES: 1 GN 1/1 15H DE ACERO INOX, 1 CM. 17X46,5X15H INOX**
cm. 60 x 65 x 29h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 34 / m³ 0,265

€ 931,00

PL-8
07010800

PIANO LAVORO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H INOX.
EN Worktop - Drawer with 2 inox containers GN 1/1 15h
DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahn
FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h
ES **SOBRE DE TRABAJO - CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE ACERO INOX**
cm. 80 x 65 x 29h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 40 / m³ 0,349

€ 1.090,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI - TOP

EN SINK UNIT - TOP DE SPÜLBECKEN - TOP FR ÉVIER - TOP ES **FREGADEROS - TOP**

LA-6
07020600



LAVELLO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 40X40X15H
EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 40x40x15h
DE Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 40x40x15h
FR Bac-evier avec robinetterie - Bac cm. 40x40x15h
ES **FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 40X40X15H**

cm. 60 x 65 x 29h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 25 / m³ 0,265

€ 1.110,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

65 MAGIC PROF ACC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MOBILI BASE

EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES **MUEBLE**

M-4
07420400



MOBILE BASE A GIORNO
EN Open stand
DE Unterschrank offen
FR Placard ouvert
ES **MUEBLE BASE ABIERTO**
cm. 40 x 53,5 x 58h
cm. 43 x 60 x 63h / kg 15 / m³ 0,163

€ 499,00

M-6
07420600



cm. 60 x 53,5 x 58h
cm. 63 x 60 x 63h / kg 19 / m³ 0,238

€ 700,00

M-8
07420800



cm. 80 x 53,5 x 58h
cm. 83 x 60 x 63h / kg 22 / m³ 0,314

€ 793,00

M-10
07421000



MOBILE BASE A GIORNO 40/60
EN Open stand 40/60
DE Unterschrank offen 40/60
FR Placard ouvert 40/60
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/60**
cm. 100 x 53,5 x 58h
cm. 103 x 60 x 63h / kg 27 / m³ 0,389

€ 1.145,00

M-12
07421200

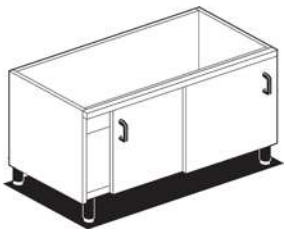


MOBILE BASE A GIORNO 40/80
EN Open stand 40/80
DE Unterschrank offen 40/80
FR Placard ouvert 40/80
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/80**
cm. 120 x 53,5 x 58h
cm. 123 x 60 x 63h / kg 31 / m³ 0,465

€ 1.420,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MPS-12
07421232



BASE CON PORTE SCORREVOLI
EN Stand with sliding doors
DE Unterschrank mit Schiebetüren
FR Placard avec portes coulissantes
ES **BASE CON PUERTAS CORREDIZAS**
cm. 120 x 56,5 x 58h
cm. 123 x 60 x 63h / kg 43 / m³ 0,465

€ 1.719,00

MPS-16
07421632

cm. 160 x 56,5 x 58h
cm. 168 x 67 x 65h / kg 60 / m³ 0,732

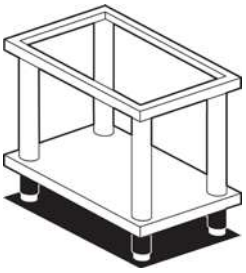
€ 1.944,00

MPS-20
07422032

cm. 200 x 56,5 x 58h
cm. 208 x 67 x 65h / kg 67 / m³ 0,906

€ 2.202,00

S-4
07410400



CAVALLETTO BASE
EN Stand
DE Untergestell
FR Pietement simple
ES **SOPORTE BASE**
cm. 40 x 53,5 x 58h
cm. 43 x 60 x 63h / kg 19.5 / m³ 0,163

€ 483,00

S-6
07410600



cm. 60 x 53,5 x 58h
cm. 63 x 60 x 63h / kg 23 / m³ 0,238

€ 540,00

S-8
07410800

cm. 80 x 53,5 x 58h
cm. 83 x 60 x 63h / kg 26 / m³ 0,314

€ 637,00

S-10
07411000

cm. 100 x 53,5 x 58h
cm. 103 x 60 x 63h / kg 29 / m³ 0,389

€ 726,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

PM-3DX
07430300



PORTA 300 DX
EN R/h door 300
DE Flügeltür 300 rechts
FR Porte droite 300
ES **PUERTA 300 DERECHA**
cm. 29,5 x 2,5 x 45h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 2.5 / m³ 0,013

€ 225,00

PM-4DX
07430400

PORTA 400 DX
EN R/h door 400
DE Flügeltür 400 rechts
FR Porte droite 400
ES **PUERTA 400 DERECHA**
cm. 39,5 x 2,5 x 45h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 234,00

PM-3SX
07430301



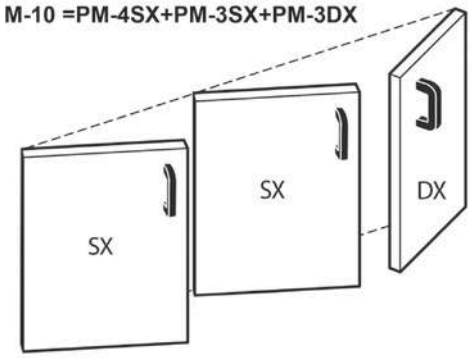
PORTA 300 SX
EN L/h door 300
DE Flügeltür 300 links
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA 300 IZQ.**
cm. 29,5 x 2,5 x 45h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 2.5 / m³ 0,013

€ 225,00

PM-4SX
07430401

PORTA 400 SX
EN L/h door 400
DE Flügeltür 400 links
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA 400 IZQ.**
cm. 39,5 x 2,5 x 45h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 234,00



C-4
07440420

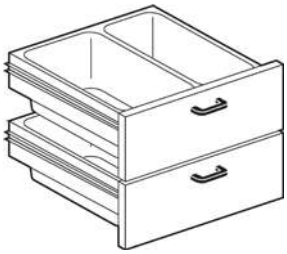


CASSETTIERA 400 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides
DE Schubladen 400 - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Chromnickelstahlbehältern Telescopeinführungen
FR Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h guides télescopiques
ES **CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 39,5 x 56 x 45h
cm. 43 x 60 x 63h / kg 18 / m³ 0,163

€ 788,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

C-6
07440620

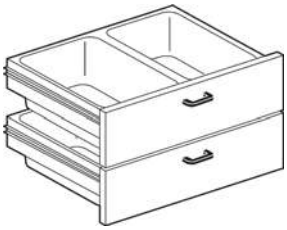


CASSETTIERA 600 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE N. 2 GN 1/1 15H IN INOX - N. 2 CM. 17X46,5X15H INOX - GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 600 - N. 2 drawers with 4 containers N. 2 GN 1/1 15h in inox - N. 2 cm. 17x46,5x45h inox - Telescopic guides.
DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 4 Behältern N. 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl - N. 2 cm. 17x46,5x45h aus Edelstahl - Telescopeinführunge
FR Tiroirs pour mueble de 600 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs: N. 2 GN 1/1 15h en inox, N. 2 cm. 17x46,5x45h en acier inoxydable, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES, N. 2 GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, N. 2 CM17X46,5X45H INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 59,5 x 56 x 45h
cm. 63 x 60 x 63h / kg 24 / m³ 0,238

€ 936,00

C-8
07440820



CASSETTIERA 800 N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides
DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl Telescopeinführungen
FR Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h guides télescopiques
ES **CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 79,5 x 56 x 45h
cm. 83 x 60 x 63h / kg 26 / m³ 0,314

€ 1.229,00

D-8
07470000



DIVISORIO NECESSARIO PER APPLICARE CASSETTIERA C-4 SU MOBILE M-8
EN Partition - for installation of a C-4 on a stand M-8
DE Trennwand - Um ein C-4 an einem Unterschrank M-8 einzubauen
FR Separation - Pour l'installation de C-4 sur placard M-8
ES **DIVISORIO - NECESARIO PARA APLICAR CAJONERAS C-4 EN MUEBLE M-8**

cm. 5 x 53,5 x 38,5h
cm. 7 x 55 x 44h / kg 2 / m³ 0,017

€ 177,00

R-4
07450400



RIPIANO 400
EN Shelf 400
DE Zwischenboden 400
FR Etagère 400
ES **ESTANTE 400**

cm. 35 x 53 x 2h
cm. 37 x 55 x 4h / kg 1.5 / m³ 0,008

€ 140,00

R-6
07450600

RIPIANO 600
EN Shelf 600
DE Zwischenboden 600
FR Etagère 600
ES **ESTANTE 600**

cm. 55 x 53 x 2h
cm. 57 x 55 x 4h / kg 2 / m³ 0,013

€ 159,00

R-8
07450800

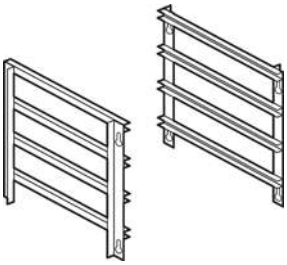
RIPIANO 800
EN Shelf 800
DE Zwischenboden 800
FR Etagère 800
ES **ESTANTE 800**

cm. 75 x 53 x 2h
cm. 77 x 55 x 4h / kg 2.5 / m³ 0,017

€ 177,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PT
07460002



PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 RIPIANI INT. 9 CM.
EN Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 9 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 9 cm.
FR Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 9 cm.
ES **PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 9 CM.**

cm. 5 x 55 x 32h / kg 2 / m³ 0,009

€ 508,00

CG-65
07560000

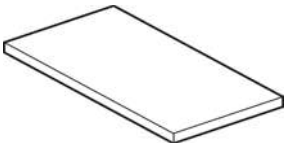


COPRIGIUNTO
EN Joint cover
DE Klemmsteg
FR Couvre-joint
ES **CUBRE JUNTA**

cm. 0,7 x 58 x 1,2h
cm. 3 x 61 x 3h / kg 0.1 / m³ 0,001

€ 44,00

TG-4
07580400



TAGLIERE PLASTICA
EN Plastic chopping-board
DE Schneidebrett
FR Plan de decoupe
ES **PICADOR DE PLÁSTICO**

cm. 39 x 58 x 2,5h
cm. 41 x 60 x 4h / kg 6 / m³ 0,010

€ 175,00

TG-6
07580600

cm. 59 x 58 x 2,5h
cm. 61 x 60 x 4h / kg 9 / m³ 0,015

€ 258,00

TG-8
07580800

cm. 79 x 58 x 2,5h
cm. 81 x 60 x 4h / kg 11 / m³ 0,019

€ 334,00

TG-10
07581000

cm. 99 x 58 x 2,5h
cm. 101 x 60 x 4h / kg 14 / m³ 0,024

€ 360,00

PLF
07590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLF/2
07590421



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

PRF
07590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PRF/2 — **€ 464,00**
07590423



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

533009200 — **€ 44,00**



GRIGLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**

cm. 25 x 25
cm. 28 x 28 x 2h / kg 0,2 / m³ 0,002

FU-1X7 — **€ 24,00**
05281700



FORMA PER UOVA Ø 7
EN Egg poachers Ø 7
DE Eierformer Ø 7
FR Forme a oeuf Ø 7
ES **MOLDE PARA HUEVOS Ø 7**

cm. 10 x 20 x 8h / kg 1 / m³ 0,002

FU-1X9 — **€ 28,00**
05281900

FORMA PER UOVA Ø 9
EN Egg poachers Ø 9
DE Eierformer Ø 9
FR Forme a oeuf Ø 9
ES **MOLDE PARA HUEVOS Ø 9**

cm. 12 x 20 x 8h / kg 1 / m³ 0,002

FU-2X7 — **€ 39,00**
05282700



FORMA PER UOVA 2XØ 7
EN Egg poachers Ø 7
DE Eierformer Ø 7
FR Forme a oeuf Ø 7
ES **MOLDE PARA HUEVOS Ø 7**

cm. 15 x 20 x 8h / kg 1.5 / m³ 0,002

FU-2X9 — **€ 44,00**
05282900

FORMA PER UOVA 2XØ 9
EN Egg poachers Ø 9
DE Eierformer Ø 9
FR Forme a oeuf Ø 9
ES **MOLDE PARA HUEVOS Ø 9**

cm. 17 x 20 x 8h / kg 1.5 / m³ 0,003

FU-3X7 — **€ 52,00**
05283700



FORMA PER UOVA 3XØ 7
EN Egg poachers Ø 7
DE Eierformer Ø 7
FR Forme a oeuf Ø 7
ES **MOLDE PARA HUEVOS Ø 7**

cm. 15 x 30 x 8h / kg 2 / m³ 0,004

FU-3X9 — **€ 56,00**
05283900

FORMA PER UOVA 3XØ 9
EN Egg poachers Ø 9
DE Eierformer Ø 9
FR Forme a oeuf Ø 9
ES **MOLDE PARA HUEVOS Ø 9**

cm. 17 x 30 x 8h / kg 2 / m³ 0,004

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531048000



CESTO 1/6 PER CPM-6G
EN Basket 1/6 for CPM-6G
DE Korb 1/6 für CPM-6G
FR Panier 1/6 pour CPM-6G
ES **CESTA 1/6 PARA CPM-6G**

cm. 13,5 x 16 x 21,5h

cm. 24 x 26 x 35h / kg 1 / m³ 0,022

€ 105,00

531064300



CESTO 1/4 PER CPM-6G
EN Basket 1/4 for CPM-6G
DE Korb 1/4 für CPM-6G
FR Panier 1/4 pour CPM-6G
ES **CESTA 1/4 PARA CPM-6G**

cm. 11,5 x 29 x 20h

cm. 22 x 54 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,042

€ 134,00

531018700



CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPM-6G
EN Basket with hook 1/4 for CPM-6G
DE Korb mit Haken 1/4 für CPM-6G
FR Panier avec crochet 1/4 pour CPM-6G
ES **CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPM-6G**

cm. 11 x 26 x 20h

cm. 21 x 51 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,037

€ 135,00

531069500



SUPPORTO PER CESTI CON GANCIO PER CPM-6G
EN support for baskets with hook for CPM-6G
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPM-6G
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPM-6G
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPM-6G**

cm. 50 x 29 x 39h

cm. 55 x 34 x 44h / kg 4 / m³ 0,082

€ 201,00

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

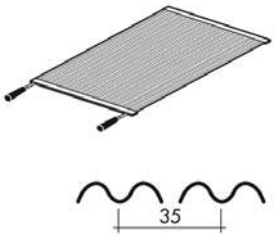
Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI GRIGLIE

EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES **ACCESORIOS BARBACOAS**

07570400 — **€ 276,00**

GRIGLIA PER CARNI GRASSE REGOLABILE (CW-4)
EN Adjustable grill for meat (CW-4)
DE Einstellbarer Fleischrost (CW-4)
FR Grille cannelée à gorges, réglable (CW-4)
ES **PARRILLA PARA CARNES GRASAS REGULABLE (CW-4)**
cm. 38 x 47
cm. 42 x 60 x 10h / kg 2.5 / m³ 0,025



06300600 — **€ 269,00**

GRIGLIA PER CARNI GRASSE REGOLABILE (CW-6)
EN Adjustable grill for meat (CW-6)
DE Einstellbare Fleischrost (CW-6)
FR Grille cannelée règlable à gorges (CW-6)
ES **PARRILLA PARA CARNES GRASAS REGULABLE (CW-6)**
cm. 28 x 47
cm. 32 x 60 x 10h / kg 2 / m³ 0,019

ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

531043900 — **€ 175,00**

CESTO 1/1 (FP-6E)
EN basket 1/1 (FP-6E)
DE Fritierkorb 1/1 (FP-6E)
FR Panier 1/1 (FP-6E)
ES **CESTA 1/1 (FP-6E)**
cm. 46 x 30 x 10h
cm. 55 x 40 x 25h / kg 3 / m³ 0,055



531024300 — **€ 173,00**

CESTO 1/1 (FP-6G)
EN basket 1/1 (FP-6G)
DE Fritierkorb 1/1 (FP-6G)
FR Panier 1/1 (FP-6G)
ES **CESTA 1/1 (FP-6G)**
cm. 42,5 x 31 x 10h
cm. 55 x 40 x 25h / kg 3 / m³ 0,055



531013200 — **€ 65,00**

CESTO 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6)
EN basket 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6)
DE Fritierkorb 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6)
FR Panier 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6)
ES **CESTA 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6)**
cm. 10 x 30 x 12h
cm. 20 x 55 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,030



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531013500



CESTO 1/2 (FQM-4G)
EN basket 1/2 (FQM-4G)
DE Fritierkorb 1/2 (FQM-4G)
FR Panier 1/2 (FQM-4G)
ES **CESTA 1/2 (FQM-4G)**
cm. 14 x 33 x 12h
cm. 24 x 55 x 27h / kg 0.8 / m³ 0,036

€ 79,00

06280600



SCIVOLO (FP-6E)
EN Slide (FP-6E)
DE Rutsche (FP-6E)
FR Goulotte (FP-6E)
ES **DESLIZADOR (FP-6E)**
cm. 60 x 34
cm. 65 x 40 x 20h / kg 4 / m³ 0,052

€ 161,00

07600600

SCIVOLO (FP-6G)
EN Slide (FP-6G)
DE Rutsche (FP-6G)
FR Goulotte (FP-6G)
ES **DESLIZADOR (FP-6G)**
cm. 55 x 34
cm. 60 x 40 x 20h / kg 4 / m³ 0,048

€ 159,00

07550601



COPERCHIO (FP-6E)
EN Lid (FP-6E)
DE Deckel (FP-6E)
FR Couvercle (FP-6E)
ES **TAPA (FP-6E)**
cm. 51 x 33 x 2h
cm. 55 x 35 x 5h / kg 1.5 / m³ 0,010

€ 154,00

07550602

COPERCHIO (FP-6G)
EN Lid (FP-6G)
DE Deckel (FP-6G)
FR Couvercle (FP-6G)
ES **TAPA (FP-6G)**
cm. 48 x 33 x 2h
cm. 55 x 35 x 5h / kg 1.5 / m³ 0,010

€ 154,00

ACCESSORI BRASIERE

EN BRATTPANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN FR ACCESSOIRES SAUTEUSES ES **ACCESSORIOS SARTENS**

06290600



COPERCHIO (BR-6)
EN Lid (BR-6)
DE Deckel (BR-6)
FR Couvercle (BR-6)
ES **TAPA (BR-6)**
cm. 51 x 42 x 3h
cm. 53 x 44 x 8h / kg 3 / m³ 0,019

€ 154,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

70 SUPERLOTUS



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE ELETTRICHE

EN ELECTRIC COOKERS DE ELEKTRO HERDE FR FOURNEAU ÉLECTRIQUE ES **COCINA ELECTRICAS**

CF4-78ET
08660830



CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

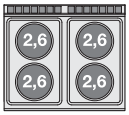
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 112 / m³ 0,709

15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.095,00



CFV4-78ET
08800830



CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 4 plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

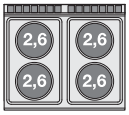
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 112 / m³ 0,709

15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.715,00



CFV4-78ET/V
0880083A



CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 4 plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

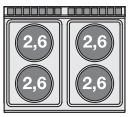
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 112 / m³ 0,709

15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.866,00



CFQ4-78ET
08660831



CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

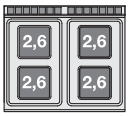
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.293,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFVQ4-78ET
08800831



CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 4 square plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

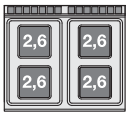
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.875,00



CFVQ4-78ET/V
0880083B



CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 4 square plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.026,00



CFC4-78ET
08660832



CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 57 - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

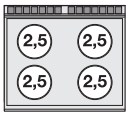
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 107 / m³ 0,709

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.832,00



CFVC4-78ET
08800832



CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 57 - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

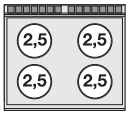
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 107 / m³ 0,709

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.367,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFVC4-78ET/V
0880083C



CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 57 - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

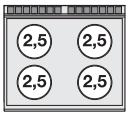
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 107 / m³ 0,709

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.518,00



CF6-712ETV
08661230



CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

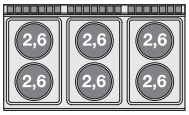
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 134 / m³ 1,051

20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.433,00



CFV6-712ETV
08801230



CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 6 plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

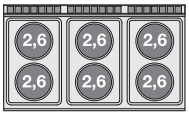
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 134 / m³ 1,051

20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.019,00



CFV6-712ETV/V
0880123A



CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 6 plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

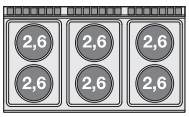
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 134 / m³ 1,051

20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.170,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFQ6-712ETV
08661231



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

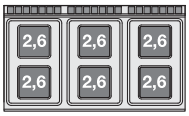
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 146 / m³ 1,051

20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.276,00



CFVQ6-712ETV
08801231



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 6 square plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

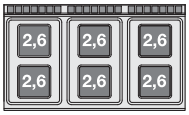
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 146 / m³ 1,051

20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.859,00



CFVQ6-712ETV/V
0880123B



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric range - N. 6 square plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 146 / m³ 1,051

20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.010,00



CF6-712ET
08661232



CUCINA 6 PIASTRE FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

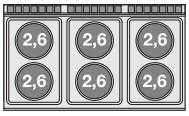
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 136 / m³ 1,051

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.128,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFQ6-712ET
08661233



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

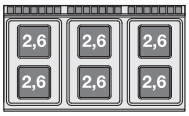
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 148 / m³ 1,051

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.866,00



CUCINE A GAS

EN GAS COOKERS DE GAS HERDE FR FOURNEAU À GAZ ES **COCINA A GAS**

CF4-78GP
08680850



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

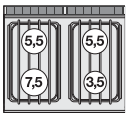
ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 138 / m³ 0,709

29,3 kW
25.198 kcal/h

€ 4.682,00



CF6-712GPV
08681251



CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere Gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Elément neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

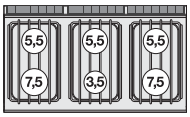
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 178 / m³ 1,051

42,3 kW
36.378 kcal/h

€ 6.235,00



CF6-712GP
08681250



CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

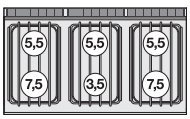
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 197 / m³ 1,051

46 kW
39.560 kcal/h

€ 6.972,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS COOKERS WITH ELECTRIC OVEN DE GAS HERDE MIT ELEKTRO-ÖFEN FR FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **COCINA A GAS CON HORNO ELECTRICO**

CF4-78GPE
08690860



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 4 burners - traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

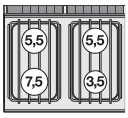
cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 132 / m³ 0,709

22 kW
18.920 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.682,00



CFV4-78GPE
08800860



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 4 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

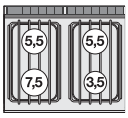
cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 132 / m³ 0,709

22 kW
18.920 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.260,00



CFV4-78GPE/V
0880086A



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 4 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

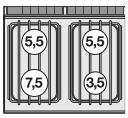
cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 132 / m³ 0,709

22 kW
18.920 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.411,00



CF6-712GPEV
08691261



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

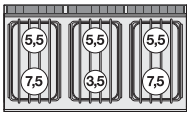
cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 177 / m³ 1,051

35 kW
30.100 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.235,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFV6-712GPEV
08801260



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

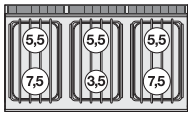
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 177 / m³ 1,051

35 kW
30.100 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



€ 6.772,00

CFV6-712GPEV/V
0880126A



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

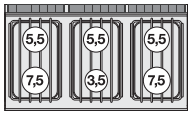
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 177 / m³ 1,051

35 kW
30.100 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



€ 6.923,00

CF6-712GPE
08691260



CUCINA 6 FUOCHI FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X53 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

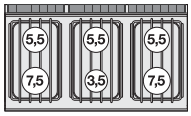
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 190 / m³ 1,051

35 kW
30.100 kcal/h

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



€ 6.972,00

CUCINA ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED COOKERS DE HERD WASSER GAS FR FOURNEAU À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES **COCINA DE AGUA A GAS**

CFA4-78GP
08750850



CUCINA ACQUA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

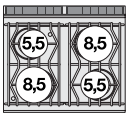
FR Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **COCINA A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 138 / m³ 0,709

35,3 kW
30.358 kcal/h



€ 6.512,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFA6-712GPV
08751251



CUCINA ACQUA 6 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Cuisiniere l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

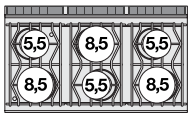
ES **COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 178 / m³ 1,051

49,3 kW
42.398 kcal/h

€ 7.569,00



PIANI COTTURA ELETTRICI

EN ELECTRIC BOILING UNIT DE ELEKTRO KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO**

PC-74ET
08030430



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

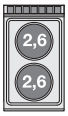
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 42 / m³ 0,368

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.368,00



PC-78ET
08030830



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

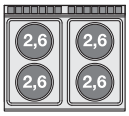
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 68 / m³ 0,709

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.105,00



PC-712ET
08031230



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud tripahse sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

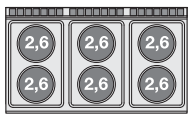
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 88 / m³ 1,051

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.925,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCQ-74ET
08030431



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 46 / m³ 0,368

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.042,00



PCQ-78ET
08030831



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

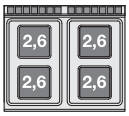
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 71 / m³ 0,709

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.548,00



PCQ-712ET
08031231



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

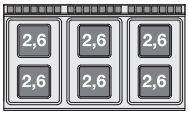
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 103 / m³ 1,051

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.057,00



PCC-74ET
08030432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

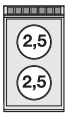
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 41 / m³ 0,368

5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.592,00



PCC-78ET
08030832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x 57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

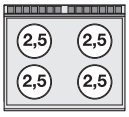
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 66 / m³ 0,709

10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.813,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE

EN INDUCTION BOILING UNIT DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

PCI-74ET
08030433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 40 / m³ 0,368

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 8.208,00

PCIW-74ET
08030434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 38 / m³ 0,368

4,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.802,00

PCI-78ET
08030833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 70 / m³ 0,709

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 15.444,00

Indice - Index - Indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A GAS

EN GAS BOILING UNIT DE GAS KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS**

PC-74GP
08210450

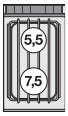


PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h
cm. 43 x 77 x 111h / kg 63 / m³ 0,368

13 kW
11.180 kcal/h

€ 1.921,00



PC-78GP
08210850

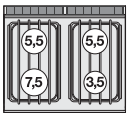


PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h
cm. 83 x 77 x 111h / kg 76 / m³ 0,709

22 kW
18.920 kcal/h

€ 3.073,00



PC-712GP
08211250

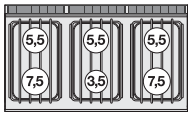


PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h
cm. 123 x 77 x 111h / kg 126 / m³ 1,051

35 kW
30.100 kcal/h

€ 4.401,00



PC1-74G
08210453



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 1 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 1 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 1 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 1 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 1 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h
cm. 43 x 77 x 111h / kg 63 / m³ 0,368

10 kW
8.600 kcal/h

€ 1.945,00



PC2-78G
08210853

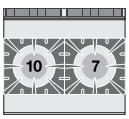


PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h
cm. 83 x 77 x 111h / kg 76 / m³ 0,709

17 kW
14.620 kcal/h

€ 3.016,00



Índice - Index - Indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PC3-712G
08211253



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 3 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 3 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 3 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 3 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

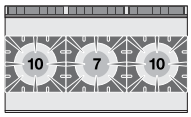
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 3 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 126 / m³ 1,051

27 kW
23.220 kcal/h

€ 4.224,00



PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED BOILING UNIT DE GAS WASSERKOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES **SOBRES DE COCCIÓN DE AGUA A GAS**

PCA-74GP
08310450



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

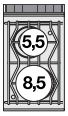
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 63 / m³ 0,368

14 kW
12.040 kcal/h

€ 2.141,00



PCA-78GP
08310850



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

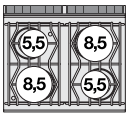
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 76 / m³ 0,709

28 kW
24.080 kcal/h

€ 4.189,00



PCA-712GP
08311250



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

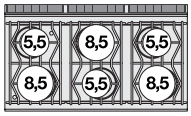
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 6 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 126 / m³ 1,051

42 kW
36.120 kcal/h

€ 6.019,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA “PAELLERO” A GAS

EN GAS BOILING UNIT “PAELLERO” DE GAS KOCHPLATTEN “PAELLERO” FR PLAN DE CUISSON À GAZ “PAELLERO” ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS “PAELLERO”**

PA-78G
08210851



“PAELLERO” GAS SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN “PAELLERO” Gas - open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE “PAELLERO” Gas mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR “PAELLERO” gaz sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **“PAELLERO” GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 111 / m³ 0,709

11,5 kW
9.890 kcal/h

€ 3.640,00

PAF-78G
08680851



“PAELLERO” GAS SU FORNO GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN “PAELLERO” Gas on Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE “PAELLERO” Gas mit Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR “PAELLERO” gaz sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **“PAELLERO” GAS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 159 / m³ 0,709

18,8 kW
16.168 kcal/h

€ 4.553,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

EN ELECTRIC SOLID TOP WITH OVEN DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN MIT ÖFEN FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS CON HORNO**

TPF-78ET
08670830



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM. 70X50 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 70x50 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 170 / m³ 0,709

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.634,00

TPFV-78ET
08810830



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM. 70X50 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte cm. 70x50 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 170 / m³ 0,709

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.194,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPFV-78ET/V
0881083A



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM. 70X50 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte cm. 70x50 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 170 / m³ 0,709

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.345,00

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

EN GAS SOLID TOP WITH OVEN DE GAS KOCHPLATTEN MIT ÖFEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO**

TPF-78G
08700850



TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 169 / m³ 0,709

19,3 kW
16.600 kcal/h

€ 5.112,00

TPF2-78GP
08720850



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

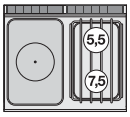
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 165 / m³ 0,709

27,3 kW
23.478 kcal/h

€ 5.490,00



TPF2-712GPV
08701251



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 77X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

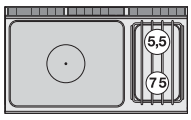
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 227 / m³ 1,051

32,3 kW
27.778 kcal/h

€ 7.037,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPF2-712GP
08701250



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X53 - PIASTRA CM 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

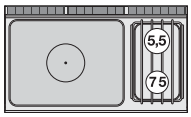
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 209 / m³ 1,051

36 kW
30.960 kcal/h

€ 7.545,00



TPF4-712GPV
08721251



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 37X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

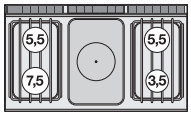
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 221 / m³ 1,051

36,3 kW
31.218 kcal/h

€ 7.034,00



TPF4-712GP
08721250



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X53 - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

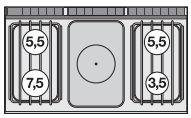
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 202 / m³ 1,051

40 kW
34.400 kcal/h

€ 7.892,00



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS SOLID TOP WITH ELECTRIC OVEN DE GAS KOCHPLATTEN MIT ELEKTRO-ÖFEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE
ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO ELECTRICO**

TPF-78GE
08710860



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM. 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 170 / m³ 0,709

12 kW
10.320 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.066,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPFV-78GE
08810860



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM. 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 170 / m³ 0,709

12 kW
10.320 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.652,00

TPFV-78GE/V
0881086A



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM. 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 170 / m³ 0,709

12 kW
10.320 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.803,00

TPF2-78GPE
08730860



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

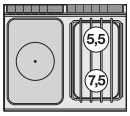
cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 166 / m³ 0,709

20 kW
17.200 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.441,00



TPFV2-78GPE
08810861



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

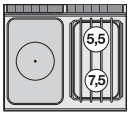
cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 166 / m³ 0,709

20 kW
17.200 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.011,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPFV2-78GPE/V
0881086B



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

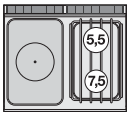
cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 166 / m³ 0,709

20 kW
17.200 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.162,00



TPF2-712GPEV
08711261



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 77X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

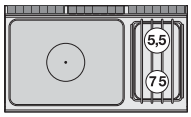
cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 227 / m³ 1,051

25 kW
21.500 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.974,00



TPFV2-712GPEV
08811260



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 77X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

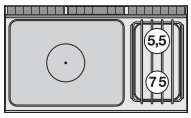
cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 227 / m³ 1,051

25 kW
21.500 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.550,00



TPFV2-712GPEV/V
0881126A



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 77X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

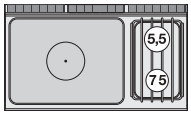
cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 227 / m³ 1,051

25 kW
21.500 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.701,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPF2-712GPE
08711260



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.105X53 - PIASTRA CM 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.105x53 - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

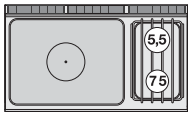
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 209 / m³ 1,051

25 kW
21.500 kcal/h

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



€ 7.478,00

TPF4-712GPEV
08731261



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 - PIASTRA CM 37X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

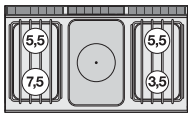
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 221 / m³ 1,051

29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz



€ 6.971,00

TPFV4-712GPEV
08811261



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 37X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

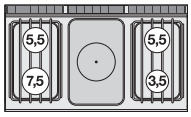
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 221 / m³ 1,051

29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



€ 7.536,00

TPFV4-712GPEV/V
0881126B



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 37X57 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

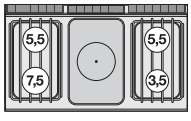
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 221 / m³ 1,051

29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



€ 7.687,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPF4-712GPE
08731260



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 GRIGLIA CM.105X53 - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.105x53 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

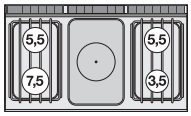
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 202 / m³ 1,051

29 kW
24.940 kcal/h

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



€ 7.821,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO

EN ELECTRIC SOLID TOP DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS**

TP-78ET
08120830



TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 70X50 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x50 - 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatten ouf offenem Unterbau - Platte cm. 70x50 - 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x50 - 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.009,00

TUTTOPIANO INDUZIONE

EN INDUCTION SOLID TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

TPI-78ET
08120833



TUTTOPIANO INDUZIONE - VETRO CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Induction Solid top - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque à induction - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 89 / m³ 0,709

21 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 20.499,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA A GAS

EN GAS SOLID TOP DE GAS KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

TP-74G
08290450



TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on open unit - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 65 / m³ 0,368

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.392,00

TP-78G
08290850



TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top on open unit - Plate 77x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 77x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 121 / m³ 0,709

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.254,00

TP2-78GP
08300850



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

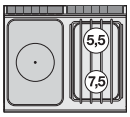
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 115 / m³ 0,709

20 kW
17.200 kcal/h

€ 3.750,00



TP2-712GP
08291250



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

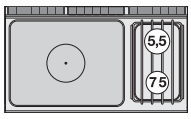
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 157 / m³ 1,051

25 kW
21.500 kcal/h

€ 4.844,00



TP4-712GP
08301250



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x57 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

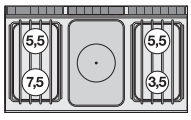
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

29 kW
24.940 kcal/h

€ 4.983,00



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CP-74ET
08100430



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 48 / m³ 0,368

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.324,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-74ET
08100435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 48 / m³ 0,368

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.840,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-76ET
08100630



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.196,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-76ET
08100635



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.713,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-78ET
08100830



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X30H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol En (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 82 / m³ 0,709

15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.580,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-78ET
08100835



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X30H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 82 / m³ 0,709

15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.097,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA A GAS

EN GAS PASTA COOKERS DE GAS NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ ES **CUECEPASTAS A GAS**

CP-74G
08270450



CUOCIPASTA GAS LT 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 61 / m³ 0,368

9,5 kW
8.160 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.954,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-74G
08270455



CUOCIPASTA GAS LT 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 61 / m³ 0,368

9,5 kW
8.160 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.249,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-76G
08270650



CUOCIPASTA GAS LT 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 80 / m³ 0,538

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.296,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-76G
08270655



CUOCIPASTA GAS LT 40 VASCA CM. 51X30,7X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 80 / m³ 0,538

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.591,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-78G
08270850



CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining. (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 103 / m³ 0,709

19 kW
16.320 kcal/h

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

€ 6.186,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-78G
08270855



CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33,5X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 103 / m³ 0,709

19 kW
16.320 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

€ 6.778,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SOLLEVATORE CESTI

EN BASKET ELEVATOR DE HEBEN KORBE FR SOULEVER DES PANIERS ES **LEVANTE CESTAS**

SCCP-72EM
08140210



SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-74/78, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 2 ASTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN basket elevator for pasta cooker CP-74/78, automatic timed or manual lifting, 2 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE heben Korbe für Nudelkocher CP-74/78, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-74/78, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-74/78, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 2 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 20 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 45 / m³ 0,368

0,35 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.620,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



BAGNOMARIA ELETTRICI

EN ELECTRIC BAIN MARIE DE ELEKTRO WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO**

BM-74EM
08050410



BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 H.15, RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain marie monophase sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 15H - GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 41 / m³ 0,368

2,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.938,00

BM-78ET
08050830



BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 2/1 15H, RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 15h, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 15h, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain marie triphase sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 15h, Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO. SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 61 / m³ 0,709

4,2 KW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.741,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA A GAS

EN GAS BAIN MARIE DE GAS WASSERBÄDER FR BAIN MARIE A GAZ ES **BAÑO MARÍA DE GAS**

BM-74G
08220450



BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 H.15, RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas bain marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - CUBA PARA GN 1/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 49 / m³ 0,368

3,5 kW
3.010 kcal/h

€ 2.021,00

BM-78G
08220850



BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 2/1 H.15, RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas ain marie on open cabinet. Bowl for GN 2/1 h.15, water loading cock , floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau. Becken GN 2/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert. Cuve pour GN 2/1 h.15, robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA PARA GN 2/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO. (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 68 / m³ 0,709

6,5 kW
5.590 kcal/h

€ 3.158,00

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO**

BS-74EM
08040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSOFONDO FORATO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO, MONOFÁSICO Y SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 42 / m³ 0,404

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.214,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI

EN ELECTRIC GRDDLE DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE ES **FRY-TOP ELECTRICO**

FTL-74ET
08060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.392,00

FTL-74ETS
08060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.852,00

FTL-74ETSS
0806043O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.852,00

FTR-74ET
08060433



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.552,00

FTR-74ETS
08060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.953,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-76ET
08060631



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.889,00

FTL-76ETS
08060634

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.366,00

FTL-76ETSS
0806063O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.366,00

FTLR-76ET
08060632



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.978,00

FTLR-76ETS
08060635

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.514,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-76ET
08060633



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.075,00

FTR-76ETS
08060636

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.668,00

FTL-78ET
08060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.572,00

FTL-78ETS
08060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.250,00

FTL-78ETSS
0806083O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.250,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-78ET
08060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.781,00

FTLR-78ETS
08060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.425,00

FTR-78ET
08060833



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.871,00

FTR-78ETS
08060836

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.612,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-712ET
08061231



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.540,00

FTL-712ETS
08061234

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.583,00

FTLR-712ET
08061232



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.751,00

FTLR-712ETS
08061235

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.901,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-712ET
08061233



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.972,00

FTR-712ETS
08061236

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.313,00

FTL-712ET3
0806123B



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.972,00

FTL-712ETS3
0806123E

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.965,00

FTL-712ETSS3
0806123Y

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.965,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-712ET3
0806123C



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.105,00



FTLR-712ETS3
0806123F

FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.106,00



PIASTRA PER SANDWICH SOPRA FRYTOP

EN SANDWICHES PLATE ABOVE GRIDLDE DE SANDWICHES PLATTE ÜBER GRIDDLE FR PLAQUE POUR SANDWICHES AU-DESSUS FRY-TOP
ES **PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP**

RSFT-73EM
18630317



PIASTRA PER SANDWICH SOPRA FRYTOP ELETTRICI - PIASTRA CM. 29X40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +CM.10)

EN Sandwiches plate above electric gridlde - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10)

DE Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10)

FR Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10)

ES **PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP ELÉCTRICO - PLANCIA CM. 29X40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +CM.10)**

cm. 32 x 62 x 41h

cm. 43 x 77 x 63h / kg 20 / m³ 0,209

2,9 KW
230V~
50/60 Hz

€ 1.552,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP A GAS

EN GAS GRDDLE DE GASGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP À GAZ ES **FRY-TOP A GAS**

FTL-74G
08230451



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 69 / m³ 0,368

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.508,00

FTL-74GS
08230454

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 69 / m³ 0,368

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.969,00

FTL-74GSS
0823045O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 69 / m³ 0,368

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.969,00

FTR-74G
08230453



FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 69 / m³ 0,368

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.687,00

FTR-74GS
08230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 69 / m³ 0,368

7 kW
6.020 kcal/h

€ 3.142,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-76G
08230651



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.934,00

FTL-76GS
08230654

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.575,00

FTL-76GSS
0823065O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.575,00

FTLR-76G
08230652



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.078,00

FTLR-76GS
08230655

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.724,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-76G
08230653



FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.207,00

FTR-76GS
08230656

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 83 / m³ 0,538

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.842,00

FTL-78G
08230851



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.029,00

FTL-78GS
08230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.756,00

FTL-78GSS
0823085O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.756,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-78G
08230852



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.233,00

FTLR-78GS
08230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.962,00

FTR-78G
08230853



FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.428,00

FTR-78GS
08230856

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 114 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

€ 5.179,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-712G
08231251



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.078,00

FTL-712GS
08231254

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.996,00

FTLR-712G
08231252



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.332,00

FTLR-712GS
08231255

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.206,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-712G
08231253



FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.590,00

FTR-712GS
08231256

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.478,00

FTL-712G3
0823125B



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.468,00

FTL-712GS3
0823125E

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.366,00

FTL-712GSS3
0823125Y

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.366,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-712G3
0823125C



FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.600,00

FTLR-712GS3
0823125F

FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 154 / m³ 1,051

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.580,00

GRIGLIE ELETTRICHE

EN ELECTRIC GRIILL DE ELEKTRO-WURSTBRATER FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE ES **BARBACOAS ELECTRICAS**

CWK-74ET
08080431



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 60 / m³ 0,368

4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.437,00

CWK-78ET
08080831



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X43 RIBALTABILE - 2 ZONE COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 90 / m³ 0,709

8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.438,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CW-74ET
08080430



GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 62 / m³ 0,404

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.644,00

CW-78ET
08080830



GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Grill threephase on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase sur armoire ouvert N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 94 / m³ 0,780

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.722,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

EN GAS CHARCOAL GRILL DE GASLAVASTEIN GRILLS FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS**

CW-74G
08250450



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Lavastone grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 61 / m³ 0,404

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.676,00

CW-78G
08250850



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Lavastone grill gas on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert. N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52. 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 104 / m³ 0,780

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.023,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

F2/8-74ET
08090432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTI CM. 12X30X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip tray with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 59 / m³ 0,368

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.879,00

F13-74ET
08090430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 24X35X33H - 1 CESTO CM. 21X30X12H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x33h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x33h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x33h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 24X35X33H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 54 / m³ 0,368

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.797,00

F18-74ET
08090431



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H - 1 CESTO CM. 28X29X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 18 lts - Bowl cm. 31x34x33h - 1 basket cm. 28x29x15h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h - 1 Korb cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h - 1 Panier cm. 28x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H - 1 CESTA CM. 28X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 57 / m³ 0,368

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.028,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/13-78ET
08090830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 24X35X33H - 2 CESTI CM. 21X30X12H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 20 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x33h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x33h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x33h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X33H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 95 / m³ 0,709

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.187,00

F2/18-78ET
08090831



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H - 2 CESTI CM. 28X29X15H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 97 / m³ 0,709

31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.657,00

F45-78ET
08090835



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H - 1 CESTO CM. 65X33X17H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 40 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 96 / m³ 0,709

40 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.289,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI A GAS

EN GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ES **FREIDORAS A GAS**

F2/8-74G
08260452



FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 VASCHE CM. 15X35X36H 2 CESTI CM. 12X30X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h.Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 59 / m³ 0,368

10 kW
8.600 kcal/h

€ 4.486,00

F13-74G
08260450



FRIGGITRICE GAS LT. 13 VASCA CM. 24X35X38H - 1 CESTO CM. 21X30X12H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 10 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x38h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x38h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 24x35x38h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 24X35X38H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 61 / m³ 0,404

9,3 kW
8.000 kcal/h

€ 2.846,00

F18-74G
08260451



FRIGGITRICE GAS LT. 18 VASCA CM. 33X38X38H. - 1 CESTO CM. 30X33X12H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 15 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas Fryer 18 lts - Bowl cm. 33x38x38h - 1 basket cm. 30x33x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 33x38x38h - 1 Korb cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Friteuse a gaz lt. 18 - Cuve cm. 33x38x38h 1 Panier cm. 30x33x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 33X38X38H - 1 CESTA CM. 30X33X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 66 / m³ 0,404

13,5 kW
11.610 kcal/h

€ 3.170,00

F2/13-78G
08260850



FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 - 2 VASCHE CM. 24X35X38H 2 CESTI CM. 21X30X12H. 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 20 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x38h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x38h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x38h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X38H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 102 / m³ 0,780

18,6 kW
16.000 kcal/h

€ 5.048,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-78G
08260851



FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 - 2 VASCHE CM. 33X38X38H 2 CESTI CM. 30X33X12H. 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 30 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas Fryer 18+18 lts - 2 pans cm. 33x38x38h 2 baskets cm. 30x33x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Friteuse lt. 18+18 - 2 Becken cm. 33x38x38h 2 Körbe cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 33x38x38h 2 paniers cm. 30x33x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORAS A GAS 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 33X38X38H 2 CESTAS CM. 30X33X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 111 / m³ 0,780

27 kW
23.220 kcal/h

€ 5.556,00

F45-78G
08260855



FRIGGITRICE GAS LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H. - 1 CESTO CM. 65X33X17H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 40 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORAS A GAS 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 87 x 81 x 152h / kg 110 / m³ 1,071

44 kW
37.840 kcal/h

0,005 kW
230V~
50 Hz

€ 6.283,00

F18-74GVP
08330451



FRIGGITRICE GAS. VASCA 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 1 CESTO CM.27X28X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 18 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fryer. Bowl 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 1 basket cm. 27x28x15h. Sieve and lid for pan. Production: 18 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-79)

DE Gas-Friteuse. Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 1 Korb cm. 27x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 18 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse a gaz. Cuve 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 1 Panier cm. 27x28x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 18 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS A GAS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 1 CESTA CM. 27X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 18 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 66 / m³ 0,368

18 kW
15.480 kcal/h

€ 3.687,00

F2/18-78GVP
08330851



FRIGGITRICE GAS. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.27X28X15. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 36 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas Fryer. 2 bowls 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm. 27x28x15h. 2 sieve and lids for pan. Production: 36 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Friteuse. 2 Becken 18 lt cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm. 27x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 36 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse a gaz. 2 cuves 18 lt cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 2 paniers cm. 27x28x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. Production de pommes frites: 36 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS A GAS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM. 27X28X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. PROD. PATATAS: 36 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 111 / m³ 0,709

36 kW
30.960 kcal/h

€ 6.778,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

EN ELECTRIC ELECTRONIC FRYER DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA**

F18-74ETD
0815A430



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.906,00

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 63 / m³ 0,404

F18-74ETDP
0815A431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.228,00

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 73 / m³ 0,404

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F18-74ETDPS

0815A432



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 83 / m³ 0,404

16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.740,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-78ETD
0815A830



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 109 / m³ 0,780

31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.512,00

F2/18-78ETDP
0815A831

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 129 / m³ 0,780

32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 19.207,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-78ETDPS

0815A832



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 149 / m³ 0,780

33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 24.231,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

EN GAS ELECTRONIC FRYERS DE ELEKTRONISCHE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ÉLECTRONIQUE ES **FREIDORAS A GAS ELECTRÓNICA**

F18-74GD

0832A450



FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.13X28X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 22 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm.13x28x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 22 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.13x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 22 kg/h(inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.13x28x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 22 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.13X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 72 / m³ 0,404

18 kW
15.480 kcal/h

0,05 kW
230V~
50 Hz

€ 9.129,00

F18-74GDP

0832A451

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.13X28X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 22 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm.13x28x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 22 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.13x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 22 kg/h(inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.13x28x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 22 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.13X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 82 / m³ 0,404

18 kW
15.480 kcal/h

0,3 kW
230V~
50 Hz

€ 12.442,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F18-74GDPS

0832A452



FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.13X28X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 22 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm.13x28x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 22 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.13x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 22 kg/h(inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.13x28x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 22 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.13X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 122h / kg 92 / m³ 0,404

18 kW
15.480 kcal/h

0,65 kW
230V~
50 Hz

€ 14.342,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d’apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-78GD

0832A850



FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.13X28X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 44 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 4 baskets cm.13x28x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 44 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.13x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 44 kg/h(inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.13x28x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 44 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.13X28X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 44 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 123 / m³ 0,780

36 kW
30.960 kcal/h

0,1 kW
230V~
50 Hz

€ 17.514,00

F2/18-78GDP

0832A851

FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.13X28X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 44 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 4 baskets cm.13x28x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 44 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.13x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 44 kg/h(inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.13x28x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 44 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.13X28X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 44 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 143 / m³ 0,780

36 kW
30.960 kcal/h

0,6 kW
230V~
50 Hz

€ 22.786,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d’apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-78GDPS

0832A852



FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X42H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.13X28X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 44 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 4 baskets cm.13x28x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 44 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.13x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 44 kg/h(inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.13x28x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 44 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.13X28X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 44 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 163 / m³ 0,780

36 kW
30.960 kcal/h

1,3 kW
230V~
50 Hz

€ 27.762,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d’apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

	ATTENZIONE!	IT - Una volta acceso l'apparecchio, l'installatore deve procedere alla regolazione del CO2 (massimo/minimo). Questa tipologia di operazione/taratura deve essere effettuata attraverso un misuratore di combustione.
	CAUTION!	EN - Once the appliance has been switched on, the installer must set the CO2 values (maximum/minimum). This type of operation/calibration must be carried out using a combustion meter.
	ACHTUNG!	DE - Nach dem Einschalten des Geräts muss der Installateur die Einstellung des CO2-Gehalts (maximal/minimal) vornehmen. Dieser Vorgang/diese Kalibrierung müssen mit einem Verbrennungsmessgerät durchgeführt werden.
	ATTENTION!	FR - Une fois l'appareil allumé, l'installateur doit procéder au réglage du CO2 (maximum/minimum). Ce type d'opération/étalonnage doit être effectué à l'aide d'un compteur de combustion.
	ATENCIÓN!	ES - Una vez encendido el aparato, el instalador debe proceder a la regulación del CO2 (máximo/mínimo). Este tipo de operación/calibración debe realizarse mediante un medidor de combustión.
	POZOR!	CZ - Po zapnutí spotřebiče musí instalační technik provést nastavení CO2 (maximum/minimum). Tento typ operace/kalibrace musí být proveden pomocí analyzátoru spalování.
	UWAGA!	PL - Po włączeniu urządzenia instalator musi przystąpić do regulacji CO2 (maksimum/minimum). Tego typu operacja/kalibracja musi być przeprowadzona za pomocą miernika spalania.

5630064A0M00P00.docx

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE ES **SARTEN FIJA ELECTRICA**

BRF-74ET
08070433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X46X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 32,5x46x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 32,5x46x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 32,5x46x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 32,5X46X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 79 / m³ 0,368

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.201,00

BRF-78ET
08070833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X46X10H - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 72,5x46x10h - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 72,5x46x10h - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 72,5x46x10h - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 72,5X46X10H - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 126 / m³ 0,709

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.763,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

EN FIXED GAS BRATT PANS DE GAS MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE A GAZ ES **SARTEN FIJA DE GAS**

BRF-74G
08240453



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA 30X51X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas multi-function fixed braising pan Bowl 30x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 30x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 30x51x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA 30X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 79 / m³ 0,368

6,95 kW
5.970 kcal/h

€ 4.406,00

BRF-78G
08240853



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA 70X51X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas multi-function fixed braising pan Bowl 70x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 70x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 70x51x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA 70X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 129 / m³ 0,709

13,9 kW
11.940 kcal/h

€ 6.783,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

EN ELECTRIC TILTING BRATTPANS DE ELEKTRO KIPPEN BRATPFANNEN FR SAUTESE BASCULANTE ÉLECTRIQUE ES **SARTEN BASCULANTES ELECTRICO**

BR50-78ET
08130830



BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 50 LITRI CM.71X37X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 50 lt. cm.71x37x18,5h, double wall lid

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 50 Lt. cm.71x37x18,5h, Doppelwanddeckel

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 50 lt. cm.71x37x18,5h, couvercle à double paroi

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 50 LT. CM.71X37X18,5HH, TAPA DE DOBLE PARED**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 133 / m³ 0,709

10,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.736,00

BRM50-78ET
08130831



BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 50 LITRI CM.71X37X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 50 lt. cm.71x37x18,5h, double wall lid

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 50 Lt. cm.71x37x18,5h, Doppelwanddeckel

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 50 lt. cm.71x37x18,5h, couvercle à double paroi

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 50 LT. CM.71X37X18,5HH, TAPA DE DOBLE PARED**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 135 / m³ 0,709

10,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.861,00

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

EN GAS TILTING BRATTPANS DE GAS KIPPEN BRATPFANNEN FR SAUTESE BASCULANTE A GAZ ES **SARTEN BASCULANTES DE GAS**

BR50-78G
08340850



BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 50 LITRI CM.71X37X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 50 lt. cm.71x37x18,5h, double wall lid

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 50 Lt. cm.71x37x18,5h, Doppelwanddeckel

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 50 lt. cm.71x37x18,5h, couvercle à double paroi

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 50 LT. CM.71X37X18,5HH, TAPA DE DOBLE PARED**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 135 / m³ 0,709

14 kW
12.040 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 7.225,00

BRM50-78G
08340851



BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 50 LITRI CM.71X37X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 50 lt. cm.71x37x18,5h, double wall lid

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 50 Lt. cm.71x37x18,5h, Doppelwanddeckel

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 50 lt. cm.71x37x18,5h, couvercle à double paroi

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 50 LT. CM.71X37X18,5HH, TAPA DE DOBLE PARED**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 139 / m³ 0,709

14 KW
12.040 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 8.163,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PENTOLE ELETTRICHE

EN ELECTRIC KETTLE DE ELEKTRO-KOCHKESSEL FR MARMITES ÉLECTRIQUE ES **MARMITAS ELECTRICAS**

PI50-78ET
08160831



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 VASCA Ø CM. 40X48H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x48h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x48h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x48h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X48H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

10,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.254,00

PI50A-78ET
08160832



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 VASCA Ø CM. 40X48H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x48h - automatic water-charge of double jacket. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x48h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x48h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X48H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

10,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.670,00

PENTOLE A GAS

EN GAS KETTLE DE GAS-KOCHKESSEL FR MARMITES À GAZ ES **MARMITAS DE GAS**

PD50-78G
08350850



PENTOLA DIRETTA GAS LT. 50 VASCA Ø CM. 40X48H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas direct boiling pan 50 lts - Tank Ø cm. 40x48h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Direkter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x48h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Marmite directe à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x48h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X48H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

15,5 kW
13.330 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 6.964,00

PI50-78G
08350851



PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 VASCA Ø CM. 40X48H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x48h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x48h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x48h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 50 CUBA Ø CM. 40X48H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

15,5 kW
13.330 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 8.987,00

PI50A-78G
08350852



PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 VASCA Ø CM. 40X48H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x48h - automatic water-charge of double jacket. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x48h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x48h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 50 CUBA Ø CM. 40X48H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

15,5 kW
13.330 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 10.364,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI LAVORO

EN WORK TOP DE ARBEITSPLATTE FR PLAN DE TRAVAIL ES **ENCIMERA DE TRABAJO**

PL-72
08010200



PIANO LAVORO SU MOBILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plan de travail sur armoire (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 20 x 70,5 x 90h
cm. 43 x 77 x 111h / kg 30 / m³ 0,368

€ 797,00

PLS-73
08010301



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)
EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plan de travail sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 30 x 70,5 x 90h
cm. 43 x 77 x 111h / kg 35 / m³ 0,368

€ 962,00

PLS-74
08010401



cm. 40 x 70,5 x 90h
cm. 43 x 77 x 111h / kg 40 / m³ 0,368

€ 991,00

PLS-76
08010601



cm. 60 x 70,5 x 90h
cm. 63 x 77 x 111h / kg 47 / m³ 0,538

€ 1.498,00

PLS-78
08010801



cm. 80 x 70,5 x 90h
cm. 83 x 77 x 111h / kg 55 / m³ 0,709

€ 1.675,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PL-73
08010300



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO - 1 BACINELLA INOX CM 19X50X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop on open cabinet Drawer - 1 inox container cm 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir - Bac en inox cm 19x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN - 1 CONTENEDOR CM 19X50X15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 30 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 40 / m³ 0,368

€ 1.307,00

PL-74
08010400



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 inox container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en inox GN 1/1 15h. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 45 / m³ 0,368

€ 1.271,00

PL-76
08010600



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO - 1 BACINELLA INOX CM 49X50X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop on open cabinet Drawer - 1 inox container cm 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir - Bac en inox cm 49x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN - 1 CONTENEDOR CM 49X50X15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 56 / m³ 0,538

€ 1.795,00

PL-78
08010800



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 inox containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 67 / m³ 0,709

€ 2.002,00

LAVELLI

EN SINK UNIT DE SPÜLBECKEN FR ÉVIER ES **FREGADEROS**

LA-74
08020400



LAVELLO SU MOBILE A GIORNO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 45 / m³ 0,368

€ 1.596,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

70 SUPERLOTUS TOUCH



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOUCH

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOUCH ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH**

PCI-74ETT
0803A433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 40 / m³ 0,368

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.893,00

PCIW-74ETT
0803A434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 38 / m³ 0,368

4,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.511,00

PCI-78ETT
0803A833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA"ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 70 / m³ 0,709

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 16.781,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOUCH

EN INDUCTION SOLID TOP - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH**

TPI-78ETT
0812A833



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N.4X2 ZONE - VETRO CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction Solid top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4x2 zones -glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4x2 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Toute plaque à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N.4x2 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4X2 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 89 / m³ 0,709

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 22.055,00

TUTTAPIASTRA MULTIFUNZIONE ELETTRICO - TOUCH

EN ELECTRIC MULTIFUNCTION SOLID TOP - TOUCH DE ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSKOCHPLATTEN - TOUCH FR TOUTE PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN ELECTRICAS - TOUCH**

TPK-78ETT
0812A830



TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRETTE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X48 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Compound Solid top for direct and indirect cooking on open unit, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x48 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen ouf offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x48 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte sur meuble ouvert, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x48 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PLACA RADIANTE EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X48 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.954,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC PASTA COOKERS - TOUCH DE ELEKTRO NUDELKOCHER - TOUCH FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE - TOUCH ES
CUECEPASTAS ELECTRICAS - TOUCH

CPA-74ETT
0810A435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM.30,5X33X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL).CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm.30,5x33x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 25 - Becken cm.30,5x33x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 25 Cuve cm.30,5x33x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 25 - CUBA CM.30,5X33X32,7H.TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 48 / m³ 0,368

7,8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.662,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPA-76ETT

0810A635



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM.51X30,7X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL).CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm.51x30,7x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm.51x30,7x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.51x30,7x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM.51X30,7X32,7H.TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.535,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPA-78ETT
0810A835



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 30,5X33X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL). CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 82 / m³ 0,709

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.832,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC GRDDLE - TOUCH DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOUCH FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOUCH**

FTL-74ETTS
0806A434



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.622,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-74ETTS
0806A436



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 64 / m³ 0,368

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.723,00

FTL-76ETTS
0806A634



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.136,00

FTLR-76ETTS
0806A635



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 90h

cm. 63 x 77 x 111h / kg 78 / m³ 0,538

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.284,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-78ETTS
0806A834



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.910,00

FTLR-78ETTS
0806A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 110 / m³ 0,709

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.085,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-712ETTS3

0806B23E



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.921,00

FTLR-712ETTS3

0806B23F



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 90h

cm. 123 x 77 x 111h / kg 150 / m³ 1,051

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.062,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC GRIILL - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOUCH**

CWK-74ETT

0808A431



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 60 / m³ 0,368

4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.046,00

CWK-78ETT

0808A831



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X43 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 90 / m³ 0,709

8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.782,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOUCH**

F2/8-74ETT

0809A432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H 2 CESTI CM. 12X30X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 22 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 22 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 22 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 22 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2 CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING.2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 59 / m³ 0,368

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.584,00

F13-74ETT

0809A430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 24X35X33H 1 CESTO CM. 21X30X12H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13 lts. - Bowl cm. 24x35x33h 1 basket cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x33h 1 Korb cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x33h 1 Panier cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites:15 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 24X35X33H 1 CESTA CM. 21X30X12H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 54 / m³ 0,368

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.523,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F18-74ETT
0809A431



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H 1 CESTO CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 23 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 23 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites:23 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 57 / m³ 0,368

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.700,00

F2/13-78ETT
0809A830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 24X35X33H - 2 CESTI CM. 21X30X12H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 30 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 Bowls cm. 24x35x33h 2 baskets cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x33h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting.2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x33h 2 paniers cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X33H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 95 / m³ 0,709

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.071,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-78ETT

0809A831



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H - 2 CESTI CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 46 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 Bowls cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 46 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 97 / m³ 0,709

31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.434,00

F45-78ETT

0809A835



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H 1 CESTO CM. 65X33X17H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 48 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 45 lts. - Bowl cm. 70x38x38h 1 basket cm. 65x33x17h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 48 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h 1 Korb cm. 65x33x17h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 48 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h 1 Panier cm. 65x33x17h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites:48 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H 1 CESTA CM. 65X33X17H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 48 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 96 / m³ 0,709

40 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.066,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE - TOUCH

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS - TOUCH DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST - TOUCH FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE - TOUCH
ES **SARTEN FIJA ELECTRICA - TOUCH**

BRF-74ETT
0807A433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X46X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x46x10h. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x46x10h. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x46x10h. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X46X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 79 / m³ 0,368

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.172,00

BRF-78ETT
0807A833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X46X10H, 2 ZONE DI COTTURA. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 72,5x46x10h, 2 cooking areas. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 72,5x46x10h, 2 Heizzonen. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 72,5x46x10h, 2 zones de cuisson. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 72,5X46X10H, 2 ZONAS DE COCCIÓN. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 126 / m³ 0,709

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 8.442,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC TILTING BRATTPANS - TOUCH DE ELEKTRO KIPPEN BRATPFANNEN - TOUCH FR SAUTESE BASCULANTE ÉLECTRIQUE - TOUCH
ES **SARTEN BASCULANTES ELECTRICO - TOUCH**

BRM50-78ETT
0813A831



BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, VASCA INOX 50 LITRI CM.71X37X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL).

EN Braising pan with motorized tank, inox bowl 50 lt. cm.71x37x18,5h, double wall lid. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, core probe for direct cooking (OPTIONAL).

DE Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Edelstahlschale 50 Lt. cm.71x37x18,5h, Doppelwanddeckel. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL).

FR Sauteuse avec cuve basculement motorisé, cuve inox 50 lt. cm.71x37x18,5h, couvercle à double paroi. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL).

ES **SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CUBA DE ACERO INOX 50 LT. CM.71X37X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL).**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 135 / m³ 0,709

10,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.883,00

PENTOLE ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC KETTLE - TOUCH DE ELEKTRO-KOCHKESSEL - TOUCH FR MARMITES ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **MARMITAS ELECTRICAS - TOUCH**

PI50A-78ETT
0816A832



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.50 VASCA Ø CM. 40X48H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA CALDA E FREDDA, SONDA AL CUORE (OPTIONAL). CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x48h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x48h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. tpa-7)

FR Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x48h. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). Remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X48H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 120 / m³ 0,709

10,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.964,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI - TOUCH

EN ACCESSORIES - TOUCH DE ZUBEHÖR - TOUCH FR ACCESSOIRES - TOUCH ES **ACCESSORIOS - TOUCH**

SCSV-ST
0958A000



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø1,5MM PER COTTURE SOTTOVUOTO SU “CPA” E “PI” TOUCH

EN Core probe Ø1,5mm for sous vide cooking on “CPA” and “PI” touch
DE Kerntemperaturfühler Ø1,5mm für Sous-Vide-Garen auf “CPA” und “PI” touch
FR Sonde à cœur Ø1,5mm pour cuisson sous vide sur “CPA” et “PI” touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø1,5MM PARA COCCIÓN AL VACÍO EN “CPA” Y “PI” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



SCCD-ST
0958A001



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU “FT” E “BRF” E “CWK” E “BRM” TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on “FT” and “BRF” and “CWK” and “BRM” touch
DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf “FT” und “BRF” und “CWK” und “BRM” touch
FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur “FT” et “BRF” et “CWK” et “BRM” touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN “FT” Y “BRF” Y “CWK” Y “BRM” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



SPSC-PI
0958A002



SUPPORTO PER SONDA AL CUORE NECESSARIO SU “PI” TOUCH

EN Support for core probe necessary on “PI” touch
DE Unterstützung für Kernsonden notwendig auf “PI” touch
FR Support pour sonde à cœur nécessaire sur “PI” touch
ES **SOPORTE PARA SONDA AL CORAZÓN NECESARIO EN “PI” TOUCH**

cm. 30 x 15 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,005

€ 156,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

70 SUPERLOTUS ACC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

PT-POTS



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

EN pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisierunge im Projekt)

FR structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00

PT-POTS-SL



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

EN pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisierunge im Projekt)

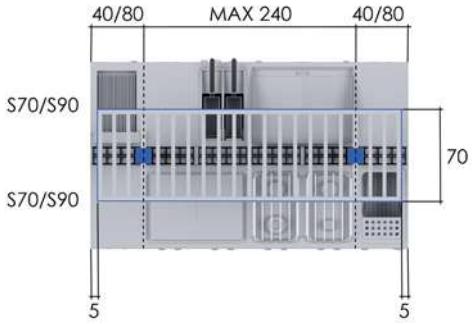
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

NO CM.20/30/60



P-73/93-DX
08430300



PORTA 300 DESTRA

EN Right door 300

DE Rechte tür 300

FR Porte droite 300

ES **PUERTA DERECHA 300**

cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

P-74/94-DX
08430400

PORTA 400 DESTRA

EN Right door 400

DE Rechte tür 400

FR Porte droite 400

ES **PUERTA DERECHA 400**

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

P-73/93-SX
08430301



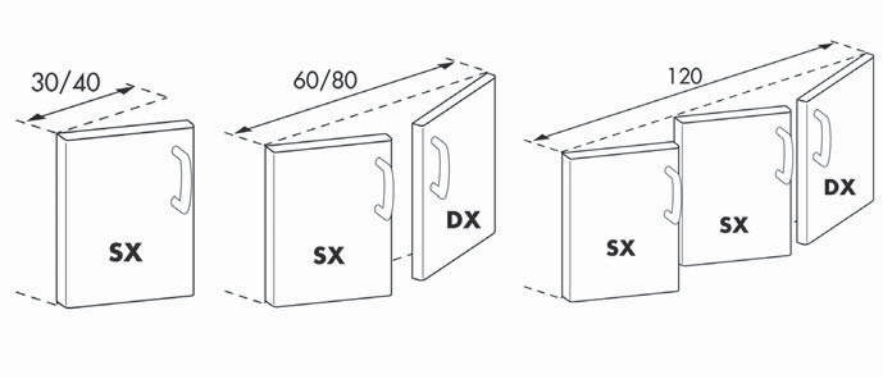
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300
DE Linke tür 300
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

P-74/94-SX
08430401

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400
DE Linke tür 400
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



C-73/93
08440320



CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 29,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,193

€ 852,00

C-74/94
08440420



CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 39,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

€ 875,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

C-76/96
08440620



CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**

cm. 59,5 x 59 x 47,5h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

€ 1.209,00

C-78/98
08440820



CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**

cm. 79,5 x 59 x 47,5h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

€ 1.229,00

D-7
08470000



DIVISORIO

EN Spacer
DE Trennwand
FR Separation
ES **DIVISORIO**

cm. 5 x 59 x 45h
cm. 7 x 60 x 51h / kg 2.5 / m³ 0,021

€ 177,00

R-74
08450400



RIPIANO 400

EN Shelf 400
DE Zwischenboden 400
FR Etagère 400
ES **ESTANTE 400**

cm. 35 x 59 x 3,5h
cm. 37 x 61 x 4h / kg 2 / m³ 0,009

€ 140,00

R-76
08450600

RIPIANO 600

EN Shelf 600
DE Zwischenboden 600
FR Etagère 600
ES **ESTANTE 600**

cm. 55 x 59 x 3,5h
cm. 57 x 61 x 4h / kg 3 / m³ 0,014

€ 159,00

R-78
08450800



RIPIANO 800

EN Shelf 800
DE Zwischenboden 800
FR Etagère 800
ES **ESTANTE 800**

cm. 75 x 59 x 3,5h
cm. 77 x 61 x 4h / kg 3.5 / m³ 0,019

€ 177,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PT-74/94
08460002



PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 473,00

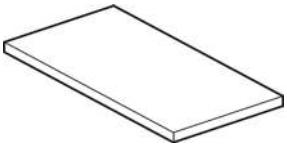
PT-78/98
08460012

PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 4 / m³ 0,010

€ 632,00

TG-4
07580400



TAGLIERE PLASTICA
EN Plastic chopping-board
DE Schneidebrett
FR Plan de decoupe
ES **PICADOR DE PLÁSTICO**

cm. 39 x 58 x 2,5h
cm. 41 x 60 x 4h / kg 6 / m³ 0,010

€ 175,00

TG-6
07580600

cm. 59 x 58 x 2,5h
cm. 61 x 60 x 4h / kg 9 / m³ 0,015

€ 258,00

TG-8
07580800

cm. 79 x 58 x 2,5h
cm. 81 x 60 x 4h / kg 11 / m³ 0,019

€ 334,00

OPT-GA



ACCENSIONE ELETTRICA PER APPARECCHI GAS: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PREZZO A BRUCIATORE)
EN electric ignition for gas model: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRICE FOR 1 BURNER)
DE elektrische Zündung fur gas modell: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PREIS FÜR 1 BRENNER)
FR allumage électrique pour modèle a gaz: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRIX POUR 1 BRÛLEUR)
ES **IGNICIÓN ELÉCTRICA PARA MODELO GAS: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRECIO POR 1 QUEMADOR)**

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 270,00

532005901



GRIGLIA 1 FUOCO
EN 1 flame grill
DE Rost 1 flamme
FR Frille 1 feu
ES **PARILLA 1 QUEMADOR**

cm. 40 x 30 x 10h / kg 3 / m³ 0,012

€ 119,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

533009200 **€ 44,00**



GRIZLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**

cm. 25 x 25

cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

KIT-WOK **€ 470,00**
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen
FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**

cm. Ø 26 x 16h

cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

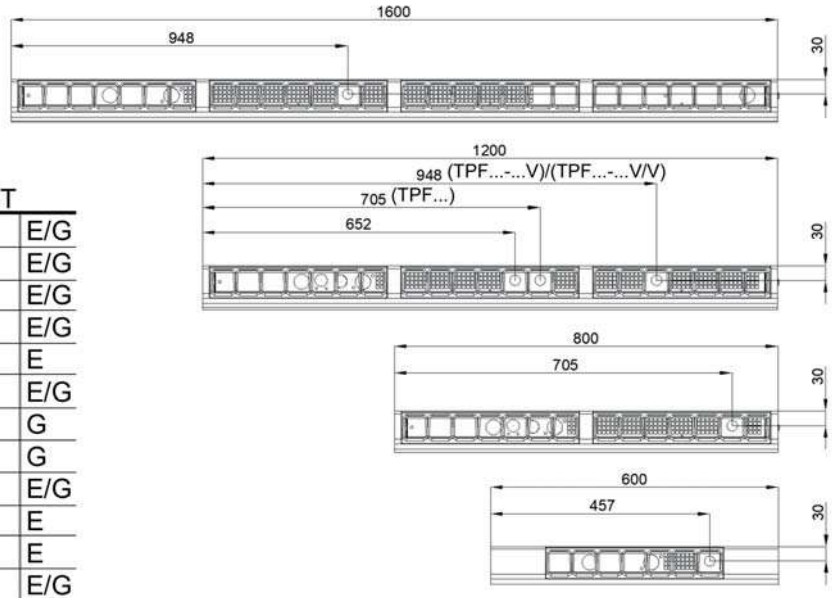
CEAT **€ 473,00**
19580010



COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP
EN Pillar tap top
DE Mischbatterie top
FR Colonne de distribution eau top
ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**

cm. 81 x 40 x 11h / kg 5 / m³ 0,036

S70/90	S70T/90T	
BM	BMT	E/G
BRF		E/G
CF		E/G
CW	CWT	E/G
CWK	CWKT	E
FT	FTT	E/G
PA	PAT	G
PAF		G
PC	PCT	E/G
PCC	PCCT	E
PCI	PCIT	E
TP	TPT	E/G
TPF		E/G
TPI	TPIRT	E
PL	PLT	



Model cm.40
mm.248 = BM-E / BMT-E / BS-94E / BST-94E
CW-E / CWT-E / CWK-E / CWKT-E
FT-E / FTT-E / PC-E / PCT-E / PCC-E
PCCT-E / CP-E / CPT-E / BRF-E / PCI-E
PCIT-E / PL / PLT
mm.95 = BM-G / CW-G / PC-G / TP-G

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLF
07590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLF/2
07590421



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

PRF
07590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

PRF/2
07590423



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 464,00

PLFT/7
08590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab
FR Plaque lisse pour tige grille
ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLFT/72
08590471



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate 2 burners for grid rod
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen fur Gitterstab
FR Plaque lisse 2 feux pour tige grille
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

PRFT/7
08590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab
FR Plaque nervurée pour tige grille
ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PRFT/72
08590473



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate 2 burners for grid rod
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen fur Gitterstab
FR Plaque nervurée 2 feux pour tige grille
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA**

cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 464,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO
EN Heater for cabinet
DE Heizer für Schrankelement
FR Réchauffeur pour armoire
ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**

cm. 32 x 48,5 x 8h
cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

0,75 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.004,00

RCRV-74
08450402



RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA
EN Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV für Herden-Schrankelement
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du forneau
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA**

cm. 34 x 55 x 10h
cm. 37 x 60 x 13h / kg 5 / m³ 0,029

€ 391,00

RRV-74
08450401

RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE
EN Perforated shelf for heater element mod.RV
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV**

cm. 34 x 57 x 10h
cm. 37 x 60 x 13h / kg 5 / m³ 0,029

€ 391,00

RRV-76
08450601

cm. 54 x 57 x 10h
cm. 57 x 60 x 13h / kg 7 / m³ 0,044

€ 599,00

RRV-78
08450801

cm. 74 x 57 x 10h
cm. 77 x 60 x 13h / kg 9 / m³ 0,060

€ 861,00

RRV-710
08451001



cm. 94 x 57 x 10h
cm. 97 x 60 x 13h / kg 11 / m³ 0,076

€ 1.079,00

RRV-712
08451201

cm. 114 x 57 x 10h
cm. 117 x 60 x 13h / kg 14 / m³ 0,091

€ 1.381,00

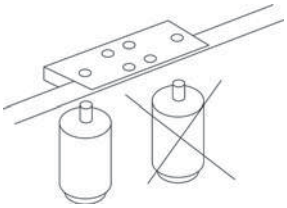
RRV-716
08451601

cm. 154 x 57 x 10h
cm. 157 x 60 x 13h / kg 18 / m³ 0,122

€ 1.758,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SIA-7/9
08480000

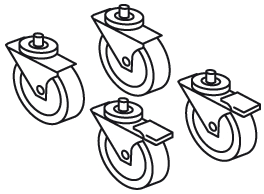


STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items
DE Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
FR Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
ES **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

SR-100
50900001



SET 4 RUOTE Ø 100X30, 2 CON FRENO
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
ES **EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**

cm. 12,7h
cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

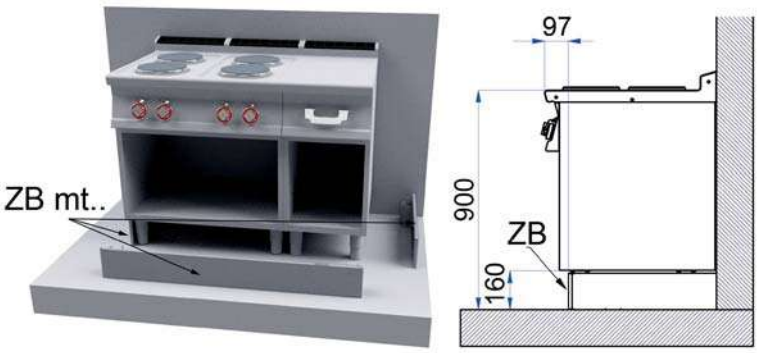
ZB
01410000



ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00



COR1/9-20
08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO
EN Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
FR Main courante avant, comprenant un cadre coulissante de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h
cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00

COR1/9-30
08570203

cm. 30 x 14X 5h
cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010

€ 367,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

COR1/9-40
08570204



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm. 40 x 14X 5h

cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m³ 0,013

€ 393,00

COR1/9-50
08570205

cm. 50 x 14X 5h

cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m³ 0,016

€ 415,00

COR1/9-60
08570206

cm. 60 x 14X 5h

cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m³ 0,019

€ 433,00

COR1/9-70
08570207

cm. 70 x 14X 5h

cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m³ 0,022

€ 456,00

COR1/9-80
08570208

cm. 80 x 14X 5h

cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m³ 0,025

€ 477,00

COR1/9-90
08570209

cm. 90 x 14X 5h

cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m³ 0,028

€ 492,00

COR1/9-100
08570210

cm. 100 x 14X 5h

cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m³ 0,031

€ 517,00

COR1/9-110
08570211

cm. 110 x 14X 5h

cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m³ 0,034

€ 536,00

COR1/9-120
08570212

cm. 120 x 14X 5h

cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m³ 0,037

€ 558,00

KIT-COR1/9
0857020A



KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm.20/20 x 12X 10h

cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m³ 0,005

€ 91,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPA-7
08560001



TESTATA CHIUSURA PIANO (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)
EN Head end filler strip (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction top (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE PARA TOP (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 70,5

cm. 2 x 72 x 15h / kg 1 / m³ 0,002

€ 79,00

TMA-7SX
08540701



TESTATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA
EN Head 1 side S70 left
DE Abschluss element 1 seite S70 links
FR Element de jonction 1 coté S70 gauche
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA**

cm. 0,2 x 70,5

cm. 100 x 3 x 100h / kg 8 / m³ 0,030

€ 288,00

TMA-7DX
08540700



TESTATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA
EN Head 1 side S70 right
DE Abschluss element 1 seite S70 recht
FR Element de jonction 1 coté S70 droit
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA**

cm. 0,2 x 70,5

cm. 100 x 3 x 100h / kg 8 / m³ 0,030

€ 288,00

TMA-77
08547700



TESTATA 2 LATI SERIE 70
EN Head 2 sides S70
DE Abschluss element seiten S70
FR Element de jonction 2 cotés S70
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70**

cm. 0,2 x 141

cm. 200 x 3 x 100h / kg 16 / m³ 0,060

€ 579,00

TMA-79SX
08547901



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SINISTRA
EN Head 2 sides S70/90 left
DE Abschluss element seiten S70/90 links
FR Element de jonction 2 cotés S70/90 gauche
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 IZQUIERDA**

cm. 0,2 x160,5

cm. 200 x 3 x 100h / kg 18 / m³ 0,060

€ 592,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMA-79DX
08547900



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DESTRA
EN Head 2 sides S70/90 right
DE Abschluss element seiten S70/90 recht
FR Element de jonction 2 cotés S70/90 droit
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 DERECHA**

cm. 0,2 x160,5

cm. 200 x 3 x 100h / kg 18 / m³ 0,060

€ 592,00

TMTA-7SX
08540721



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S70 left, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S70 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S70 gauche, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 70,5

cm. 78 x 87 x 23h / kg 14 / m³ 0,156

€ 907,00

TMTA-7DX
08540720



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S70 right, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S70 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S70 droit, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 70,5

cm. 78 x 87 x 23h / kg 14 / m³ 0,156

€ 907,00

TMTA-77
08547720



TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S70, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S70, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S70, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 141

cm. 148 x 87 x 23h / kg 28 / m³ 0,296

€ 1.756,00

TMTA-79
08547920

TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70/90, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S70/90, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S70/90, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S70/90, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

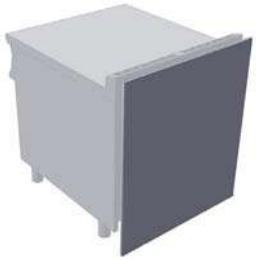
cm. 7,5 x160,5

cm. 168 x 87 x 23h / kg 30 / m³ 0,336

€ 1.784,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SA-72/92
08600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI
EN Back cover
DE Ruckenwand
FR Dos de finition
ES **PANEL POSTERIOR**
cm. 20 x 1,5 x 97h
cm. 22 x 3 x 98h / kg 2 / m³ 0,006

€ 116,00

SA-73/93
08600300

cm. 30 x 1,5 x 97h
cm. 32 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,009

€ 132,00

SA-74/94
08600400

cm. 40 x 1,5 x 97h
cm. 42 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,012

€ 150,00

SA-75/95
08600500

cm. 50 x 1,5 x 97h
cm. 52 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,015

€ 189,00

SA-76/96
08600600

cm. 60 x 1,5 x 97h
cm. 62 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,018

€ 218,00

SA-77/97
08600700

cm. 70 x 1,5 x 97h
cm. 72 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,021

€ 231,00

SA-78/98
08600800

cm. 80 x 1,5 x 97h
cm. 82 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,024

€ 255,00

SA-79/99
08600900

cm. 90 x 1,5 x 97h
cm. 92 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,027

€ 286,00

SA-710/910
08601000

cm. 100 x 1,5 x 97h
cm. 102 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,030

€ 318,00

SA-711/911
08601100

cm. 110 x 1,5 x 97h
cm. 112 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,033

€ 351,00

SA-712/912
08601200

cm. 120 x 1,5 x 97h
cm. 122 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,036

€ 382,00

SA-713/913
08601300

cm. 130 x 1,5 x 97h
cm. 132 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,039

€ 415,00

SA-714/914
08601400

cm. 140 x 1,5 x 97h
cm. 142 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,042

€ 445,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SA-715/915
08601500

cm. 150 x 1,5 x 97h
cm. 152 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,045

€ 476,00

SA-716/916
08601600

cm. 160 x 1,5 x 97h
cm. 162 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,048

€ 508,00

SA-74FG
08600401

SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS (NO F2/8-74G)
EN Back cover for Gas Fryer (no F2/8-74G)
DE Ruckenwand fur Gas-Friteuse (no F2/8-74G)
FR Dos de finition pour Friteuse a gaz (no F2/8-74G)
ES **PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS (NO F2/8-74G)**
cm. 40 x 1,5 x 110h
cm. 42 x 3 x 112h / kg 3 / m³ 0,014

€ 174,00

SA-78FG
08600801

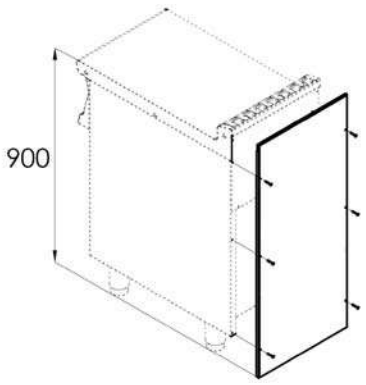
SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS
EN Back cover for Gas Fryer
DE Ruckenwand fur Gas-Friteuse
FR Dos de finition pour Friteuse a gaz
ES **PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS**
cm. 80 x 1,5 x 110h
cm. 82 x 3 x 112h / kg 5 / m³ 0,028

€ 276,00

SA-78F45G
08600803

SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICE GAS F45-78G
EN Back cover for Gas Fryer F45-78G
DE Ruckenwand fur Gas-Friteuse F45-78G
FR Dos de finition pour Friteuse a gaz F45-78G
ES **PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS F45-78G**
cm. 80 x 1,5 x 137h
cm. 82 x 3 x 139h / kg 6 / m³ 0,034

€ 288,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

09610800 — **€ 651,00**



MITRA 800
EN Chimney jack 800
DE Lüftungsaufsatz 800
FR Mitre 800
ES **CAPERUZA 800**
cm. 80 x 7 x 92h
/ kg 16

09611200 — **€ 869,00**

MITRA 1200
EN Chimney jack 1200
DE Lüftungsaufsatz 1200
FR Mitre 1200
ES **CAPERUZA 1200**
cm. 120 x 7 x 92h
/ kg 24

08610802 — **€ 651,00**

MITRA 800 PER F45-78G
EN Chimney jack 800
DE Lüftungsaufsatz 800
FR Mitre 800
ES **CAPERUZA 800**
cm. 80 x 7 x 52h
/ kg 16

09610801 — **€ 916,00**



CAMINO ANTIVENTO 800
EN Draught diverter 800
DE Strömungssicherung 800
FR Cheminee anti-vent 800
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 800**
cm. 80 x 19 x 120h
/ kg 16

09611201 — **€ 1.209,00**

CAMINO ANTIVENTO 1200
EN Draught diverter 1200
DE Strömungssicherung 1200
FR Cheminee anti-vent 1200
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200**
cm. 120 x 19 x 120h
/ kg 24

08610803 — **€ 916,00**

CAMINO ANTIVENTO 800 PER F45-78G
EN Draught diverter 800 for F45-78G
DE Strömungssicherung 800 fur F45-78G
FR Cheminee anti-vent 800 pour F45-78G
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 800 PARA F45-78G**
cm. 80 x 19 x 77h
/ kg 16

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531070200



CESTO 1/1 PER CP-74/78
EN Basket 1/1 for CP-74/78
DE Korb 1/1 für CP-74/78
FR Panier 1/1 pour CP-74/78
ES **CESTA 1/1 PARA CP-74/78**
cm. 28 x 32 x 21,5h
cm. 38 x 42 x 35h / kg 2 / m³ 0,056

€ 190,00

531032400



CESTO 1/2 PER CP-74/78
EN Basket 1/2 for CP-74/78
DE Korb 1/2 für CP-74/78
FR Panier 1/2 pour CP-74/78
ES **CESTA 1/2 PARA CP-74/78**
cm. 14 x 32 x 20h
cm. 24 x 57 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,048

€ 132,00

531047900



cm. 28 x 16 x 21,5h
cm. 38 x 26 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,035

€ 137,00

531048000



CESTO 1/4 PER CP-74/78
EN Basket 1/4 for CP-74/78
DE Korb 1/4 für CP-74/78
FR Panier 1/4 pour CP-74/78
ES **CESTA 1/4 PARA CP-74/78**
cm. 13,5 x 16 x 21,5h
cm. 24 x 26 x 35h / kg 1 / m³ 0,022

€ 105,00

531032600



CESTO 1/6 PER CP-74/78
EN Basket 1/6 for CP-74/78
DE Korb 1/6 für CP-74/78
FR Panier 1/6 pour CP-74/78
ES **CESTA 1/6 PARA CP-74/78**
cm. 14 x 10 x 20h
cm. 24 x 20 x 35h / kg 0.7 / m³ 0,017

€ 92,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531053900



CESTO 1/1 PER CP-76
EN Basket 1/1 for CP-76
DE Korb 1/1 für CP-76
FR Panier 1/1 pour CP-76
ES **CESTA 1/1 PARA CP-76**
cm. 49 x 29 x 20h
cm. 59 x 39 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,081

€ 203,00

531017900



CESTO 1/3 PER CP-76
EN Basket 1/3 for CP-76
DE Korb 1/3 für CP-76
FR Panier 1/3 pour CP-76
ES **CESTA 1/3 PARA CP-76**
cm. 16 x 29 x 20h
cm. 26 x 54 x 35h / kg 1,5 / m³ 0,049

€ 149,00

531064300



CESTO 1/4 PER CP-76
EN Basket 1/4 for CP-76
DE Korb 1/4 für CP-76
FR Panier 1/4 pour CP-76
ES **CESTA 1/4 PARA CP-76**
cm. 11,5 x 29 x 20h
cm. 22 x 54 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,042

€ 134,00

531071100



CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78
EN Basket with hook 1/2 for CP-74/78
DE Korb mit Haken 1/2 für CP-74/78
FR Panier avec crochet 1/2 pour CP-74/78
ES **CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CP-74/78**
cm. 14,5 x 29 x 20h
cm. 25 x 54 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,047

€ 185,00

531071200



CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-76
EN Basket with hook 1/3 for CP-76
DE Korb mit Haken 1/3 für CP-76
FR Panier avec crochet 1/3 pour CP-76
ES **CESTA CON GANCHO 1/3 PARA CP-76**
cm. 15 x 26 x 20h
cm. 25 x 51 x 35h / kg 1,5 / m³ 0,045

€ 162,00

531018700



CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-76
EN Basket with hook 1/4 for CP-76
DE Korb mit Haken 1/4 für CP-76
FR Panier avec crochet 1/4 pour CP-76
ES **CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CP-76**
cm. 11 x 26 x 20h
cm. 21 x 51 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,037

€ 135,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531069300



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-74/78
EN support for baskets with hook for CP-74/78
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-74/78
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CP-74/78
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-74/78**

cm. 30 x 33 x 41h

cm. 35 x 38 x 46h / kg 3.5 / m³ 0,061

€ 157,00

531069400



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-76
EN support for baskets with hook for CP-76
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-76
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CP-76
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-76**

cm. 50 x 29 x 41h

cm. 55 x 34 x 46h / kg 4 / m³ 0,086

€ 201,00

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

531040800

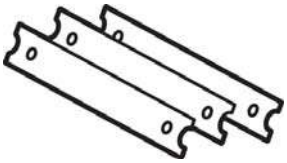


RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO
EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate
DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte
FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI
ES **RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 65,00

531040900



KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800
EN 10 blades kit for scraper cod.531040800
DE Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
FR Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
ES **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 46,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

T-FT
09580060



TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top
DE Stopfen griddleplatte
FR bouchon pour Plaque
ES **TAPÓN FRY-TOP**
cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

€ 275,00

PFT-74
08620400



KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP
EN KIT front protection plan fry-top
DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte
FR KIT protection avant plan plaque
ES **KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP**
cm. 35 x 8 x 6h
cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004

€ 141,00

PFT-76
08620600

cm. 55 x 8 x 6h
cm. 61 x 11 x 9h / kg 3 / m³ 0,006

€ 191,00

PFT-78
08620800

cm. 75 x 8 x 6h
cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008

€ 240,00

PFT-712
08621200

cm. 115 x 8 x 6h
cm. 121 x 11 x 9h / kg 6 / m³ 0,012

€ 272,00

ACCESSORI GRIGLIE

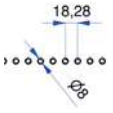
EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES **ACCESORIOS BARBACOAS**

08570401



GRIGLIA TONDINO PER CW (SERIE 70)
EN Grid for CW (70 line)
DE Gitter fur CW (70. Serie)
FR Grille ronde pour CW (serie 70)
ES **REJILLA PARA CW (SERIE 70)**
cm. 36 x 51 x
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00

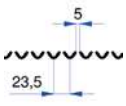


08570402



GRIGLIA TEGOLO V PER CW (SERIE 70)
EN Grid V for CW (70 line)
DE Gitter V fur CW (70. Serie)
FR Grille V pour CW (serie 70)
ES **REJILLA V PARA CW (SERIE 70)**
cm. 36 x 51 x
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

KF-F-ETD S70
546003402



KIT 100 FILTRI 5 MICRON PER F-ETDP/GDP S70
EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP/GDP S70
DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP/GDP S70
FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP/GDP S70
ES **KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP/GDP S70**

cm. 20 x 60 x 3h / kg 0.1 / m³ 0,004

€ 446,00

531013200



CESTINO 1/2 PER F13-G/E
EN Basket 1/2 for F13-G/E
DE Korb 1/2 für F13-G/E
FR Panier 1/2 pour F13-G/E
ES **CESTA 1/2 PARA F13-G/E**

cm. 10 x 30 x 12h
cm. 20 x 55 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,030

€ 65,00

531013500



CESTINO 1/2 PER F18-70G
EN Basket 1/2 for F18-70G
DE Korb 1/2 für F18-70G
FR Panier 1/2 pour F18-70G
ES **CESTA 1/2 PARA F18-70G**

cm. 14 x 33 x 12h
cm. 24 x 55 x 27h / kg 0.8 / m³ 0,036

€ 79,00

531041600



CESTINO 1/2 PER F18-E
EN Basket 1/2 for F18-E
DE Korb 1/2 zur Friteuse F18-E
FR Panier 1/2 pour F18-E
ES **CESTA 1/2 PARA F18-E**

cm. 13,5 x 29 x 15h
cm. 25 x 54 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,041

€ 86,00

531086900



CESTINO 1/1 PER F18-70GD (STANDARD IN F18-70GVP)
EN Basket 1/1 for F18-70GD (standard F18-70GVP)
DE korb 1/1 für F18-70GD (standard F18-70GVP)
FR Panier 1/1 pour F18-70GD (standard F18-70GVP)
ES **CESTA 1/1 PARA F18-70GD (STANDARD F18-70GVP)**

cm. 27 x 28 x 15h
cm. 39 x 54 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,063

€ 81,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531087000



CESTINO 1/2 PER F18-70GVP (STANDARD IN F18-70GD)

EN Basket 1/2 for F18-70GVP (standard F18-70GD)
DE korb 1/2 für F18-70GVP (standard F18-70GD)
FR Panier 1/2 pour F18-70GVP (standard F18-70GD)
ES **CESTA 1/2 PARA F18-70GVP (STANDARD F18-70GD)**

cm. 13 x 28 x 15h

cm. 25 x 54 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,041

€ 72,00

541417700



DEFLETTORE OLIO PER PRODOTTI INFARINATI, PER F18-70GVP + F18-70GD

EN Oil deflector for floured products, for f18-70gvp + f18-70gd
DE Olabweiser für mehlierte produkte, für f18-70gvp + f18-70gd
FR Déflecteur d'huile pour produits farinés, pour f18-70gvp + f18-70gd
ES **DEFLECTOR DE ACEITE PARA PRODUCTOS ENHARINADOS, PARA F18-70GVP + F18-70GD**

cm. 25 x 31 x 6h

cm. 30 x 35 x 15h / kg 2 / m³ 0,016

€ 111,00

531088500



GANCIO PER SOLLEVAMENTO FILTRO SEDIMENTI

EN Hook for lifting sediment filter
DE Haken zum anheben des sedimentfilters
FR Crochet pour soulever le filtre à sédiments
ES **GANCHO PARA LEVANTAR EL FILTRO DE SEDIMENTOS**

cm. 1 x 19 x 45h

cm. 5 x 50 x 20h / kg 0.2 / m³ 0,005

€ 16,00

531088600



FILTRO SEDIMENTI PER F18-70GVP + F18-70GD

EN Sediment filter for f18-70gvp + f18-70gd
DE Sediment-filter für f18-70gvp + f18-70gd
FR Filtre à sédiments pour f18-70gvp + f18-70gd
ES **FILTRO DE SEDIMENTOS PARA F18-70GVP + F18-70GD**

cm. 7 x 31 x 11h

cm. 10 x 40 x 15h / kg 1 / m³ 0,006

€ 167,00

531033300



CESTINO 1/1 F45

EN Basket 1/1 F45
DE korb 1/1 F45
FR Panier 1/1 F45
ES **CESTA 1/1 F45**

cm. 65 x 33 x 17h

cm. 75 x 43 x 32h / kg 3 / m³ 0,103

€ 226,00

531041300



CESTINO 1/2 F45, 1/1 PER F18-ETD (STANDARD IN F18-E)

EN Basket 1/2 F45, 1/1 for F18-ETD (standard F18-E)
DE korb 1/2 F45, 1/1 für F18-ETD (standard F18-E)
FR Panier 1/2 F45, 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E)
ES **CESTA 1/2 F45, 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E)**

cm. 28 x 29 x 15h

cm. 39 x 54 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,063

€ 94,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531047800



CESTINO 1/3 F45
EN Basket 1/3 F45
DE korb 1/3 F45
FR Panier 1/3 F45
ES **CESTA 1/3 F45**

cm. 21,5 x 33 x 16h

cm. 32 x 58 x 32h / kg 1.3 / m³ 0,059

€ 110,00

08550801



COPERCHIO F-45 CON CESTI 1/2 E 1/3
EN Lid F45 with basket 1/2, 1/3
DE Deckel F45 mit bkorb 1/2, 1/3
FR Couvercle F45 avec panier 1/2, 1/3
ES **TAPA F45 CON CESTA 1/2, 1/3**

cm. 74 x 57 x 5h

cm. 80 x 60 x 8h / kg 4 / m³ 0,038

€ 212,00

40280800



SCIVOLO INOX F45
EN Stainless steel slide F45
DE Rutsche aus Rostfreiem Stahl F45
FR Goulotte en acier inox F45
ES **DESLIZADOR INOX F45**

cm. 38 x 75 x 27h

cm. 40 x 77 x 30h / kg 5 / m³ 0,092

€ 175,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI BRASIERE

EN BRATTPANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN FR ACCESSOIRES SAUTEUSES ES **ACCESSORIOS SARTENS**

08550400 — **€ 159,00**



COPERCHIO BRF-74
EN Lid BRF-74
DE Deckel BRF-74
FR Couvercle BRF-74
ES **TAPA BRF-74**

cm. 32 x 53 x 5h

cm. 34 x 55 x 8h / kg 2 / m³ 0,015

08550800 — **€ 212,00**



COPERCHIO BRF-78
EN Lid BRF-78
DE Deckel BRF-78
FR Couvercle BRF-78
ES **TAPA BRF-78**

cm. 72 x 53 x 5h

cm. 74 x 55 x 8h / kg 4 / m³ 0,033

OPT-LAVBR50 — **€ 443,00**



DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE PER BR50 (OPTIONAL ALL'ORDINE)
EN retractable hand shower for BR50 (optional when ordering)
DE einziehbare Handbrause für BR50 (optional bei Bestellung)
FR douchette manuelle rétractable pour BR50 (en option à la commande)
ES **DUCHA MANUAL RETRÁCTIL PARA BR50 (OPCIONAL AL REALIZAR EL PEDIDO)**

/ kg 2

545132800 — **€ 86,00**



FILTRO FRONTALE AGGANCIALBILE PER SCARICO LIQUIDI, PER BRASIERE RIBALTABILI S70 S90
EN ATTACHABLE FRONT FILTER FOR LIQUID DISCHARGE, for tilting Braising pan S70 S90
DE ANBAUBARER FRONTFILTER FÜR FLÜSSIGKEITSABLAUF, für Kippbratpfanne S70 S90
FR FILTRE AVANT AMOVIBLE POUR ÉVACUATION DE LIQUIDE, pour sauteuse avec basculement S70 S90
ES **FILTRO DELANTERO ACOPLABLE PARA DESCARGA DE LÍQUIDOS, PARA SARTEN LEVANTANTE S70 S90**

cm. 26 x 13 x 25h

cm. 30 x 20 x 30h / kg 1 / m³ 0,018

FF-BR50 — **€ 99,00**
08480800



FALSOFONDO FORATO PER BR50
EN Perforated false bottom for BR50
DE Gelochter Bodenrost für BR50
FR Faux-fond perforé pour BR50
ES **FALSO FONDO AGUJEREADO PARA BR50**

cm. 70 x 36 x 2h

cm. 40 x 40 x 6h / kg 3 / m³ 0,010

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI PENTOLE

EN BOILING PANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KOCHKESSEL FR ACCESSOIRES MARMITES ES **ACCESSORIOS MARMITAS**

531094500



CESTO PASTA 1/1 PER PENTOLA P50

EN Pasta basket 1/1 for boiling pan P50
DE Nudelkorb 1/1 für Kochkessel P50
FR Panier à pâtes 1/1 pour marmite P50
ES **CESTA PARA PASTA 1/1 PARA MARMITA P50**

cm.Ø 36 x 40h

cm. 40 x 40 x 60h / kg 5 / m³ 0,096

€ 723,00

531093800

CESTO RISO 1/1 PER PENTOLA P50

EN Rice basket 1/1 for boiling pan P50
DE Reiskorb 1/1 für Kochpfanne P50
FR Panier à riz 1/1 pour marmite P50
ES **CESTA PARA ARROZ 1/1 PARA MARMITA P50**

cm.Ø 36 x 40h

cm. 40 x 40 x 60h / kg 5 / m³ 0,096

€ 723,00

ISP
09580020



SCARICO PENTOLE

EN Channel for pan drainage
DE Trichter zum Entleeren der Töpfe
FR Entonnoir pour vidange marmites
ES **EMBUDO PARA DESCARGAR MARMITAS**

cm. 30 x 30 x 40h / kg 5 / m³ 0,036

€ 172,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

70 SUPERLOTUS TOP



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC BOILING UNIT - TOP DE ELEKTRO KOCHPLATTEN- TOP FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO - TOP**

PCT-74ET
18030430



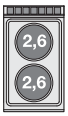
PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 26 / m³ 0,179

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.028,00



PCT-78ET
18030830



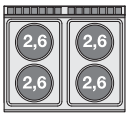
PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h
cm. 83 x 77 x 54h / kg 63 / m³ 0,345

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.629,00



PCT-712ET
18031230



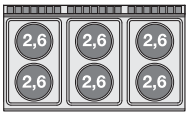
PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h
cm. 123 x 77 x 54h / kg 82 / m³ 0,511

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.602,00



PCQT-74ET
18030431



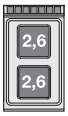
PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 30 / m³ 0,179

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.771,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCQT-78ET
18030831



PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

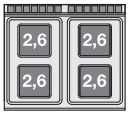
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 66 / m³ 0,345

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.024,00



PCQT-712ET
18031231



PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

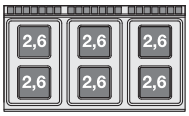
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 97 / m³ 0,511

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.644,00



PCCT-74ET
18030432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 35 / m³ 0,179

5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.173,00



PCCT-78ET
18030832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

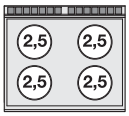
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 62 / m³ 0,345

10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.296,00



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP**

PCIT-74ET
18030433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 34 / m³ 0,179

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 7.845,00

PCIWT-74ET
18030434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 32 / m³ 0,179

4,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.512,00

PCIT-78ET
18030833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 66 / m³ 0,345

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 14.882,00

PIANI COTTURA A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

PCT-74GP
18210450



PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas heated boiling unit - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

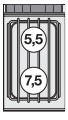
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 60 / m³ 0,179

13 kW
11.180 kcal/h

€ 1.635,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCT-78GP
18210850

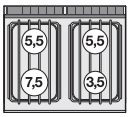


PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h
cm. 83 x 77 x 54h / kg 73 / m³ 0,345

22 kW
18.920 kcal/h

€ 2.827,00



PCT-712GP
18211250

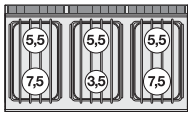


PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h
cm. 123 x 77 x 54h / kg 119 / m³ 0,511

35 kW
30.100 kcal/h

€ 4.061,00



PC1T-74G
18210453



PIANO COTTURA GAS 1 FUOCO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 1 burner (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte - 1 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz - 1 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 1 QUEMADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 60 / m³ 0,179

10 kW
8.600 kcal/h

€ 1.880,00



PC2T-78G
18210853

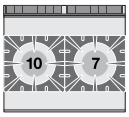


PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h
cm. 83 x 77 x 54h / kg 73 / m³ 0,345

17 kW
14.620 kcal/h

€ 2.868,00



PC3T-712G
18211253

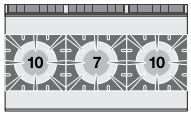


PIANO COTTURA GAS 3 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 3 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-kochplatte - 3 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Rechaud gaz - 3 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 3 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h
cm. 123 x 77 x 54h / kg 119 / m³ 0,511

27 kW
23.220 kcal/h

€ 4.129,00



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA “PAELLERO” A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT “PAELLERO” - TOP DE GAS KOCHPLATTEN “PAELLERO” - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ “PAELLERO” - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS “PAELLERO” - TOP**

PAT-78G
18210851



“PAELLERO” GAS (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN “PAELLERO” Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE “PAELLERO” Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR “PAELLERO” gaz (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **“PAELLERO” GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 127 / m³ 0,345

11,5 kW
9.890 kcal/h

€ 3.455,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO - TOP

EN ELECTRIC SOLID TOP - TOP DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN -TOP FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS - TOP**

TPT-78ET
18120830



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM. 70X50 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Solid top - Plate cm. 70x50- 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatten - Platte cm. 70x50 - 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Toute plaque - Plaque cm. 70x50 - 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 116 / m³ 0,345

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.716,00

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

EN GAS SOLID TOP - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE A GAZ - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

TPT-74G
18290450



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Solid top - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Toute plaque - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 60 / m³ 0,179

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.177,00

TPT-78G
18290850



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Solid top - Plate 77x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte - Platte 77x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Toute plaque - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 149 / m³ 0,345

12 kW
10.320 kcal/h

€ 2.985,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TP2T-78GP
18300850

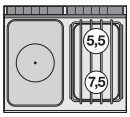


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - PIASTRA CM 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners - Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h
cm. 83 x 77 x 54h / kg 158 / m³ 0,345

20 kW
17.200 kcal/h

€ 3.453,00



TP2T-712GP
18291250

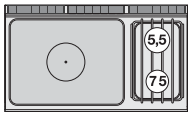


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI PIASTRA CM. 77X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h
cm. 123 x 77 x 54h / kg 175 / m³ 0,511

25 kW
21.500 kcal/h

€ 4.361,00



TP4T-712GP
18301250

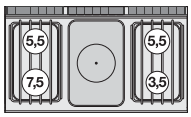


TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI PIASTRA CM. 37X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners - Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS - PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h
cm. 123 x 77 x 54h / kg 202 / m³ 0,511

29 kW
24.940 kcal/h

€ 4.724,00



CUOCIPASTA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC PASTA COOKERS - TOP DE ELEKTRO NUDELKOCHER - TOP FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE - TOP ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS - TOP**

CPT-74ET
18100430



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 VASCA CM. 31X33,5X22H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Cuiseur à pates triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 35 / m³ 0,179

4,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.119,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPT-76ET
18100630



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 51X31X22H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 45 / m³ 0,262

6,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.421,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CUOCIPASTA A GAS - TOP

EN GAS PASTA COOKERS - TOP DE GAS NUDELKOCHER - TOP FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ - TOP ES **CUECEPASTAS A GAS - TOP**

CPT-74G
18270450



CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 VASCA CM. 31X33,5X18H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 38 / m³ 0,179

6 kW
5.160 kcal/h

€ 2.300,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPT-76G
18270650



CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 VASCA CM. 51X31X18H. RUBINETTO SCARICO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 49 / m³ 0,262

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.717,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC BAIN MARIE - TOP DE ELEKTRO WASSERBÄDER - TOP FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE - TOP ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO - TOP**

BMT-74EM
18050410



BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER GN 1/1 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 35 / m³ 0,179

2,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.494,00

BMT-78ET
18050830



BAGNOMARIA TRIFASE VASCA PER GN 2/1 15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 15h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA GN 2/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 54 / m³ 0,345

4,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.033,00

BAGNOMARIA A GAS - TOP

EN GAS BAIN MARIE - TOP DE GAS WASSERBÄDER - TOP FR BAIN MARIE A GAZ - TOP ES **BAÑO MARÍA DE GAS - TOP**

BMT-74G
18220450



BAGNOMARIA GAS VASCA PER GN 1/1 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 43 / m³ 0,179

3,5 kW
3.010 kcal/h

€ 1.895,00

BMT-78G
18220850



BAGNOMARIA GAS VASCA PER GN 2/1 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 2/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 61 / m³ 0,345

6,5 kW
5.590 kcal/h

€ 2.600,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER - TOP DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT - TOP FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE - TOP
ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO - TOP**

BST-74EM
18040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSOFONDO FORATO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 63h / kg 36 / m³ 0,209

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.814,00

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC GRDDLE - TOP DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOP**

FTLT-74ET
18060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.057,00

FTLT-74ETS
18060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.416,00

FTLT-74ETSS
1806043O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.416,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-74ET
18060433



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.223,00

FTRT-74ETS
18060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.574,00

FTLT-76ET
18060631



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.354,00

FTLT-76ETS
18060634

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.947,00

FTLT-76ETSS
1806063O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.947,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-76ET
18060632



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.538,00

FTLRT-76ETS
18060635

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.126,00

FTRT-76ET
18060633



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.721,00

FTRT-76ETS
18060636

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.312,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-78ET
18060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.059,00

FTLT-78ETS
18060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.815,00

FTLT-78ETSS
1806083O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.815,00

FTLRT-78ET
18060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.299,00

FTLRT-78ETS
18060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.047,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-78ET
18060833



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.479,00

FTRT-78ETS
18060836

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.272,00

FTLT-712ET
18061231



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

14,8 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.330,00

FTLT-712ETS
18061234

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.396,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-712ET
18061232



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.544,00



FTLRT-712ETS
18061235

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.722,00



FTRT-712ET
18061233



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.771,00



FTRT-712ETS
18061236

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.142,00



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-712ET3
1806123B



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.911,00

FTLT-712ETS3
1806123E

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.811,00

FTLT-712ETSS3
1806123Y

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.811,00

FTLRT-712ET3
1806123C



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.046,00

FTLRT-712ETS3
1806123F

FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.026,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP A GAS - TOP

EN GAS GRDDLE - TOP DE GASGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP À GAZ - TOP ES **FRY-TOP A GAS - TOP**

FTLT-74G
18230451



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 63 / m³ 0,179

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.024,00

FTLT-74GS
18230454

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 63 / m³ 0,179

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.520,00

FTLT-74GSS
1823045O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 63 / m³ 0,179

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.520,00

FTRT-74G
18230453



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)
DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 63 / m³ 0,179

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.246,00

FTRT-74GS
18230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 63 / m³ 0,179

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.745,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-76G
18230651



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)
DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)
FR Plaque gaz lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h
cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.482,00

FTLT-76GS
18230654

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h
cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.092,00

FTLT-76GSS
1823065O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h
cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.092,00

FTLRT-76G
18230652



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h
cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.658,00

FTLRT-76GS
18230655

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h
cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.271,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-76G
18230653



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 2.836,00

FTRT-76GS
18230656

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 68 / m³ 0,262

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.450,00

FTLT-78G
18230851



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 3.658,00

FTLT-78GS
18230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.557,00

FTLT-78GSS
1823085O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.557,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-78G
18230852



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 3.869,00

FTLRT-78GS
18230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.768,00

FTRT-78G
18230853



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.083,00

FTRT-78GS
18230856

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 108 / m³ 0,345

14 kW
12.040 kcal/h

€ 4.981,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-712G
18231251



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 4.837,00

FTLT-712GS
18231254

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.773,00

FTLRT-712G
18231252



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.098,00

FTLRT-712GS
18231255

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.982,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-712G
18231253



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.359,00

FTRT-712GS
18231256

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.258,00

FTLT-712G3
1823125B



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.256,00

FTLT-712GS3
1823125E

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.141,00

FTLT-712GSS3
1823125Y

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.141,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-712G3
1823125C



FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 5.390,00



FTLRT-712GS3
1823125F

FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 120 / m³ 0,511

21 kW
18.060 kcal/h

€ 6.351,00



GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

EN ELECTRIC GRIILL - TOP DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOP**

CWKT-74ET
18080431



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 55 / m³ 0,179

4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.191,00

CWKT-78ET
18080831



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X43 RIBALTABILE - 2 ZONE COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 85 / m³ 0,345

8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.308,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CWT-74ET
18080430



GRIGLIA TRIFASE GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase - Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 63h / kg 57 / m³ 0,209

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.303,00

CWT-78ET
18080830



GRIGLIA TRIFASE N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 63h / kg 87 / m³ 0,403

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.475,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

EN GAS CHARCOAL GRILL - TOP DE GASLAVASTEIN GRILLS - TOP FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ - TOP ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS - TOP**

CWT-74G
18250450



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Lavastone grill gas - Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 63h / kg 56 / m³ 0,209

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.434,00

CWT-78G
18250850



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Lavastone grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 63h / kg 97 / m³ 0,403

18 kW
15.480 kcal/h

€ 3.798,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

EN ELECRTIC FRYERS - TOP DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOP**

F2/8T-74ET
18090432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35,5X22,5H - 2 CESTI CM. 12X29X11,5H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 50 / m³ 0,179

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.426,00

F13T-74ET
18090430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTO CM. 28X29X10H FILTRO E COPERCHIO VASCA - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 48 / m³ 0,179

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.425,00

F2/13T-78ET
18090830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X10H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE - PRODUZIONE PATATE: 20 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTAS CM. 28X29X10H . 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 75 / m³ 0,345

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.842,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI A GAS - TOP

EN GAS FRYERS - TOP DE GAS-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE À GAZ - TOP ES **FREIDORAS A GAS - TOP**

F2/8T-74G
18260452



FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 VASCHE CM. 15X35X23H 2 CESTI CM. 12X30X9,5H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PROD. PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h.Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X23H 2 CESTAS CM. 12X30X9,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 50 / m³ 0,179

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.975,00

F13T-74G
18260450



FRIGGITRICE GAS LT. 13 - VASCA CM. 31,5X34,5X22,5H 1 CESTO CM. 28X29X10H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PROD. PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 31,5X34,5X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 55 / m³ 0,179

12 kW
10.320 kcal/h

€ 2.664,00

F2/13T-78G
18260850



FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 VASCHE CM. 31,5X34,5X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X10H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 20 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 31,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H - 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 81 / m³ 0,345

24 kW
20.640 kcal/h

€ 4.234,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BASE CON FORNO ELETTRICO

EN STAND WITH ELECTRIC OVEN DE UNTERBAU MIT ELEKTRO ÖFEN FR PALCARD AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **MUEBLE CON HORNO ELECTRICO**

MFV-78ET
08510830



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (NO INDUCCIÓN)**

cm. 80 x 63 x 57h

cm. 83 x 77 x 77h / kg 55 / m³ 0,492

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.009,00

MFV-78ET/V
0851083A



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)**

cm. 80 x 63 x 57h

cm. 83 x 77 x 77h / kg 55 / m³ 0,492

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.160,00

MF-710ET
08491030



BASE CON FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1 (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (no induction top)

DE unterbau mit Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (NO INDUCCIÓN)**

cm. 100 x 63 x 57h

cm. 123 x 77 x 77h / kg 60 / m³ 0,729

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.645,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI LAVORO - TOP

EN WORK TOP - TOP DE ARBEITSPLATTE - TOP FR PLAN DE TRAVAIL - TOP ES **ENCIMERA DE TRABAJO - TOP**

PLT-72
18010200



PIANO LAVORO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)
EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
DE Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
FR Plan de travail (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
ES **SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 20 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 15 / m³ 0,179

€ 633,00

PLST-73
18010301



cm. 30 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 20 / m³ 0,179

€ 675,00

PLST-74
18010401



cm. 40 x 70,5 x 28h
cm. 43 x 77 x 54h / kg 22 / m³ 0,179

€ 693,00

PLST-76
18010601



cm. 60 x 70,5 x 28h
cm. 63 x 77 x 54h / kg 27 / m³ 0,262

€ 903,00

PLST-78
18010801



cm. 80 x 70,5 x 28h
cm. 83 x 77 x 54h / kg 33 / m³ 0,345

€ 1.028,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLT-73
18010300



PIANO LAVORO CASSETTO CON 1 BACINELLA: CM. 19X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop Drawer with 1 container: cm. 19x50x15h inox (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behältern: cm. 19x50x15h inox (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 19x50x15h inox (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDORE: CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 30 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 23 / m³ 0,179

€ 968,00

PLT-74
18010400



PIANO LAVORO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop - Drawer with 1 inox container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail - Tiroir avec bac en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 26 / m³ 0,179

€ 980,00

PLT-76
18010600



PIANO LAVORO CASSETTO CON 1 BACINELLA: CM. 49X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop Drawer with 1 container: cm. 49x50x15h inox (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behältern: cm. 49x50x15h inox (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 49x50x15h inox (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDORE: CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 36 / m³ 0,262

€ 1.221,00

PLT-78
18010800



PIANO LAVORO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Worktop - Drawer with 2 inox containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 43 / m³ 0,345

€ 1.378,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI - TOP

EN SINK UNIT - TOP DE SPÜLBECKEN - TOP FR ÉVIER - TOP ES **FREGADEROS - TOP**

LAT-74
18020400



LAVELLO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 22 / m³ 0,179

€ 1.199,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

70 SUPERLOTUS TOP TOUCH



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP - TOUCH

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP - TOUCH
ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP - TOUCH**

PCIT-74ETT
1803A433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 34 / m³ 0,179

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.730,00

PCIWT-74ETT
1803A434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 32 / m³ 0,179

4,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.297,00

PCIT-78ETT
1803A833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA"ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 66 / m³ 0,345

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 16.240,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA MULTIFUNZIONE ELETTRICO - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC MULTIFUNCTION SOLID TOP - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSKOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR TOUTE PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN ELECTRICAS - TOP - TOUCH**

TPKT-78ETT
1812A830



TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRETTE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X48 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Compound Solid top for direct and indirect cooking on open unit, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x48 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen ouf offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x48 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte sur meuble ouvert, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x48 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PLACA RADIANTE EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X48 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 110 / m³ 0,345

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.662,00

FRY-TOP ELETTRICI - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC GRDDLE - TOP - TOUCH DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP - TOUCH FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOP - TOUCH**

FTLT-74ETTS
1806A434



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.189,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-74ETTS
1806A436



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 58 / m³ 0,179

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.347,00

FTLT-76ETTS
1806A634



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.721,00

FTLRT-76ETTS
1806A635



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.56X51 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60 x 70,5 x 28h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 67 / m³ 0,262

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.899,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-78ETTS
1806A834



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.475,00

FTLRT-78ETTS
1806A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X51 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 103 / m³ 0,345

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.707,00

FTLT-712ETTS3
1806B23E



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.767,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-712ETTS3
1806B23F



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.116X51 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120 x 70,5 x 28h

cm. 123 x 77 x 54h / kg 114 / m³ 0,511

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.982,00



GRIGLIE ELETTRICHE - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC GRIILL - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOP - TOUCH**

CWKT-74ETT
1808A431



GRIGLIA CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 55 / m³ 0,179

4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.801,00

CWKT-78ETT
1808A831



GRIGLIA CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X43 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 85 / m³ 0,345

8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.653,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOP - TOUCH**

F13T-74ETT
1809A430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTO CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13 lts. - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h 1 Korb cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h 1 Panier cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites:15 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H 1 CESTA CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40 x 70,5 x 28h

cm. 43 x 77 x 54h / kg 48 / m³ 0,179

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.150,00

F2/13T-78ETT
1809A830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 30 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 Bowls cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.tpa-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting.2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.tpa-7)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.tpa-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 28h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 75 / m³ 0,345

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.618,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI - TOP - TOUCH

EN ACCESSORIES - TOP - TOUCH DE ZUBEHÖR - TOP - TOUCH FR ACCESSOIRES - TOP - TOUCH ES **ACCESSORIOS - TOP - TOUCH**

SCCD-ST
0958A001



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU “FT” E “BRF” E “CWK” E “BRM” TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on “FT” and “BRF” and “CWK” and “BRM” touch

DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf “FT” und “BRF” und “CWK” und “BRM” touch

FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur “FT” et “BRF” et “CWK” et “BRM” touch

ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN “FT” Y “BRF” Y “CWK” Y “BRM” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

70 SUPERLOTUS TOP ACC



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MOBILI BASE

EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES **MUEBLE**

MPI-74
08410403



BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top
DE Unterbau fur Induktions mit Tür
FR Placard pour induction avec porte
ES **MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40 x 62 x 57h
cm. 43 x 77 x 65h / kg 20 / m³ 0,215

€ 743,00

MPI-78
08410803



cm. 80 x 62 x 57h
cm. 83 x 77 x 65h / kg 30 / m³ 0,415

€ 849,00

M-72
08410200



BASE NEUTRA
EN Stand
DE Unterbau
FR Placard
ES **MUEBLE BASE**
cm. 20 x 59,5 x 57h
cm. 73 x 63 x 37h / kg 12 / m³ 0,170

€ 456,00

M-73
08410300



BASE NEUTRA A GIORNO
EN Open Stand
DE Offener Unterbau
FR Placard ouvert
ES **MUEBLE BASE ABIERTO**
cm. 30 x 59,5 x 57h
cm. 43 x 77 x 63h / kg 14 / m³ 0,209

€ 457,00

M-74
08410400

cm. 40 x 59,5 x 57h
cm. 43 x 77 x 63h / kg 17 / m³ 0,209

€ 463,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

M-76
08410600



cm. 60 x 59,5 x 57h
cm. 63 x 77 x 63h / kg 21 / m³ 0,306

€ 521,00

M-78
08410800

cm. 80 x 59,5 x 57h
cm. 83 x 77 x 63h / kg 24 / m³ 0,403

€ 559,00

M-712
08411200



BASE NEUTRA A GIORNO 40/80
EN Open Stand 40/80
DE Offener Unterbau 40/80
FR Placard ouvert 40/80
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/80**
cm. 120 x 59,5 x 57h
cm. 83 x 77 x 63h / kg 35 / m³ 0,403

€ 797,00

M-716
08411600



BASE NEUTRA A GIORNO 80/80
EN Open Stand 80/80
DE Offener Unterbau 80/80
FR Placard ouvert 80/80
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 80/80**
cm. 160 x 59,5 x 57h
cm. 163 x 77 x 63h / kg 52 / m³ 0,791

€ 953,00

MPIH2-74
0841040D



BASE IGENICA "H2" CON PORTA PER INDUZIONE
EN Hygienic "H2" Stand with door for induction top
DE Hygieneständer "H2" fur Induktions mit Tür
FR Placard hygiénique "H2" pour induction avec porte
ES **MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40 x 62 x 57h
cm. 43 x 77 x 65h / kg 28 / m³ 0,215

€ 1.380,00

MPIH2-78
0841080D



cm. 80 x 62 x 57h
cm. 83 x 77 x 65h / kg 42 / m³ 0,415

€ 1.732,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MH2-74
0841040A



BASE IGENICA "H2" NEUTRA A GIORNO
EN Open Hygienic "H2" Stand
DE Offener Hygieneständer "H2"
FR Placard hygiénique "H2" ouvert
ES **MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" ABIERTO**
cm. 40 x 59,5 x 57h
cm. 43 x 77 x 63h / kg 25 / m³ 0,209

€ 1.215,00

MH2-76
0841060A



cm. 60 x 59,5 x 57h
cm. 83 x 77 x 63h / kg 31 / m³ 0,403

€ 1.248,00

MH2-78
0841080A

cm. 80 x 59,5 x 57h
cm. 83 x 77 x 63h / kg 36 / m³ 0,403

€ 1.377,00

ACCESSORI TOP

EN ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR - TOP FR ACCESSOIRES - TOP ES **ACCESSORIOS - TOP**

PT-POTS



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 (REALIZZAZIONI A PROGETTO)
EN pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project)
DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisieriunge im Projekt)
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet)
ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO)**
€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00

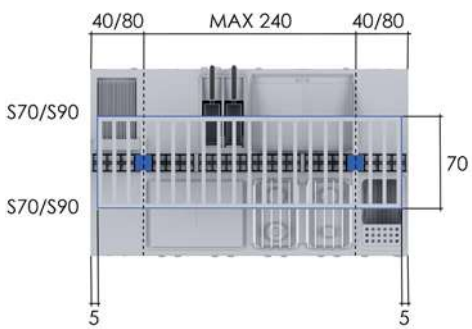
PT-POTS-SL



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)
EN pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project)
DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisieriunge im Projekt)
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet)
ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**
€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

NO CM.20/30/60



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PM-63/73/93-DX
08430302



PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300
DE Rechte tür 300
FR Porte droite 300
ES **PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-DX
08430402

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400
DE Rechte tür 400
FR Porte droite 400
ES **PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

PM-63/73/93-SX
08430303



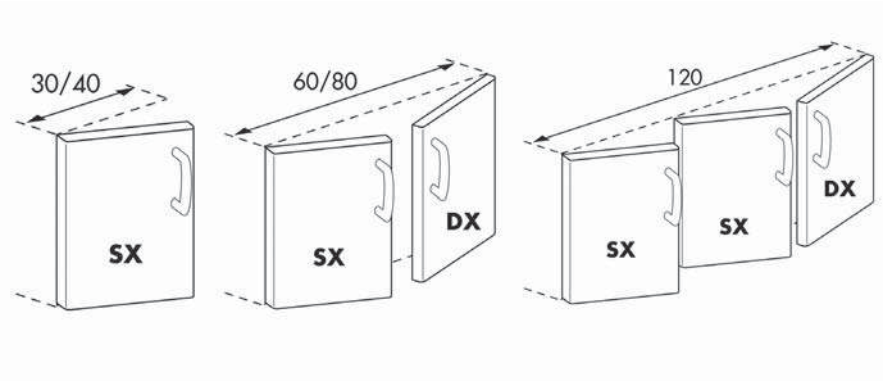
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300
DE Linke tür 300
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-SX
08430403

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400
DE Linke tür 400
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

C-73/93
08440320



CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 29,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,193

€ 852,00

C-74/94
08440420



CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 39,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

€ 875,00

C-76/96
08440620



CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 59,5 x 59 x 47,5h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

€ 1.209,00

C-78/98
08440820



CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 79,5 x 59 x 47,5h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

€ 1.229,00

CH2-74/94
0844042A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA “H2” - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set for Hygienic “H2” Stand - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h containers, telescopic guides.
DE Schubladen fur Hygieneständer “H2“ - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble hygiénique “H2” - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h, guides télescopiques.
ES **CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO “H2” - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 39,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

€ 916,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CH2-76/96
0844062A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA "H2" - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

EN Drawer set for Hygienic "H2" Stand - N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.

DE Schubladen fur Hygieneständer "H2" - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour mueble hygiénique "H2" - N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.

ES **CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 59,5 x 59 x 47,5h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

€ 1.244,00

CH2-78/98
0844082A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA "H2" - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H, GUIDE TELESCOPICHE.

EN Drawer set for Hygienic "H2" Stand - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h containers, telescopic guides.

DE Schubladen fur Hygieneständer "H2" - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour mueble hygiénique "H2" - N. 2 tiroirs avec 4 bacs GN 1/1 15h, guides télescopiques.

ES **CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 79,5 x 59 x 47,5h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

€ 1.287,00

D-70
08470001



DIVISORIO BASE NEUTRA

EN Spacer for stand

DE Trennwand fur offener unterbau

FR Separation pour placard ouvert

ES **DIVISORIO PARA MUEBLE BASE**

cm. 5 x 58 x 38h

cm. 7 x 60 x 44h / kg 2.5 / m³ 0,018

€ 183,00

R-74
08450400



RIPIANO 400

EN Shelf 400

DE Zwischenboden 400

FR Etagère 400

ES **ESTANTE 400**

cm. 35 x 59 x 3,5h

cm. 37 x 61 x 4h / kg 2 / m³ 0,009

€ 140,00

R-76
08450600

RIPIANO 600

EN Shelf 600

DE Zwischenboden 600

FR Etagère 600

ES **ESTANTE 600**

cm. 55 x 59 x 3,5h

cm. 57 x 61 x 4h / kg 3 / m³ 0,014

€ 159,00

R-78
08450800



RIPIANO 800

EN Shelf 800

DE Zwischenboden 800

FR Etagère 800

ES **ESTANTE 800**

cm. 75 x 59 x 3,5h

cm. 77 x 61 x 4h / kg 3.5 / m³ 0,019

€ 177,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RH2-74
0845040A



RIPIANO PER BASE IGENICA “H2”
EN Shelf for Hygienic “H2” Stand
DE Zwischenboden fur Hygieneständer “H2“
FR Etagère pour mueble hygiénique “H2
ES **ESTANTE PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO “H2”**
cm. 35 x 55 x 3h
cm. 37 x 57 x 5h / kg 2 / m³ 0,011

€ 286,00

RH2-76
0845060A

cm. 55 x 55 x 3h
cm. 57 x 57 x 5h / kg 3 / m³ 0,016

€ 324,00

RH2-78
0845080A



cm. 75 x 55 x 3h
cm. 77 x 57 x 5h / kg 5 / m³ 0,022

€ 340,00

PT-74/94
08460002



PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 473,00

PT-78/98
08460012

PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 4 / m³ 0,010

€ 632,00

OPT-GA



ACCENSIONE ELETTRICA PER APPARECCHI GAS: PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA (PREZZO A BRUCIATORE)
EN electric ignition for gas model: PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA (PRICE FOR 1 BURNER)
DE elektrische Zündung fur gas modell: PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA (PREIS FÜR 1 BRENNER)
FR allumage électrique pour modèle a gaz: PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA (PRIX POUR 1 BRÛLEUR)
ES **IGNICIÓN ELÉCTRICA PARA MODELO GAS: PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA (PRECIO POR 1 QUEMADOR)**

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 270,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

532005901 **€ 119,00**



GRIGLIA 1 FUOCO
EN 1 flame grill
DE Rost 1 flamme
FR Frille 1 feu
ES **PARILLA 1 QUEMADOR**

cm. 40 x 30 x 10h / kg 3 / m³ 0,012

533009200 **€ 44,00**



GRIGLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**

cm. 25 x 25

cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

KIT-WOK **€ 470,00**
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen
FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**

cm. Ø 26 x 16h

cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

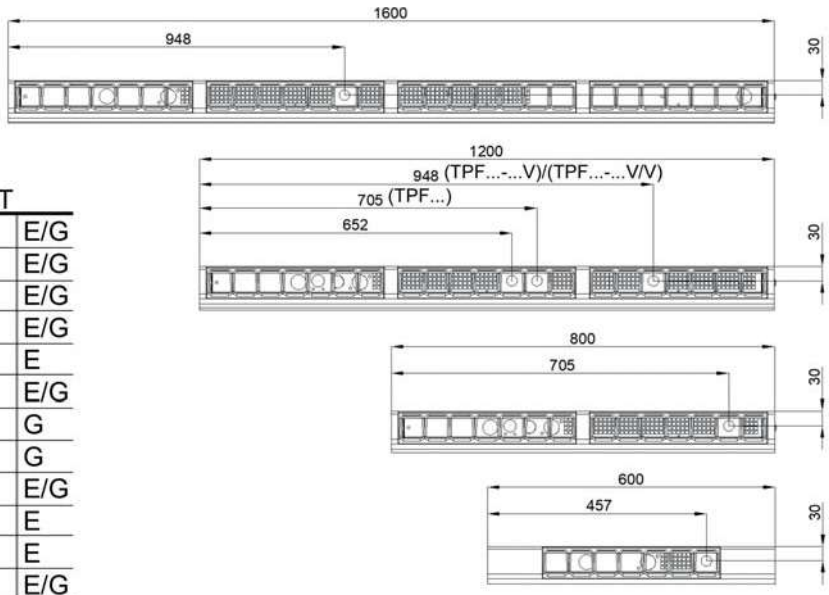
CEAT **€ 473,00**
19580010



COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP
EN Pillar tap top
DE Mischbatterie top
FR Colonne de distribution eau top
ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**

cm. 81 x 40 x 11h / kg 5 / m³ 0,036

S70/90	S70T/90T	
BM	BMT	E/G
BRF		E/G
CF		E/G
CW	CWT	E/G
CWK	CWKT	E
FT	FTT	E/G
PA	PAT	G
PAF		G
PC	PCT	E/G
PCC	PCCT	E
PCI	PCIT	E
TP	TPT	E/G
TPF		E/G
TPI	TPIRT	E
PL	PLT	



Model cm.40
mm.248 = BM-E / BMT-E / BS-94E / BST-94E
CW-E / CWT-E / CWK-E / CWKT-E
FT-E / FTT-E / PC-E / PCT-E / PCC-E
PCCT-E / CP-E / CPT-E / BRF-E / PCI-E
PCIT-E / PL / PLT
mm.95 = BM-G / CW-G / PC-G / TP-G

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLF
07590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLF/2
07590421



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

PRF
07590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

PRF/2
07590423



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 464,00

PLFT/7
08590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab
FR Plaque lisse pour tige grille
ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLFT/72
08590471



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate 2 burners for grid rod
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen fur Gitterstab
FR Plaque lisse 2 feux pour tige grille
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

PRFT/7
08590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab
FR Plaque nervurée pour tige grille
ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 27
cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PRFT/72
08590473



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate 2 burners for grid rod
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen fur Gitterstab
FR Plaque nervurée 2 feux pour tige grille
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA**
cm. 35 x 57
cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 464,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO
EN Heater for cabinet
DE Heizer für Schrankelement
FR Réchauffeur pour armoire
ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**
cm. 32 x 48,5 x 8h
cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

0,75 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.004,00

RRV-74
08450401



RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE
EN Perforated shelf for heater element mod.RV
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV**
cm. 34 x 57 x 10h
cm. 37 x 60 x 13h / kg 5 / m³ 0,029

€ 391,00

RRV-76
08450601

cm. 54 x 57 x 10h
cm. 57 x 60 x 13h / kg 7 / m³ 0,044

€ 599,00

RRV-78
08450801

cm. 74 x 57 x 10h
cm. 77 x 60 x 13h / kg 9 / m³ 0,060

€ 861,00

RRV-710
08451001



cm. 94 x 57 x 10h
cm. 97 x 60 x 13h / kg 11 / m³ 0,076

€ 1.079,00

RRV-712
08451201

cm. 114 x 57 x 10h
cm. 117 x 60 x 13h / kg 14 / m³ 0,091

€ 1.381,00

RRV-716
08451601

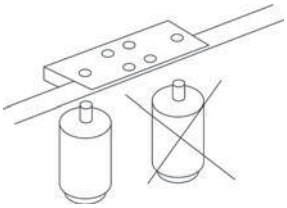
cm. 154 x 57 x 10h
cm. 157 x 60 x 13h / kg 18 / m³ 0,122

€ 1.758,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SIA-7/9
08480000

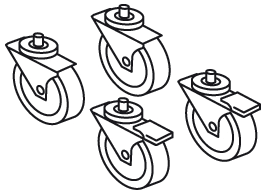


STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items
DE Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
FR Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
ES **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

SR-100
50900001



SET 4 RUOTE Ø 100X30, 2 CON FRENO
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
ES **EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**

cm. 12,7h
cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

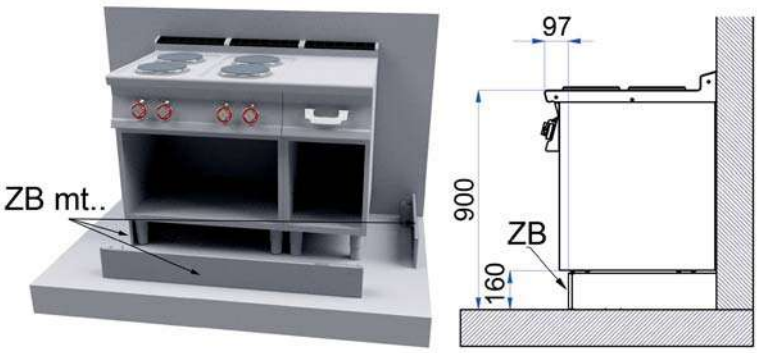
ZB
01410000



ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00



COR1/9-20
08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO
EN Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
FR Main courante avant, comprenant un cadre coulissante de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h
cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00

COR1/9-30
08570203

cm. 30 x 14X 5h
cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010

€ 367,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

COR1/9-40
08570204



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm. 40 x 14X 5h

cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m³ 0,013

€ 393,00

COR1/9-50
08570205

cm. 50 x 14X 5h

cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m³ 0,016

€ 415,00

COR1/9-60
08570206

cm. 60 x 14X 5h

cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m³ 0,019

€ 433,00

COR1/9-70
08570207

cm. 70 x 14X 5h

cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m³ 0,022

€ 456,00

COR1/9-80
08570208

cm. 80 x 14X 5h

cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m³ 0,025

€ 477,00

COR1/9-90
08570209

cm. 90 x 14X 5h

cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m³ 0,028

€ 492,00

COR1/9-100
08570210

cm. 100 x 14X 5h

cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m³ 0,031

€ 517,00

COR1/9-110
08570211

cm. 110 x 14X 5h

cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m³ 0,034

€ 536,00

COR1/9-120
08570212

cm. 120 x 14X 5h

cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m³ 0,037

€ 558,00

KIT-COR1/9
0857020A



KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm.20/20 x 12X 10h

cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m³ 0,005

€ 91,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPA-7
08560001



TESTATA CHIUSURA PIANO (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)
EN Head end filler strip (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction top (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE PARA TOP (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**
cm. 0,2 x 70,5
cm. 2 x 72 x 15h / kg 1 / m³ 0,002

€ 79,00

TMA-7SX
08540701



TESTATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA
EN Head 1 side S70 left
DE Abschluss element 1 seite S70 links
FR Element de jonction 1 coté S70 gauche
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA**
cm. 0,2 x 70,5
cm. 100 x 3 x 100h / kg 8 / m³ 0,030

€ 288,00

TMA-7DX
08540700



TESTATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA
EN Head 1 side S70 right
DE Abschluss element 1 seite S70 recht
FR Element de jonction 1 coté S70 droit
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA**
cm. 0,2 x 70,5
cm. 100 x 3 x 100h / kg 8 / m³ 0,030

€ 288,00

TMA-77
08547700



TESTATA 2 LATI SERIE 70
EN Head 2 sides S70
DE Abschluss element seiten S70
FR Element de jonction 2 cotés S70
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70**
cm. 0,2 x 141
cm. 200 x 3 x 100h / kg 16 / m³ 0,060

€ 579,00

TMA-79SX
08547901



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SINISTRA
EN Head 2 sides S70/90 left
DE Abschluss element seiten S70/90 links
FR Element de jonction 2 cotés S70/90 gauche
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 IZQUIERDA**
cm. 0,2 x160,5
cm. 200 x 3 x 100h / kg 18 / m³ 0,060

€ 592,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMA-79DX
08547900



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DESTRA
EN Head 2 sides S70/90 right
DE Abschluss element seiten S70/90 recht
FR Element de jonction 2 cotés S70/90 droit
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 DERECHA**
cm. 0,2 x160,5
cm. 200 x 3 x 100h / kg 18 / m³ 0,060

€ 592,00

TMTA-7SX
08540721



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S70 left, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S70 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S70 gauche, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x 70,5
cm. 78 x 87 x 23h / kg 14 / m³ 0,156

€ 907,00

TMTA-7DX
08540720



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S70 right, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S70 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S70 droit, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x 70,5
cm. 78 x 87 x 23h / kg 14 / m³ 0,156

€ 907,00

TMTA-77
08547720



TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S70, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S70, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S70, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x 141
cm. 148 x 87 x 23h / kg 28 / m³ 0,296

€ 1.756,00

TMTA-79
08547920

TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70/90, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S70/90, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S70/90, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S70/90, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x160,5
cm. 168 x 87 x 23h / kg 30 / m³ 0,336

€ 1.784,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SA-72/92
08600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI
EN Back cover
DE Ruckenwand
FR Dos de finition
ES **PANEL POSTERIOR**
cm. 20 x 1,5 x 97h
cm. 22 x 3 x 98h / kg 2 / m³ 0,006

€ 116,00

SA-73/93
08600300

cm. 30 x 1,5 x 97h
cm. 32 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,009

€ 132,00

SA-74/94
08600400

cm. 40 x 1,5 x 97h
cm. 42 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,012

€ 150,00

SA-75/95
08600500

cm. 50 x 1,5 x 97h
cm. 52 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,015

€ 189,00

SA-76/96
08600600

cm. 60 x 1,5 x 97h
cm. 62 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,018

€ 218,00

SA-77/97
08600700

cm. 70 x 1,5 x 97h
cm. 72 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,021

€ 231,00

SA-78/98
08600800

cm. 80 x 1,5 x 97h
cm. 82 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,024

€ 255,00

SA-79/99
08600900

cm. 90 x 1,5 x 97h
cm. 92 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,027

€ 286,00

SA-710/910
08601000

cm. 100 x 1,5 x 97h
cm. 102 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,030

€ 318,00

SA-711/911
08601100

cm. 110 x 1,5 x 97h
cm. 112 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,033

€ 351,00

SA-712/912
08601200

cm. 120 x 1,5 x 97h
cm. 122 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,036

€ 382,00

SA-713/913
08601300

cm. 130 x 1,5 x 97h
cm. 132 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,039

€ 415,00

SA-714/914
08601400

cm. 140 x 1,5 x 97h
cm. 142 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,042

€ 445,00

SA-715/915
08601500

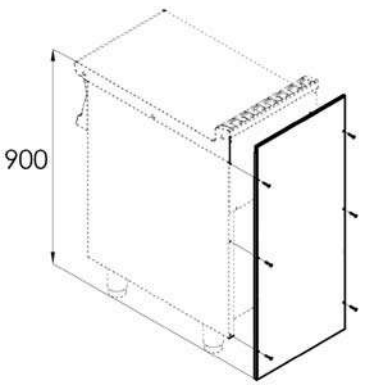
cm. 150 x 1,5 x 97h
cm. 152 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,045

€ 476,00

SA-716/916
08601600

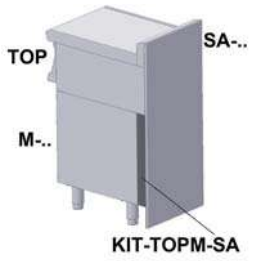
cm. 160 x 1,5 x 97h
cm. 162 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,048

€ 508,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KIT-TOPM-SA
08600001



KIT TAMPONAMENTI LATERALI PER SCHIENA POSTERIORE MONTATA SU APPARECCHI TOP E MOBILI "M-.."
EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-.."
DE Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.."
FR KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.."
ES **KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**

cm. 50 x 10 x 10h / kg 1 / m³ 0,005

€ 103,00

TSP-4
18400400



COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE
EN Support for bridge type system
DE Bruckengestell
FR Support en pont
ES **SOPORTE EN PUENTE PARA EQUIPO**
cm. 40 x 6 x 6
cm. 44 x 10 x 15h / kg 5 / m³ 0,007

€ 240,00

TSP-6
18400600

cm. 60 x 6 x 6
cm. 64 x 10 x 15h / kg 7 / m³ 0,010

€ 270,00

TSP-8
18400800

cm. 80 x 6 x 6
cm. 84 x 10 x 15h / kg 9 / m³ 0,013

€ 302,00

TSP-10
18401000

cm. 100 x 6 x 6
cm. 104 x 10 x 15h / kg 11 / m³ 0,016

€ 336,00

TSP-12
18401200

cm. 120 x 6 x 6
cm. 124 x 10 x 15h / kg 13 / m³ 0,019

€ 365,00

TSP-14
18401400

cm. 140 x 6 x 6
cm. 144 x 10 x 15h / kg 15 / m³ 0,022

€ 396,00

TSP-16
18401600

cm. 160 x 6 x 6
cm. 164 x 10 x 15h / kg 17 / m³ 0,025

€ 421,00

TSP-18
18401800

cm. 180 x 6 x 6
cm. 184 x 10 x 15h / kg 19 / m³ 0,028

€ 462,00

TSP-20
18402000

cm. 200 x 6 x 6
cm. 204 x 10 x 15h / kg 21 / m³ 0,031

€ 485,00

18590012



RACCORDO INGRESSO GAS COMPATTO A 90° 1/2", INCLUSA GUARNIZIONE
EN COMPACT GAS INLET FITTING AT 90 1/2" INCLUDING GASKET
DE KOMPAKTE 90° 1/2" GASEINLASSARMATUR, INKLUSIVE DICHTUNG
FR RACCORD D'ENTRÉE DE GAZ COMPACT À 90° 1/2", AVEC JOINT
ES **CONEXIÓN DE GAS COMPACTA A 90° 1/2", CON JUNTA**

cm. 10 x 10 x 10h / kg 0.1 / m³ 0,001

€ 21,00

18590034

RACCORDO INGRESSO GAS COMPATTO A 90° 3/4", INCLUSA GUARNIZIONE
EN COMPACT GAS INLET FITTING AT 90 3/4" INCLUDING GASKET
DE KOMPAKTE 90° 3/4" GASEINLASSARMATUR, INKLUSIVE DICHTUNG
FR RACCORD D'ENTRÉE DE GAZ COMPACT À 90° 3/4", AVEC JOINT
ES **CONEXIÓN DE GAS COMPACTA A 90° 3/4", CON JUNTA**

cm. 10 x 10 x 10h / kg 0.1 / m³ 0,001

€ 27,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CUOCIPASTA TOP

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER - TOP FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES - TOP ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS - TOP**

531018800 — **€ 143,00**



CESTO 1/2 PER CPT-74 - 1/3 PER CPT-76
EN Basket 1/2 for CPT-74 - 1/3 for CPT-76
DE Korb 1/2 für CPT-74 - 1/3 für CPT-76
FR Panier 1/2 pour CPT-74 - 1/3 pour CPT-76
ES **CESTA 1/2 PARA CPT-74 - 1/3 PARA CPT-76**
cm. 14,5 x 29 x 15h
cm. 25 x 54 x 30h / kg 1,3 / m³ 0,041

531053800 — **€ 136,00**



CESTO 1/4 PER CPT-76
EN Basket 1/4 for CPT-76
DE Korb 1/4 für CPT-76
FR Panier 1/4 pour CPT-76
ES **CESTA 1/4 PARA CPT-76**
cm. 11,5 x 29 x 15h
cm. 22 x 54 x 30h / kg 1,2 / m³ 0,036

531040000 — **€ 245,00**



CESTO 1/1 PER CPT-76
EN Basket 1/1 for CPT-76
DE Korb 1/1 für CPT-76
FR Panier 1/1 pour CPT-76
ES **CESTA 1/1 PARA CPT-76**
cm. 49 x 29 x 15h
cm. 59 x 39 x 30h / kg 3,5 / m³ 0,069

531048900 — **€ 89,00**



CESTO 1/6 PER CPT-74
EN Basket 1/6 for CPT-74
DE Korb 1/6 für CPT-74
FR Panier 1/6 pour CPT-74
ES **CESTA 1/6 PARA CPT-74**
cm. 14 x 10 x 15h
cm. 24 x 20 x 30h / kg 1 / m³ 0,014

531053700 — **€ 96,00**



CESTO 1/4 PER CPT-74 - 1/6 PER CPT-76
EN Basket 1/4 for CPT-74 - 1/6 for CPT-76
DE Korb 1/4 für CPT-74 - 1/6 für CPT-76
FR Panier 1/4 pour CPT-74 - 1/6 pour CPT-76
ES **CESTA 1/4 PARA CPT-74 - 1/6 PARA CPT-76**
cm. 14 x 16 x 15h
cm. 24 x 26 x 30h / kg 1 / m³ 0,019

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531053500



CESTO 1/1 PER CPT-74 **€ 176,00**

EN Basket 1/1 for CPT-74
DE Korb 1/1 für CPT-74
FR Panier 1/1 pour CPT-74
ES **CESTA 1/1 PARA CPT-74**

cm. 29 x 29 x 15h

cm. 39 x 39 x 30h / kg 1,5 / m³ 0,046

531071300



CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-74 - 1/3 PER CPT-76 **€ 141,00**

EN Basket with hook 1/2 for CPT-74 - 1/3 for CPT-76
DE Korb mit Haken 1/2 für CPT-74 - 1/3 für CPT-76
FR Panier avec crochet 1/2 pour CPT-74 - 1/3 pour CPT-76
ES **CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CPT-74 - 1/3 PARA CPT-76**

cm. 13,5 x 25,5 x 15h

cm. 24 x 51 x 30h / kg 1,3 / m³ 0,037

531071400



CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-76 **€ 134,00**

EN Basket with hook 1/4 for CPT-76
DE Korb mit Haken 1/4 für CPT-76
FR Panier avec crochet 1/4 pour CPT-76
ES **CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPT-76**

cm. 11 x 25,5 x 15h

cm. 21 x 51 x 30h / kg 1,2 / m³ 0,032

531071800



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-74 **€ 143,00**

EN support for baskets with hook for CPT-74
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-74
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-74
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-74**

cm. 30 x 33 x 25h

cm. 35 x 38 x 30h / kg 3 / m³ 0,040

531071900



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-76 **€ 185,00**

EN support for baskets with hook for CPT-76
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-76
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-76
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-76**

cm. 50 x 30 x 25h

cm. 55 x 35 x 30h / kg 3,5 / m³ 0,058

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI FRY-TOP TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN - TOP FR ACCESSOIRES FRY-TOP - TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP - TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

531040800

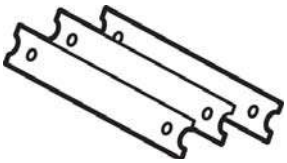


RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO
EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate
DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte
FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI
ES **RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 65,00

531040900



KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800
EN 10 blades kit for scraper cod.531040800
DE Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
FR Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
ES **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 46,00

T-FT
09580060



TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top
DE Stopfen griddleplatte
FR bouchon pour Plaque
ES **TAPÓN FRY-TOP**

cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

€ 275,00

PFT-74
08620400



KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP
EN KIT front protection plan fry-top
DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte
FR KIT protection avant plan plaque
ES **KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP**

cm. 35 x 8 x 6h
cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004

€ 141,00

PFT-76
08620600

cm. 55 x 8 x 6h
cm. 61 x 11 x 9h / kg 3 / m³ 0,006

€ 191,00

PFT-78
08620800

cm. 75 x 8 x 6h
cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008

€ 240,00

PFT-712
08621200

cm. 115 x 8 x 6h
cm. 121 x 11 x 9h / kg 6 / m³ 0,012

€ 272,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI GRIGLIE TOP

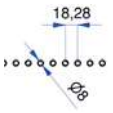
EN GRILL ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR GRILLS - TOP FR ACCESSOIRES CHARCOAL - TOP ES **ACCESORIOS BARBACOAS - TOP**

08570401



GRIGLIA TONDINO PER CW (SERIE 70)
EN Grid for CW (70 line)
DE Gitter fur CW (70. Serie)
FR Grille ronde pour CW (serie 70)
ES **REJILLA PARA CW (SERIE 70)**
cm. 36 x 51 x
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00

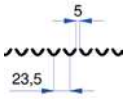


08570402



GRIGLIA TEGOLO V PER CW (SERIE 70)
EN Grid V for CW (70 line)
DE Gitter V fur CW (70. Serie)
FR Grille V pour CW (serie 70)
ES **REJILLA V PARA CW (SERIE 70)**
cm. 36 x 51 x
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00



ACCESSORI FRIGGITRICI TOP

EN FRYERS ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR FRITEUSE - TOP FR ACCESSOIRES FRITEUSE - TOP ES **ACCESORIOS FREIDORAS - TOP**

531048800



CESTO 1/2 PER F13T-G/E
EN Basket 1/2 for F13T-G/E
DE Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E
FR Panier 1/2 pour F13T-G/E
ES **CESTA 1/2 PARA F13T-G/E**
cm. 13,5 x 29 x 9h
cm. 24 x 54 x 24h / kg 0.8 / m³ 0,031

€ 102,00

ACCESSORI BASE CON FORNO

EN STAND WITH OVEN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR UNTERBAU MIT OFEN FR ACCESSOIRES PALCARD AVEC FOUR ES **ACCESSORIOS MUEBLE CON HORNO**

CMF-78
08490800



COPERCHIO PER MFV-78E
EN Lid for MFV-78E
DE Berichterstattung fur MFV-78E
FR Couvercle pour MFV-78E
ES **CUBERTURA PARA MFV-78E**
cm. 80 x 62,5 x 2,8h
cm. 83 x 65 x 5h / kg 5 / m³ 0,027

€ 270,00

CMF-710
08491000

COPERCHIO PER MF-710E
EN Lid for MF-710E
DE Berichterstattung fur MF-710E
FR Couvercle pour MF-710E
ES **CUBERTURA PARA MF-710E**
cm. 100 x 62,5 x 2,8h
cm. 103 x 65 x 5h / kg 6 / m³ 0,033

€ 327,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

90 IPERLOTUS



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE ELETTRICHE

EN ELECTRIC COOKERS DE ELEKTRO HERDE FR FOURNEAU ÉLECTRIQUE ES **COCINA ELECTRICAS**

CF4-98ET
09660830



CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

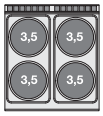
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 0,894

20,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.742,00



CFV4-98ET
09800830



CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

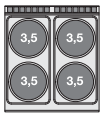
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 0,894

19 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.297,00



CFV4-98ET/V
0980083A



CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

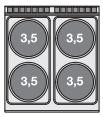
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 0,894

19 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.449,00



CFQ4-98ET
09660831



CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 150 / m³ 0,894

22,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.940,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFVQ4-98ET
09800831



CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 square plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 150 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.478,00



CFVQ4-98ET/V
0980083B



CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 square plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 150 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.629,00



CFC4-98ET
09660832



CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

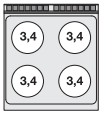
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 130 / m³ 0,894

20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.672,00



CFVC4-98ET
09800832



CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

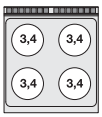
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 130 / m³ 0,894

18,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.199,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFVC4-98ET/V
0980083C



CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

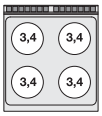
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 130 / m³ 0,894

18,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.351,00



CF6-912ETV
09661230



CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

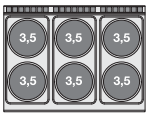
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 200 / m³ 1,324

27,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.562,00



CFV6-912ETV
09801230



CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

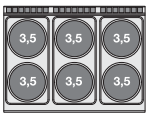
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 200 / m³ 1,324

26 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.090,00



CFV6-912ETV/V
0980123A



CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

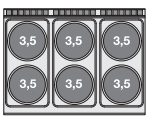
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 200 / m³ 1,324

26 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.241,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFQ6-912ETV
09661231



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 212 / m³ 1,324

30,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.560,00



CFVQ6-912ETV
09801231



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 square plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

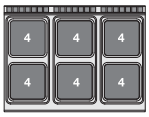
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 212 / m³ 1,324

29 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.060,00



CFVQ6-912ETV/V
0980123B



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 square plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

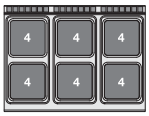
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 212 / m³ 1,324

29 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.211,00



CF6-912ET
09661232



CUCINA 6 PIASTRE FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

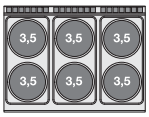
ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 206 / m³ 1,324

30,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.195,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CFQ6-912ET
09661233



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 218 / m³ 1,324

33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.185,00



CUCINE A GAS

EN GAS COOKERS DE GAS HERDE FR FOURNEAU À GAZ ES **COCINA A GAS**

CF4-98G
09680850



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

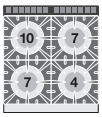
ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 166 / m³ 0,894

36,5 kW
31.390 kcal/h

€ 5.313,00



CF6-912GV
09681251



CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere Gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Elément neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

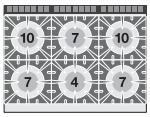
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 230 / m³ 1,324

53,5 kW
46.010 kcal/h

€ 7.198,00



CF6-912G
09681250



CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

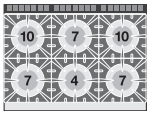
ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 236 / m³ 1,324

58 kW
49.820 kcal/h

€ 7.741,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CF8-916G
09681650



CUCINA 8 FUOCHI - 2 FORNI GAS STATICI CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 2 GRIGLIE CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 2 grids cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod. TPC-9)

DE Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

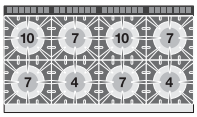
ES **COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES - 2 HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 318 / m³ 1,755

73 kW
62.780 kcal/h

€ 10.584,00



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS COOKERS WITH ELECTRIC OVEN DE GAS HERDE MIT ELEKTRO-ÖFEN FR FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **COCINA A GAS CON HORNO ELECTRICO**

CF4-98GE
09690860



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 4 burners - traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

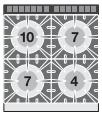
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 164 / m³ 0,894

28 kW
24.080 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.419,00



CFV4-98GE
09800860



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 4 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

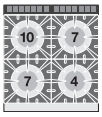
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 164 / m³ 0,894

28 kW
24.080 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.971,00



CFV4-98GE/V
0980086A



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 4 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

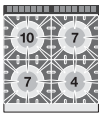
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 164 / m³ 0,894

28 kW
24.080 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.123,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CF6-912GEV
09691261



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

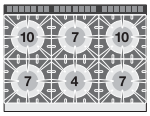
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 228 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.328,00



CFV6-912GEV
09801260



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

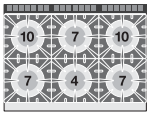
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 228 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.860,00



CFV6-912GEV/V
0980126A



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

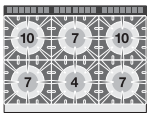
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 228 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 8.011,00



CF6-912GE
09691260



CUCINA 6 FUOCHI FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

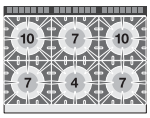
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 230 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.886,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINA ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED COOKERS DE HERD WASSER GAS FR FOURNEAU À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES **COCINA DE AGUA A GAS**

CFA4-98G
09750850



CUCINA ACQUA 4 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

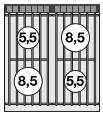
ES **COCINA A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 166 / m³ 0,894

36,5 kW
31.390 kcal/h

€ 6.979,00



CFA6-912GV
09751251



CUCINA ACQUA 6 FUOCHI - FORNO A GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Cuisiniere l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

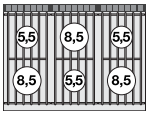
ES **COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 230 / m³ 1,324

50,5 kW
43.430 kcal/h

€ 9.108,00



PIANI COTTURA ELETTRICI

EN ELECTRIC BOILING UNIT DE ELEKTRO KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO**

PC-94ET
09030430



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

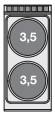
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

7,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.930,00



PC-98ET
09030830



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

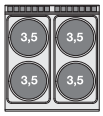
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 86 / m³ 0,894

14,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.579,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PC-912ET
09031230



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud tripahse sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

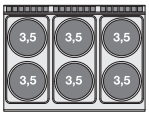
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 1,324

21,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.884,00



PCQ-94ET
09030431



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

8,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.520,00



PCQ-98ET
09030831



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 94 / m³ 0,894

16,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.554,00



PCQ-912ET
09031231



PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 129 / m³ 1,324

24,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.272,00



PCC-94ET
09030432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 48 / m³ 0,463

6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.198,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCC-98ET
09030832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

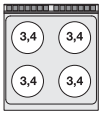
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 74 / m³ 0,894

13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.149,00



PIANI COTTURA A INDUZIONE

EN INDUCTION BOILING UNIT DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

PCI-94ET
09030433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 8.459,00

PCIW-94ET
09030434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

4,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.897,00

PCI-98ET
09030833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 94 / m³ 0,894

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 15.962,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A GAS

EN GAS BOILING UNIT DE GAS KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS**

PC-94G
09210450



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 71 / m³ 0,463

11 kW
9.460 kcal/h

€ 2.269,00



PC-98G
09210850



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

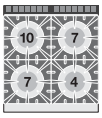
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 100 / m³ 0,894

28 kW
24.080 kcal/h

€ 3.620,00



PC-912G
09211250



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

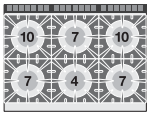
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

€ 5.232,00



PC-916G
09211650



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO - 8 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 8 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 8 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

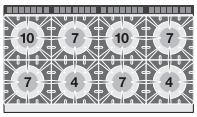
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO 8 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 182 / m³ 1,755

56 kW
48.160 kcal/h

€ 6.870,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED BOILING UNIT DE GAS WASSERKOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES **SOBRES DE COCCIÓN DE AGUA A GAS**

PCA-94G
09310450



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

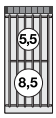
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 71 / m³ 0,463

14 kW
12.040 kcal/h

€ 2.839,00



PCA-98G
09310850



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

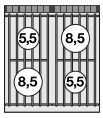
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 100 / m³ 0,894

28 kW
24.080 kcal/h

€ 4.553,00



PCA-912G
09311250



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 6 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 1,324

42 kW
36.120 kcal/h

€ 6.573,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA “PAELLERO” A GAS

EN GAS BOILING UNIT “PAELLERO” DE GAS KOCHPLATTEN “PAELLERO” FR PLAN DE CUISSON À GAZ “PAELLERO” ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS “PAELLERO”**

PA-98G
09210851



“PAELLERO” GAS SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPC-9)
EN “PAELLERO” Gas - open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE “PAELLERO” Gas mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9)
FR “PAELLERO” gaz sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **“PAELLERO” GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

26,7 kW
22.962 kcal/h

€ 5.243,00

PAF-98G
09680851



“PAELLERO” GAS SU FORNO GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN “PAELLERO” Gas on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE “PAELLERO” Gas mit Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR “PAELLERO” gaz sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **“PAELLERO” GAS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 184 / m³ 0,894

35,2 kW
30.272 kcal/h

€ 6.921,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

EN ELECTRIC SOLID TOP WITH OVEN DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN MIT ÖFEN FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS CON HORNO**

TPF-98ET
09670830



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM. 70X68 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Solid top on traditional elettric cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)
DE Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 70x68 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 180 / m³ 0,894

20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.454,00

TPFV-98ET
09810830



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM. 70X68 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 180 / m³ 0,894

18,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.978,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPFV-98ET/V
0981083A



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM. 70X68 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 180 / m³ 0,894

18,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.129,00

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

EN GAS SOLID TOP WITH OVEN DE GAS KOCHPLATTEN MIT ÖFEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO**

TPF-98G
09700850



TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9)

FR Toute plaque sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 194 / m³ 0,894

20,5 kW
17.630 kcal/h

€ 5.891,00

TPF2-98G
09720850



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

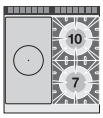
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 181 / m³ 0,894

32,5 kW
27.950 kcal/h

€ 5.961,00



TPF2-912GV
09701251



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 79X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-ovencm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

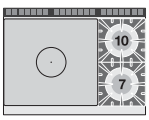
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 254 / m³ 1,324

37,5 kW
32.250 kcal/h

€ 7.853,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPF2-912G
09701250



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 - PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

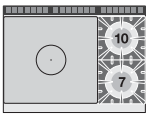
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 264 / m³ 1,324

42 kW
36.080 kcal/h

€ 8.235,00



TPF4-912GV
09721251



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

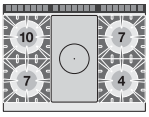
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 249 / m³ 1,324

43,5 kW
37.410 kcal/h

€ 8.041,00



TPF4-912G
09721250



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

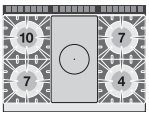
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 259 / m³ 1,324

48 kW
41.280 kcal/h

€ 8.542,00



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS SOLID TOP WITH ELECTRIC OVEN DE GAS KOCHPLATTEN MIT ELEKTRO-ÖFEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE
ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO ELECTRICO**

TPF-98GE
09710860



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top on traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9)

FR Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 196 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.013,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPFV-98GE
09810860



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 196 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.552,00

TPFV-98GE/V
0981086A



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 196 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.704,00

TPF2-98GE
09730860



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN 2/1 CM. 68X73X34H, TEMP: 50÷300°C, PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

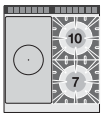
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 191 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.083,00



TPFV2-98GE
09810861



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

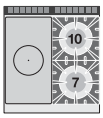
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 191 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.600,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPFV2-98GE/V
0981086B



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

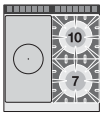
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 191 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.751,00



TPF2-912GEV
09711261



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 79X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

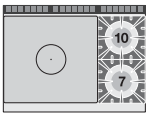
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 250 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.974,00



TPFV2-912GEV
09811260



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 79X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

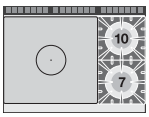
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 250 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 8.571,00



TPFV2-912GEV/V
0981126A



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 79X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

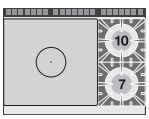
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 250 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 8.722,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPF2-912GE
09711260



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 - PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

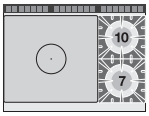
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 260 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.393,00



TPF4-912GEV
09731261



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

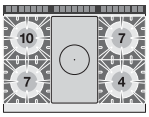
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 245 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.160,00



TPFV4-912GEV
09811261



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

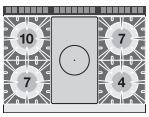
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 245 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 8.679,00



TPFV4-912GEV/V
0981126B



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

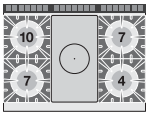
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 245 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 8.830,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPF4-912GE
09731260



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

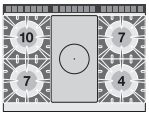
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 255 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz



€ 8.696,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO

EN ELECTRIC SOLID TOP DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS**

TP-98ET
09120830



TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 70X68 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatten ouf offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.925,00

TUTTOPIANO INDUZIONE

EN INDUCTION SOLID TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

TPI-98ET
09120833



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 95 / m³ 0,894

28 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 26.194,00

TPIR-98ET
0912083N

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 91 / m³ 0,894

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 22.253,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA A GAS

EN GAS SOLID TOP DE GAS KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

TP-94G
09290450



TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top on open unit - plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 75 / m³ 0,463

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.751,00

TP-98G
09290850



TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top on open unit - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 144 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

€ 4.036,00

TP2-98G
09300850



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

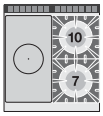
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 139 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

€ 4.022,00



TP2-912G
09291250



TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

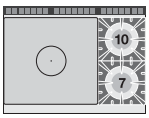
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 166 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

€ 5.833,00



TP4-912G
09301250



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

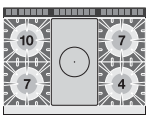
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 160 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

€ 5.587,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CP-94ET
09100430



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.956,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-94ET
09100435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H.CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.468,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-98ET
09100830



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 98 / m³ 0,894

27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.607,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-98ET
09100835



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 98 / m³ 0,894

27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.636,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPB-98ET
09100831



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 VASCA CM. 62X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 80 - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 93 / m³ 0,894

27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.022,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CUOCIPASTA A GAS

EN GAS PASTA COOKERS DE GAS NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ ES **CUECEPASTAS A GAS**

CP-94G
09270450



CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 68 / m³ 0,463

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.144,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPA-94G
09270455



CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 68 / m³ 0,463

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.441,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CP-98G
09270850



CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading, tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn, Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

27,9 kW
23.994 kcal/h

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

€ 7.007,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPA-98G
09270855



CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

27,9 kW
23.994 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

€ 7.600,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPB-98G
09270851



CUOCIPASTA GAS LT. 80 VASCA CM. 62X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas pasta cooker 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Nudelkocher lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA GAS 80 LT. - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

31,5 kW
27.060 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 6.182,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CPP-94G
09270452



CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 69 / m³ 0,542

23,5 kW
20.210 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.703,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPPA-94G
09270457



CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 69 / m³ 0,542

23,5 kW
20.210 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.992,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPP-98G
09270852



CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40+40 2 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 118 / m³ 1,047

47 kW
40.420 kcal/h

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

€ 8.550,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPPA-98G
09270857



CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40+40 2 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 118 / m³ 1,047

47 kW
40.420 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

€ 9.336,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SOLLEVATORE CESTI

EN BASKET ELEVATOR DE HEBEN KORBE FR SOULEVER DES PANIERS ES **LEVANTE CESTAS**

SCCP-92EM
09140210



SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-94/98, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 3 ASTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN basket elevator for pasta cooker CP-94/98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE heben Korbe für Nudelkocher CP-94/98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-94/98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-94/98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 20 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 65 / m³ 0,463

0,525 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.882,00

SCCPB-92EM
09140211

SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPB-98, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 3 ASTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN basket elevator for pasta cooker CPB-98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE heben Korbe für Nudelkocher CPB-98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR soulever des paniers pour cuiseur a pates CPB-98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPB-98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 20 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 65 / m³ 0,463

0,525 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.882,00

BAGNOMARIA ELETTRICI

EN ELECTRIC BAIN MARIE DE ELEKTRO WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO**

BM-94EM
09050410



BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3 H. 15 RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Bain-marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder einphasig mit Offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain marie monophase sur armoire ouvert Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 52 / m³ 0,463

2,85 KW
230V~
50/60 Hz

€ 2.532,00

BM-98ET
09050830



BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 15H RUBINETTO CARICO ACQUA + SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain marie triphase sur armoire ouvert - Cuve 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 - DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 76 / m³ 0,894

5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.417,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA A GAS

EN GAS BAIN MARIE DE GAS WASSERBÄDER FR BAIN MARIE A GAZ ES **BAÑO MARÍA DE GAS**

BM-94G
09220450



BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3 H.15 RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 56 / m³ 0,463

3,5 kW
3.010 kcal/h

€ 2.741,00

BM-98G
09220850



BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,894

6,5 kW
5.590 kcal/h

€ 3.966,00

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO**

BS-94EM
09040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSOFONDO FORATO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO, MONOFÁSICO Y SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 60 / m³ 0,463

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.515,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI

EN ELECTRIC GRDDLE DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE ES **FRY-TOP ELECTRICO**

FTL-94ET
09060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.870,00

FTL-94ETS
09060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.402,00

FTL-94ETSS
0906043O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.402,00

FTR-94ET
09060433



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.073,00

FTR-94ETS
09060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.601,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-98ET
09060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.176,00

FTL-98ETS
09060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.969,00

FTL-98ETSS
0906083O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.969,00

FTLR-98ET
09060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.419,00

FTLR-98ETS
09060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.207,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-98ET
09060833



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.662,00

FTR-98ETS
09060836

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.450,00

FTL-912ET
0906123B



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.305,00

FTL-912ETS
0906123E

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.261,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-912ET
0906123C



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.710,00

FTLR-912ETS
0906123F

FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.663,00

FTL-916ET
09061631



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 256 / m³ 1,755

30 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.505,00

FTL-916ETS
09061634

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 256 / m³ 1,755

30 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.702,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP A GAS

EN GAS GRDDLE DE GASGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP À GAZ ES **FRY-TOP A GAS**

FTL-94G
09230451



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.825,00

FTL-94GS
09230454

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.388,00

FTL-94GSS
0923045O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.388,00

FTR-94G
09230453



FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.025,00

FTR-94GS
09230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.588,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-98G
09230851



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.321,00

FTL-98GS
09230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.311,00

FTL-98GSS
0923085O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.311,00

FTLR-98G
09230852



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.522,00

FTLR-98GS
09230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.560,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-98G
09230853



FRY-TOP GAS RIGATO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.733,00

FTR-98GS
09230856

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.809,00

FTL-912G
0923125B



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW
23.220 kcal/h

€ 6.815,00

FTL-912GS
0923125E

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW
23.220 kcal/h

€ 7.767,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-912G
0923125C



FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW
23.220 kcal/h

€ 7.218,00

FTLR-912GS
0923125F

FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW
23.220 kcal/h

€ 8.172,00

FTL-916G
09231651



FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 266 / m³ 1,755

36 kW
30.960 kcal/h

€ 8.651,00

FTL-916GS
09231654

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 266 / m³ 1,755

36 kW
30.960 kcal/h

€ 9.890,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE

EN ELECTRIC GRIILL DE ELEKTRO-WURSTBRATER FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE ES **BARBACOAS ELECTRICAS**

CWK-94ET
09080431



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 69 / m³ 0,463

5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.882,00

CWK-98ET
09080831



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X63 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 105 / m³ 0,894

10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.323,00

CW-94ET
09080430



GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase sur armoire ouvert Grille réglable en acier inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 71 / m³ 0,463

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.053,00

CW-98ET
09080830



GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Grill threephase on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase sur armoire ouvert - N. 2 grilles réglable en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 109 / m³ 0,894

15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.507,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

EN GAS CHARCOAL GRILL DE GASLAVASTEIN GRILLS FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS**

CW-94G
09250450



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Lavastone grill gas on open cabinet - Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert - Grille réglable en acier inox cm. 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X66 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 77 / m³ 0,463

12 kW
10.320 kcal/h

€ 2.973,00

CW-98G
09250850



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Lavastone grill gas on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert N. 2 grilles en acier inox cm 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 131 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

€ 4.623,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

F2/8-94ET
09090432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H 2 CESTI CM. 12X30X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.443,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F18-94ET
09090430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H 1 CESTO CM. 28X29X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)+AL1560

EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h - Lid for pan - Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h - Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h Couvercle pour cuve - Production de pommes frites:15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.491,00

F25-94ET
09090431



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 31X51X33H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 25 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 66 / m³ 0,463

22 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.825,00

F2/18-98ET
09090830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H - 2 CESTI CM. 28X29X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 30 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 106 / m³ 0,894

31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.539,00

F2/25-98ET
09090831



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X33H - 4 CESTI CM. 13,5X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 50 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 25+25 lts. - 2 pans cm. 31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x33h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x33h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X33H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 50 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

44 kW (÷2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 6.188,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI A GAS

EN GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ES **FREIDORAS A GAS**

F2/8-94G
09260452



FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 VASCHE CM. 15X35X36H 2 CESTI CM. 12X30X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PROD. PATATE: 12 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h.Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

10 kW
8.600 kcal/h

€ 5.058,00

F18-94G
09260450



FRIGGITRICE GAS LT. 18 VASCA CM. 24X51X44H - 1 CESTO CM. 21X45X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h - Lid for tank Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites:15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 24X51X44H 1 CESTA CM. 21X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 69 / m³ 0,463

15 kW
12.900 kcal/h

0,005 kW
230V~
50 Hz

€ 3.930,00

F25-94G
09260451



FRIGGITRICE GAS LT. 25 VASCA CM. 31X51X44H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 25 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas fryer 25 lts - Pan cm. 31x51x44h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h. (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x44h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Production: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 25 - Cuve cm. 31x51x44h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 25 LT. - CUBA CM. 31X51X44H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 75 / m³ 0,463

20 kW
17.200 kcal/h

0,005 kW
230V~
50 Hz

€ 4.312,00

F2/18-98G
09260850



FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 2 VASCHE CM. 24X51X44H - 2 CESTI CM. 21X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 30 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer gas 18+18 lts - 2 pans cm. 24x51x44h 2 baskets cm. 21x45x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 24x51x44h 2 Körbe cm. 21x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 24x51x44h 2 paniers cm. 21x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 24X51X44H 2 CESTAS CM. 21X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

30 kW
25.770 kcal/h

0,01 kW
230V~
50 Hz

€ 6.263,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/25-98G
09260851



FRIGGITRICE GAS LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X44H - 4 CESTI CM. 13,5X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 50 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer gas 25+25 lts - 2 pans cm. 31x51x44h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x44h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x44h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X44H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 50 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

40 kW
34.360 kcal/h

0,01 kW
230V~
50 Hz

€ 7.015,00

F23-94GVP
09330451



FRIGGITRICE GAS. VASCA 23 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer. Bowl 23 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm. 14x36x15h. Sieve and lid for pan. Production: 23 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse. Becken 23 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Korbe cm. 14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 23 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse a gaz. Cuve 23 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 paniers cm. 14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 23 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS. CUBA DE 23 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM. 14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 23 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 75 / m³ 0,463

22 kW
18.920 kcal/h

€ 4.572,00

F2/23-98GVP
09330851



FRIGGITRICE GAS. 2 VASCHE 23 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer. 2 bowls 23 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm. 14x36x15h. 2 sieve and lids for pan. Production: 46 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse. 2 Becken 23 lt cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm. 14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 46 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse a gaz. 2 cuves 23 lt cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 paniers cm. 14x36x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. Production de pommes frites: 46 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS. 2 CUBAS DE 23 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM. 14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. PROD. PATATAS: 46 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

44 kW
37.840 kcal/h

€ 7.436,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

EN ELECTRIC ELECTRONIC FRYER DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA**

F18-94ETD
0915A430



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 69 / m³ 0,542

15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.077,00

F18-94ETDP
0915A431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 79 / m³ 0,542

16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.841,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F18-94ETDPS
0915A432



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 89 / m³ 0,542

16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 13.476,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-98ETD
0915A830



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 118 / m³ 1,047

31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.760,00

F2/18-98ETDP
0915A831

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 138 / m³ 1,047

31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 20.289,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/18-98ETDPS

0915A832



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 18 LITRI CM.31X34X33H - 4 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 158 / m³ 1,047

33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 25.558,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F25-94ETD
0915B430



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 30 Kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 72 / m³ 0,542

22,05 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.356,00

F25-94ETDP
0915B431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 30 Kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 82 / m³ 0,542

22,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.120,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F25-94ETDPS
0915B432



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 30 Kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 92 / m³ 0,542

22,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 13.755,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/25-98ETD
0915B830



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 25 LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 60 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 60 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 126 / m³ 1,047

44,1 kW (÷2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 13.319,00

F2/25-98ETDP
0915B831

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE 25 LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 60 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 60 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 146 / m³ 1,047

44,6 kW (÷2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 20.846,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/25-98ETDPS
0915B832



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 25 LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 60 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 60 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 166 / m³ 1,047

45,3 kW (÷2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 26.115,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

EN GAS ELECTRONIC FRYERS DE ELEKTRONISCHE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ÉLECTRONIQUE ES **FREIDORAS A GAS ELECTRÓNICA**

F21-94GD
0932B450



FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. VASCA 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 25 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 81 / m³ 0,542

23 kW
19.780 kcal/h

0,05 kW
230V~
50 Hz

€ 9.391,00

F21-94GDP
0932B451

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7". CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. VASCA 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 25 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 91 / m³ 0,542

23 kW
19.780 kcal/h

0,3 kW
230V~
50 Hz

€ 12.769,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F21-94GDPS

0932B452



FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. POMPA FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 25 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 101 / m³ 0,542

23 kW
19.780 kcal/h

0,65 kW
230V~
50 Hz

€ 14.832,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d’apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/21-98GD

0932B850



FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 VASCHE 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 50 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 50 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 132 / m³ 1,047

46 kW
39.560 kcal/h

0,1 kW
230V~
50 Hz

€ 18.239,00

F2/21-98GDP

0932B851

FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 2 VASCHE 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 50 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 50 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 152 / m³ 1,047

46 kW
39.560 kcal/h

0,6 kW
230V~
50 Hz

€ 25.094,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d’apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/21-98GDPS

0932B852



FRIGGITRICE GAS “PREMIX” ELETTRONICA CON TOUCHSCREEN 7”. CONSERVAZIONE A 110 °C O PRELAVORO A 160 °C CON O SENZA MELTING. POSSIBILITÀ DI INSERIRE IN MEMORIA FINO A 100 PROGRAMMI. SENSORE PRESENZA E LIVELLO MASSIMO OLIO. 2 POMPE FILTRAGGIO OLIO A CALDO MAX 180°C, PULIZIA VASCA, SVUOTAMENTO VASCA. 4 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. 2 VASCHE 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 50 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas “PREMIX” electronic Fryer with a 7” TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 50 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS “PREMIX” FRITEUSE mit TouchScreen 7”. Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ “PREMIX” ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7”. Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d’enregistrer jusqu’à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l’huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORA GAS “PREMIX” ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7”. CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 172 / m³ 1,047

46 kW
39.560 kcal/h

1,3 kW
230V~
50 Hz

€ 29.114,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d’apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

	ATTENZIONE!	IT - Una volta acceso l'apparecchio, l'installatore deve procedere alla regolazione del CO2 (massimo/minimo). Questa tipologia di operazione/taratura deve essere effettuata attraverso un misuratore di combustione.
	CAUTION!	EN - Once the appliance has been switched on, the installer must set the CO2 values (maximum/minimum). This type of operation/calibration must be carried out using a combustion meter.
	ACHTUNG!	DE - Nach dem Einschalten des Geräts muss der Installateur die Einstellung des CO2-Gehalts (maximal/minimal) vornehmen. Dieser Vorgang/diese Kalibrierung müssen mit einem Verbrennungsmessgerät durchgeführt werden.
	ATTENTION!	FR - Une fois l'appareil allumé, l'installateur doit procéder au réglage du CO2 (maximum/minimum). Ce type d'opération/étalonnage doit être effectué à l'aide d'un compteur de combustion.
	ATENCIÓN!	ES - Una vez encendido el aparato, el instalador debe proceder a la regulación del CO2 (máximo/mínimo). Este tipo de operación/calibración debe realizarse mediante un medidor de combustión.
	POZOR!	CZ - Po zapnutí spotřebiče musí instalační technik provést nastavení CO2 (maximum/minimum). Tento typ operace/kalibrace musí být proveden pomocí analyzátoru spalování.
	UWAGA!	PL - Po włączeniu urządzenia instalator musi przystąpić do regulacji CO2 (maksimum/minimum). Tego typu operacja/kalibracja musi być przeprowadzona za pomocą miernika spalania.

5630064A0M00P00.docx

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE ES **SARTEN FIJA ELECTRICA**

BRF-94ET
09070433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X64,5X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x64,5x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x64,5x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x64,5x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X64,5X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.357,00

BRF-98ET
09070833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X64,5X10H - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 72,5x64,5x10h - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 72,5x64,5x10h - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 72,5x64,5x10h - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 72,5X64,5X10H - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.925,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

EN FIXED GAS BRATT PANS DE GAS MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE A GAZ ES **SARTEN FIJA DE GAS**

BRF-94G
09240453



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA CM. 30X68X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 5.169,00

BRF-98G
09240853



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS VASCA CM. 70X68X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 129 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 7.381,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

EN ELECTRIC TILTING BRATTPANS DE ELEKTRO KIPPEN BRATPFANNEN FR SAUTESE BASCULANTE ÉLECTRIQUE ES **SARTEN BASCULANTES ELECTRICO**

BR80-98ET
09130830



BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 156 / m³ 0,894

12 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.684,00

BRM80-98ET
09130831



BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 162 / m³ 0,894

12 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.031,00

BR120-912ET
09131230



BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 205 / m³ 1,324

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.256,00

BRM120-912ET
09131231



BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 211 / m³ 1,324

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.457,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

EN GAS TILTING BRATTPANS DE GAS KIPPEN BRATPFANNEN FR SAUTESE BASCULANTE A GAZ ES **SARTEN BASCULANTES DE GAS**

BR80-98G
09340850



BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 159 / m³ 0,894

22 kW
18.920 kcal/h

0,1KW
230V~
50 Hz

€ 8.009,00

BRM80-98G
09340851



BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 165 / m³ 0,894

22 kW
18.920 kcal/h

0,1KW
230V~
50 Hz

€ 9.342,00

BR120-912G
09341250



BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 208 / m³ 1,324

30 kW
25.800 kcal/h

0,1KW
230V~
50 Hz

€ 10.015,00

BRM120-912G
09341251



BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 214 / m³ 1,324

30 kW
25.800 kcal/h

0,1KW
230V~
50 Hz

€ 11.258,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PENTOLE ELETTRICHE

EN ELECTRIC KETTLE DE ELEKTRO-KOCHKESSEL FR MARMITES ÉLECTRIQUE ES **MARMITAS ELECTRICAS**

PI100-98ET
09160831



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 107 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.330,00

PI100A-98ET
09160832



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x41h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 107 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.098,00

PIA100-98ET
0916083B



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 113 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.070,00

PIA100A-98ET
0916083C



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x41h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x41h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 113 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.979,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PI150-98ET
09160836



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 150 LT. CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.933,00

PI150A-98ET
09160837



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 150 LT. CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.533,00

PIA150-98ET
0916083G



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 150 AUTOCLAVE - VASCA CM. Ø 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.562,00

PIA150A-98ET
0916083H



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 150 AUTOCLAVE - VASCA CM. Ø 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.416,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PENTOLE A GAS

EN GAS KETTLE DE GAS-KOCHKESSEL FR MARMITES À GAZ ES **MARMITAS DE GAS**

PD100-98G
09350850



PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite directe à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 106 / m³ 0,894

21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 7.140,00

PI100-98G
09350851



PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 131 / m³ 0,894

21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 9.750,00

PI100A-98G
09350852



PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x41h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 131 / m³ 0,894

21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 10.713,00

PDA100-98G
0935085A



PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 111 / m³ 0,894

21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 8.823,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIA100-98G
0935085B



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 136 / m³ 0,894

21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 11.312,00

PIA100A-98G
0935085C



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x41h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x41h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 136 / m³ 0,894

21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 12.383,00

PD150-98G
09350855



PENTOLA DIRETTA GAS LT. 150 VASCA Ø CM. 60X57,5H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas direct boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x57,5h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Direkter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x57,5h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite directe à gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x57,5h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 150 CUBA Ø CM. 60X57,5H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 108 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 7.333,00

PI150-98G
09350856



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte ò gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 150 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 135 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 10.109,00

PI150A-98G
09350857



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte ò gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 150 CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 135 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 11.086,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PDA150-98G
0935085F



PENTOLA DIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X57,5H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas direct boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x57,5h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Direkter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x57,5h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite directe à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x57,5h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 150 - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X57,5H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 113 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 9.012,00

PIA150-98G
0935085G



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 115 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 11.491,00

PIA150A-98G
0935085H



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 115 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

€ 12.769,00

PIANI LAVORO

EN WORK TOP DE ARBEITSPLATTE FR PLAN DE TRAVAIL ES **ENCIMERA DE TRABAJO**

PL-92
09010200



PIANO LAVORO SU MOBILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail sur armoire (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 20 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 45 / m³ 0,463

€ 1.138,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLS-93
09010301



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plan de travail sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 30 x 90 x 90h
cm. 43 x 97 x 111h / kg 47 / m³ 0,463

€ 1.161,00

PLS-94
09010401



cm. 40 x 90 x 90h
cm. 43 x 97 x 111h / kg 49 / m³ 0,463

€ 1.178,00

PLS-96
09010601



cm. 60 x 90 x 90h
cm. 63 x 97 x 111h / kg 59 / m³ 0,678

€ 1.753,00

PLS-98
09010801



cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 70 / m³ 0,894

€ 1.861,00

PL-93
09010300



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CM. 19X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 30 x 90 x 90h
cm. 43 x 97 x 111h / kg 50 / m³ 0,463

€ 1.473,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PL-94
09010400



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H IN INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 inox container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 54 / m³ 0,463

€ 1.449,00

PL-96
09010600



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CM. 49X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 60 x 90 x 90h

cm. 63 x 97 x 111h / kg 70 / m³ 0,678

€ 2.053,00

PL-98
09010800



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 inox containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 82 / m³ 0,894

€ 2.192,00

LAVELLI

EN SINK UNIT DE SPÜLBECKEN FR ÉVIER ES **FREGADEROS**

LA-94
09020400



LAVELLO SU MOBILE A GIORNO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

€ 1.717,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

90 IPERLOTUS TOUCH



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC BOILING UNIT - TOUCH DE ELEKTRO KOCHPLATTEN - TOUCH FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO - TOUCH**

PCC-94ETT
0903A432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 48 / m³ 0,463

6,8 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.709,00



PCC-98ETT
0903A832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X77. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. n. 4 zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

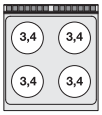
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 74 / m³ 0,894

13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.333,00



PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOUCH

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOUCH ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH**

PCI-94ETT
0903A433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.234,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCIW-94ETT
0903A434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

4,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.663,00

PCI-98ETT
0903A833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA"ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 94 / m³ 0,894

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 17.391,00

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOUCH

EN INDUCTION SOLID TOP - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH**

TPI-98ETT
0912A833



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N.4X2 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction Solid top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4x2 zones -glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4x2 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N.4x2 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4X2 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 95 / m³ 0,894

28 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 27.750,00

TPIR-98ETT
0912A83N

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 91 / m³ 0,894

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 23.809,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA MULTIFUNZIONE ELETTRICO - TOUCH

EN ELECTRIC MULTIFUNCTION SOLID TOP - TOUCH DE ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSKOCHPLATTEN - TOUCH FR TOUTE PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN ELECTRICAS - TOUCH**

TPK-98ETT
0912A830



TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRETTE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X65 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Compound Solid top for direct and indirect cooking on open unit, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x65 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen ouf offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x65 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte sur meuble ouvert, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x65 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X65 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.870,00

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC PASTA COOKERS - TOUCH DE ELEKTRO NUDELKOCHER - TOUCH FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS - TOUCH**

CPA-94ETT
0910A435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL).CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H.TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.290,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPA-98ETT
0910A835



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL). CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 98 / m³ 0,894

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.371,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC BAIN MARIE - TOUCH DE ELEKTRO WASSERBÄDER - TOUCH FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO - TOUCH**

BM-94EMT
0905A410



BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA. SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperature 90°C. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading. Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", Temperatur 90°C. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung. Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain marie monophase sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", température 90°C. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau. Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA. DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 52 / m³ 0,463

2,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.336,00

BM-98ETT
0905A830



BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 2/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA. SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperature 90°C. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading. Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", Temperatur 90°C. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung. Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Bain marie triphase sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", température 90°C. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau. Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO. SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA. DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 76 / m³ 0,894

4,2 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.955,00

FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC GRDDLE - TOUCH DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOUCH FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOUCH**

FTL-94ETTS
0906A434



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.175,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-94ETTS

0906A436



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.470,00

FTL-98ETTS

0906A834



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.629,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-98ETTS

0906A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.691,00

FTL-912ETTS

0906B23E



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.217,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-912ETTS

0906B23F



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.318,00

FTL-916ETTS

0906B634



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.150,5X65 - 4 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 256 / m³ 1,755

30 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.912,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC GRIILL - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOUCH**

CWK-94ETT

0908A431



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 69 / m³ 0,463

5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.491,00

CWK-98ETT

0908A831



GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X63 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 105 / m³ 0,894

10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.668,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOUCH**

F2/8-94ETT

0909A432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H 2 CESTI CM. 12X30X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 22 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 22 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 22 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 22 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2 CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTRO Y TAPAS PARA CUBA. PROD. PATATAS: 22 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.147,00

F18-94ETT

0909A430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H 1 CESTO CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 23 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 23 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 23 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites:23 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 23 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.216,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F25-94ETT

0909A431



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 31X51X33H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 30 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 66 / m³ 0,463

22 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.497,00

F2/18-98ETT

0909A830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H - 2 CESTI CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 46 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 Bowls cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan. Production: 46 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 46 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 46 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTRO Y TAPAS PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 46 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 106 / m³ 0,894

31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.423,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/25-98ETT
0909A831



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X33H - 4 CESTI CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 60 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 25+25 lts. - 2 Bowls cm. 31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan. Production: 60 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x33h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 60 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x33h 4 paniers cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 60 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X33H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTRO Y TAPAS PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 60 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

44 kW (÷2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 7.965,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE - TOUCH

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS - TOUCH DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST - TOUCH FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE - TOUCH
ES **SARTEN FIJA ELECTRICA - TOUCH**

BRF-94ETT
0907A433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X64,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X64,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.328,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRF-98ETT
0907A833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X64,5X10H, 2 ZONE DI COTTURA. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 72,5x64,5x10h, 2 cooking areas. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 72,5x64,5x10h, 2 Heizzonen. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 72,5x64,5x10h, 2 zones de cuisson. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 72,5X64,5X10H, 2 ZONAS DE COCCIÓN. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.604,00

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC TILTING BRATTPANS - TOUCH DE ELEKTRO KIPPEN BRATPFANNEN - TOUCH FR SAUTESE BASCULANTE ÉLECTRIQUE - TOUCH
ES **SARTEN BASCULANTES ELECTRICO - TOUCH**

BRM80-98ETT
0913A830



BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL).

EN Braising pan with motorized tank, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, core probe for direct cooking (OPTIONAL).

DE Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL).

FR Sauteuse avec cuve basculement motorisé, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL).

ES **SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL).**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 162 / m³ 0,894

12 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.502,00

BRM120-912ETT
0913B231



BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL).

EN Braising pan with motorized tank, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, core probe for direct cooking (OPTIONAL).

DE Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrauseù. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL).

FR Sauteuse avec cuve basculement motorisé, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL).

ES **SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL).**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 211 / m³ 1,324

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.933,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PENTOLE ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC KETTLE - TOUCH DE ELEKTRO-KOCHKESSEL - TOUCH FR MARMITES ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **MARMITAS ELECTRICAS - TOUCH**

PI100A-98ETT

0916A832



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA CALDA E FREDDA, SONDA AL CUORE (OPTIONAL). CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x41h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x41h. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). Remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X41H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 107 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.000,00

PI150A-98ETT

0916A837



PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.150 VASCA Ø CM. 60X54H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA CALDA E FREDDA, SONDA AL CUORE (OPTIONAL). CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 150 Becken Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 150 Cuve Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). Remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 150 LT. CUBA Ø CM. 60X54H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.310,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI - TOUCH

EN ACCESSORIES - TOUCH DE ZUBEHÖR - TOUCH FR ACCESSOIRES - TOUCH ES **ACCESSORIOS - TOUCH**

SCSV-ST
0958A000



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø1,5MM PER COTTURE SOTTOVUOTO SU “CPA” E “PI” TOUCH

EN Core probe Ø1,5mm for sous vide cooking on “CPA” and “PI” touch
DE Kerntemperaturfühler Ø1,5mm für Sous-Vide-Garen auf “CPA” und “PI” touch
FR Sonde à cœur Ø1,5mm pour cuisson sous vide sur “CPA” et “PI” touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø1,5MM PARA COCCIÓN AL VACÍO EN “CPA” Y “PI” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



SCCD-ST
0958A001



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU “FT” E “BRF” E “CWK” E “BRM” TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on “FT” and “BRF” and “CWK” and “BRM” touch
DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf “FT” und “BRF” und “CWK” und “BRM” touch
FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur “FT” et “BRF” et “CWK” et “BRM” touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN “FT” Y “BRF” Y “CWK” Y “BRM” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



SPSC-PI
0958A002



SUPPORTO PER SONDA AL CUORE NECESSARIO SU “PI” TOUCH

EN Support for core probe necessary on “PI” touch
DE Unterstützung für Kernsonden notwendig auf “PI” touch
FR Support pour sonde à cœur nécessaire sur “PI” touch
ES **SOPORTE PARA SONDA AL CORAZÓN NECESARIO EN “PI” TOUCH**

cm. 30 x 15 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,005

€ 156,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

90 IPERLOTUS ACC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

PT-POTS



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

EN pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisierunge im Projekt)

FR structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00

PT-POTS-SL



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

EN pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisierunge im Projekt)

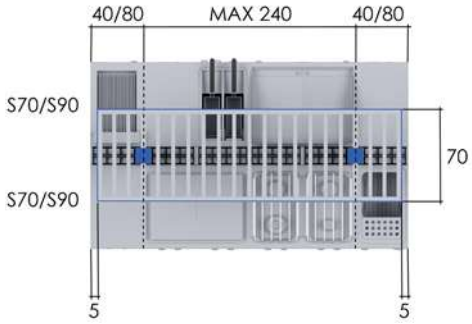
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

NO CM.20/30/60



P-73/93-DX
08430300



PORTA 300 DESTRA

EN Right door 300

DE Rechte tür 300

FR Porte droite 300

ES **PUERTA DERECHA 300**

cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

P-74/94-DX
08430400

PORTA 400 DESTRA

EN Right door 400

DE Rechte tür 400

FR Porte droite 400

ES **PUERTA DERECHA 400**

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

P-73/93-SX
08430301



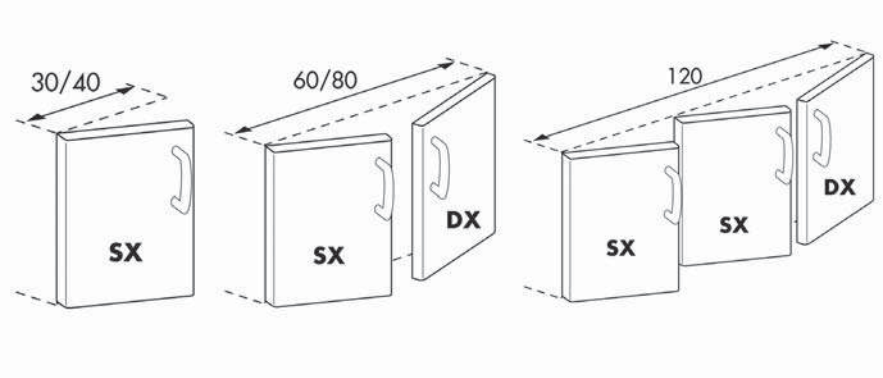
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300
DE Linke tür 300
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

P-74/94-SX
08430401

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400
DE Linke tür 400
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



C-73/93
08440320



CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 29,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,193

€ 852,00

C-74/94
08440420



CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 39,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

€ 875,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

C-76/96
08440620



CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**

cm. 59,5 x 59 x 47,5h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

€ 1.209,00

C-78/98
08440820



CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides. Only for PL
DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen. Nur fur PL
FR Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL
ES **CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**

cm. 79,5 x 59 x 47,5h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

€ 1.229,00

D-9
09470000



DIVISORIO

EN Spacer
DE Trennwand
FR Separation
ES **DIVISORIO**

cm. 5 x 79 x 45h
cm. 7 x 80 x 51h / kg 2.5 / m³ 0,029

€ 243,00

R-94
09450400



RIPIANO 400

EN Shelf 400
DE Zwischenboden 400
FR Etagère 400
ES **ESTANTE 400**

cm. 35 x 78 x 3,5h
cm. 37 x 81 x 4h / kg 3 / m³ 0,012

€ 159,00

R-96
09450600

RIPIANO 600

EN Shelf 600
DE Zwischenboden 600
FR Etagère 600
ES **ESTANTE 600**

cm. 55 x 78 x 3,5h
cm. 57 x 81 x 4h / kg 4 / m³ 0,018

€ 179,00

R-98
09450800



RIPIANO 800

EN Shelf 800
DE Zwischenboden 800
FR Etagère 800
ES **ESTANTE 800**

cm. 75 x 78 x 3,5h
cm. 77 x 81 x 4h / kg 5 / m³ 0,025

€ 194,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PT-74/94
08460002



PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 473,00

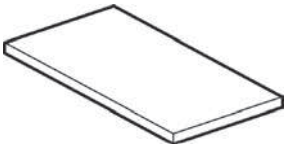
PT-78/98
08460012

PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 4 / m³ 0,010

€ 632,00

TG-94
09580400



TAGLIERE PLASTICA
EN Plastic chopping-board
DE Schneidebrett
FR Plan de decoupe
ES **PICADOR DE PLÁSTICO**

cm. 39 x 75 x 2,5h
cm. 41 x 80 x 4h / kg 8 / m³ 0,013

€ 168,00

TG-98
09580800

cm. 79 x 75 x 2,5h
cm. 81 x 80 x 4h / kg 14 / m³ 0,026

€ 338,00

531047100



GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (SERIE 90)
EN grid rod 2 burner (90 line)
DE Gitterstab 2 Brenner (90. Serie)
FR tige grille 2 feux (serie 90)
ES **RED DE VARILLA 2 QUEMADOR (SERIE 90)**

cm. 40 x 75 x 10h / kg 9 / m³ 0,030

€ 238,00

533009200



GRIGLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**

cm. 25 x 25
cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

KIT-WOK
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen
FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**

cm. Ø 26 x 16h
cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

€ 470,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

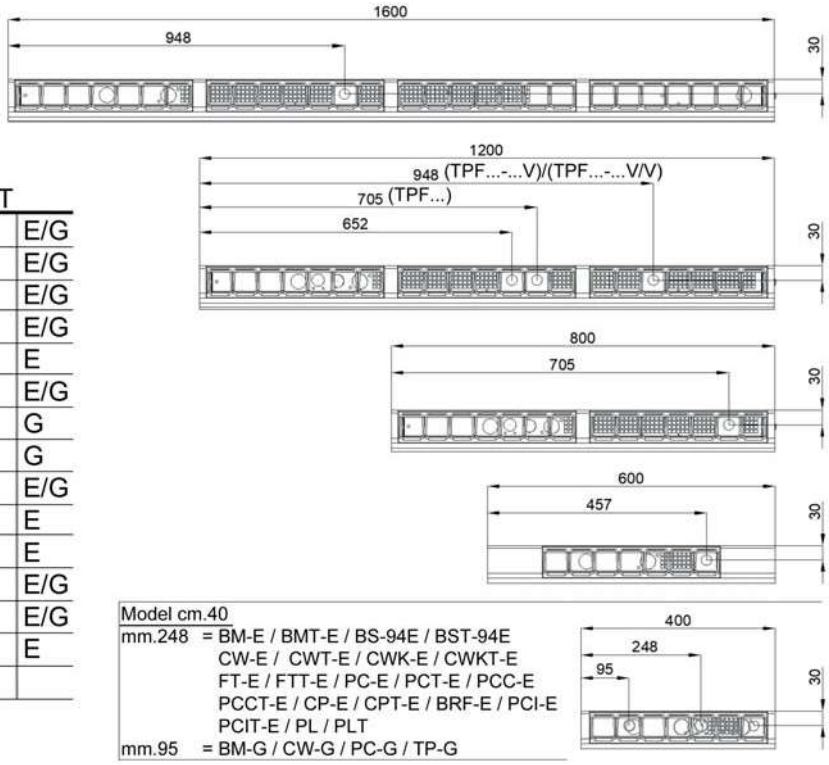
CEAT
19580010



COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP
EN Pillar tap top
DE Mischbatterie top
FR Colonne de distribution eau top
ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**

cm. 81 x 40 x 11h / kg 5 / m³ 0,036

€ 473,00



S70/90	S70T/90T	
BM	BMT	E/G
BRF		E/G
CF		E/G
CW	CWT	E/G
CWK	CWKT	E
FT	FTT	E/G
PA	PAT	G
PAF		G
PC	PCT	E/G
PCC	PCCT	E
PCI	PCIT	E
TP	TPT	E/G
TPF		E/G
TPI	TPIRT	E
PL	PLT	

Model cm.40
mm.248 = BM-E / BMT-E / BS-94E / BST-94E
CW-E / CWT-E / CWK-E / CWKT-E
FT-E / FTT-E / PC-E / PCT-E / PCC-E
PCCT-E / CP-E / CPT-E / BRF-E / PCI-E
PCIT-E / PL / PLT
mm.95 = BM-G / CW-G / PC-G / TP-G

PLF/9
09590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 36 x 39
cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 222,00

PRF/9
09590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 36 x 39
cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 299,00

PLFT/9
09590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab
FR Plaque lisse pour tige grille
ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA**

cm. 36 x 39
cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 216,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PRFT/9
09590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab
FR Plaque nervurée pour tige grille
ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA**

cm. 36 x 39
cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 288,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO
EN Heater for cabinet
DE Heizer für Schrankelement
FR Réchauffeur pour armoire
ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**

cm. 32 x 48,5 x 8h
cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

0,75 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.004,00

RCRV-94
09450402



RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA
EN Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV für Herden-Schrankelement
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du forneau
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA**

cm. 34 x 75 x 10h
cm. 37 x 80 x 13h / kg 6 / m³ 0,038

€ 526,00

RRV-94
09450401

RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE
EN Perforated shelf for heater element mod.RV
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV**

cm. 34 x 77 x 10h
cm. 37 x 80 x 13h / kg 6 / m³ 0,038

€ 526,00

RRV-96
09450601

cm. 54 x 77 x 10h
cm. 57 x 80 x 13h / kg 9 / m³ 0,059

€ 916,00

RRV-98
09450801

cm. 74 x 77 x 10h
cm. 77 x 80 x 13h / kg 11 / m³ 0,080

€ 1.004,00

RRV-910
09451001



cm. 94 x 77 x 10h
cm. 97 x 80 x 13h / kg 14 / m³ 0,101

€ 1.421,00

RRV-912
09451201

cm. 114 x 77 x 10h
cm. 117 x 80 x 13h / kg 17 / m³ 0,122

€ 1.707,00

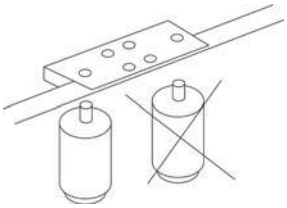
RRV-916
09451601

cm. 154 x 77 x 10h
cm. 157 x 80 x 13h / kg 22 / m³ 0,163

€ 2.326,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SIA-7/9
08480000

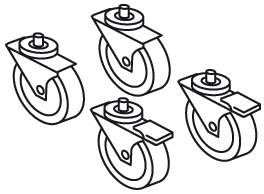


STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items
DE Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
FR Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
ES **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

SR-100
50900001



SET 4 RUOTE Ø 100X30, 2 CON FRENO
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
ES **EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**

cm. 12,7h
cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

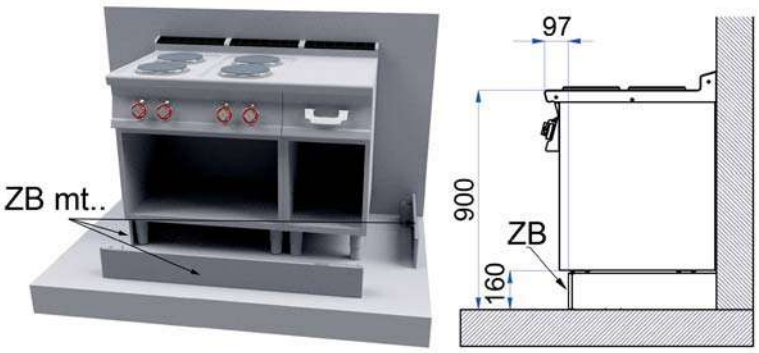
ZB
01410000



ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00



COR1/9-20
08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO
EN Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
FR Main courante avant, comprenant un cadre coulissante de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h
cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00

COR1/9-30
08570203

cm. 30 x 14X 5h
cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010

€ 367,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

COR1/9-40
08570204



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm. 40 x 14X 5h

cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m³ 0,013

€ 393,00

COR1/9-50
08570205

cm. 50 x 14X 5h

cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m³ 0,016

€ 415,00

COR1/9-60
08570206

cm. 60 x 14X 5h

cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m³ 0,019

€ 433,00

COR1/9-70
08570207

cm. 70 x 14X 5h

cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m³ 0,022

€ 456,00

COR1/9-80
08570208

cm. 80 x 14X 5h

cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m³ 0,025

€ 477,00

COR1/9-90
08570209

cm. 90 x 14X 5h

cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m³ 0,028

€ 492,00

COR1/9-100
08570210

cm. 100 x 14X 5h

cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m³ 0,031

€ 517,00

COR1/9-110
08570211

cm. 110 x 14X 5h

cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m³ 0,034

€ 536,00

COR1/9-120
08570212

cm. 120 x 14X 5h

cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m³ 0,037

€ 558,00

KIT-COR1/9
0857020A



KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm.20/20 x 12X 10h

cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m³ 0,005

€ 91,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPA-9
09560001



TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip for all other models (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element für alle anderen Modelle (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction pour tous les autres modèles (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE PARA TODOS LOS DEMÁS MODELOS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 70,5
cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

€ 79,00

TPC-9
09560002



TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip for CF-PC-TP (Gas only) (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element für CF-PC-TP (nur gas) (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz) (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE PARA CF-PC-TP (SOLO DAS) (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 70,5
cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

€ 79,00

TMA-9SX
09540901



TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA

EN Head 1 side S90 left
DE Abschluss element 1 seite S90 links
FR Element de jonction 1 coté S90 gauche
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA**

cm. 0,2 x 90
cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

€ 303,00

TMA-9DX
09540900



TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA

EN Head 1 side S90 right
DE Abschluss element 1 seite S90 recht
FR Element de jonction 1 coté S90 droit
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA**

cm. 0,2 x 90
cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

€ 303,00

TMA-99
09549900



TESTATA 2 LATI SERIE 90

EN Head 2 sides S90
DE Abschluss element seiten S90
FR Element de jonction 2 cotés S90
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90**

cm. 0,2 x180
cm. 200 x 3 x 100h / kg 20 / m³ 0,060

€ 606,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMTA-9SX
09540921



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S90 left, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S90 gauche, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x 90
cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

€ 948,00

TMTA-9DX
09540920



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S90 right, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S90 droit, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x 90
cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

€ 948,00

TMTA-99
09549920



TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S90, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5 x 180
cm. 188 x 87 x 23h / kg 32 / m³ 0,376

€ 1.812,00

SA-72/92
08600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI
EN Back cover
DE Ruckenwand
FR Dos de finition
ES **PANEL POSTERIOR**
cm. 20 x 1,5 x 97h
cm. 22 x 3 x 98h / kg 2 / m³ 0,006

€ 116,00

SA-73/93
08600300

cm. 30 x 1,5 x 97h
cm. 32 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,009

€ 132,00

SA-74/94
08600400

cm. 40 x 1,5 x 97h
cm. 42 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,012

€ 150,00

SA-75/95
08600500

cm. 50 x 1,5 x 97h
cm. 52 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,015

€ 189,00

SA-76/96
08600600

cm. 60 x 1,5 x 97h
cm. 62 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,018

€ 218,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SA-77/97
08600700
cm. 70 x 1,5 x 97h
cm. 72 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,021
€ 231,00

SA-78/98
08600800
cm. 80 x 1,5 x 97h
cm. 82 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,024
€ 255,00

SA-79/99
08600900
cm. 90 x 1,5 x 97h
cm. 92 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,027
€ 286,00

SA-710/910
08601000
cm. 100 x 1,5 x 97h
cm. 102 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,030
€ 318,00

SA-711/911
08601100
cm. 110 x 1,5 x 97h
cm. 112 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,033
€ 351,00

SA-712/912
08601200
cm. 120 x 1,5 x 97h
cm. 122 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,036
€ 382,00

SA-713/913
08601300
cm. 130 x 1,5 x 97h
cm. 132 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,039
€ 415,00

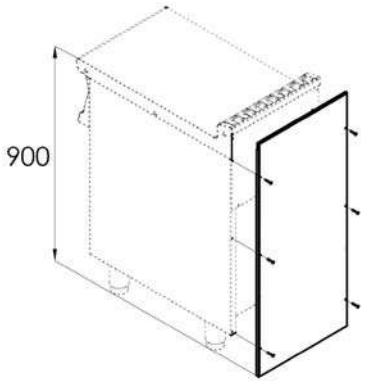
SA-714/914
08601400
cm. 140 x 1,5 x 97h
cm. 142 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,042
€ 445,00

SA-715/915
08601500
cm. 150 x 1,5 x 97h
cm. 152 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,045
€ 476,00

SA-716/916
08601600
cm. 160 x 1,5 x 97h
cm. 162 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,048
€ 508,00

SA-94CPPG
08600402
SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-94G
EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-94G
DE Ruckenwand fur Gas-Nudelkocher CPP-94G
FR Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-94G
ES **PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-94G**
cm. 40 x 1,5 x 116h
cm. 42 x 3 x 118h / kg 3 / m³ 0,015
€ 174,00

SA-98CPPG
08600802
SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-98G
EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-98G
DE Ruckenwand fur Gas-Nudelkocher CPP-98G
FR Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-98G
ES **PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-98G**
cm. 80 x 1,5 x 116h
cm. 82 x 3 x 118h / kg 6 / m³ 0,029
€ 276,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

09610400 — **€ 446,00**



MITRA 400
EN Chimney jack 400
DE Lüftungsaufsatz 400
FR Mitre 400
ES **CAPERUZA 400**
cm. 40 x 7 x 92h
/ kg 8

09610800 — **€ 651,00**

MITRA 800
EN Chimney jack 800
DE Lüftungsaufsatz 800
FR Mitre 800
ES **CAPERUZA 800**
cm. 80 x 7 x 92h
/ kg 16

09611200 — **€ 869,00**

MITRA 1200
EN Chimney jack 1200
DE Lüftungsaufsatz 1200
FR Mitre 1200
ES **CAPERUZA 1200**
cm. 120 x 7 x 92h
/ kg 24

09610402 — **€ 651,00**

MITRA 400 PER CPP-94G
EN Chimney jack 400 for CPP-94G
DE Lüftungsaufsatz 400 fur CPP-94G
FR Mitre 400 pour CPP-94G
ES **CAPERUZA 400 PARA CPP-94G**
cm. 40 x 7 x 73h
/ kg 8

09610401 — **€ 782,00**



CAMINO ANTIVENTO 400
EN Draught diverter 400
DE Strömungssicherung 400
FR Cheminee anti-vent 400
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 400**
cm. 40 x 19 x 120h
/ kg 8

09610801 — **€ 916,00**

CAMINO ANTIVENTO 800
EN Draught diverter 800
DE Strömungssicherung 800
FR Cheminee anti-vent 800
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 800**
cm. 80 x 19 x 120h
/ kg 16

09611201 — **€ 1.209,00**

CAMINO ANTIVENTO 1200
EN Draught diverter 1200
DE Strömungssicherung 1200
FR Cheminee anti-vent 1200
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200**
cm. 120 x 19 x 120h
/ kg 24

09610403 — **€ 782,00**

CAMINO ANTIVENTO 400 PER CPP-94G
EN Draught diverter 400 for CPP-94G
DE Strömungssicherung 400 fur CPP-94G
FR Cheminee anti-vent 400 pour CPP-94G
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO 400 PARA CPP-94G**
cm. 40 x 19 x 98h
/ kg 8

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531070300



CESTO 1/1 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/1 for CP-94/98 & CPB-98
DE Korb 1/1 für CP-94/98 & CPB-98
FR Panier 1/1 pour CP-94/98 & CPB-98
ES **CESTA 1/1 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28 x 49 x 21,5h
cm. 38 x 59 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,078

€ 275,00

531070200



CESTO 2/3 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 2/3 for CP-94/98 & CPB-98
DE Korb 2/3 für CP-94/98 & CPB-98
FR Panier 2/3 pour CP-94/98 & CPB-98
ES **CESTA 2/3 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28 x 32 x 21,5h
cm. 38 x 42 x 35h / kg 2 / m³ 0,056

€ 190,00

531070100



CESTO 1/2 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/2 for CP-94/98 & CPB-98
DE Korb 1/2 für CP-94/98 & CPB-98
FR Panier 1/2 pour CP-94/98 & CPB-98
ES **CESTA 1/2 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28 x 24 x 21,5h
cm. 38 x 34 x 35h / kg 1 / m³ 0,045

€ 173,00

531047900



CESTO 1/3 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/3 for CP-94/98 & CPB-98
DE Korb 1/3 für CP-94/98 & CPB-98
FR Panier 1/3 pour CP-94/98 & CPB-98
ES **CESTA 1/3 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28 x 16 x 21,5h
cm. 38 x 26 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,035

€ 137,00

531048000



CESTO 1/6 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/6 for CP-94/98 & CPB-98
DE Korb 1/6 für CP-94/98 & CPB-98
FR Panier 1/6 pour CP-94/98 & CPB-98
ES **CESTA 1/6 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 13,5 x 16 x 21,5h
cm. 24 x 26 x 35h / kg 1 / m³ 0,022

€ 105,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

531040800

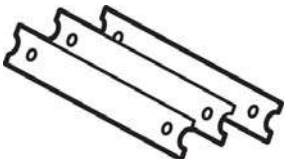


RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO
EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate
DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte
FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI
ES **RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 65,00

531040900



KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800
EN 10 blades kit for scraper cod.531040800
DE Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
FR Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
ES **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 46,00

T-FT
09580060



TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top
DE Stopfen griddleplatte
FR bouchon pour Plaque
ES **TAPÓN FRY-TOP**

cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

€ 275,00

PFT-94
09620400



KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP
EN KIT front protection plan fry-top
DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte
FR KIT protection avant plan plaque
ES **KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP**

cm. 35 x 11 x 6h
cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004

€ 187,00

PFT-98
09620800

cm. 75 x 11 x 6h
cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008

€ 310,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI GRIGLIE

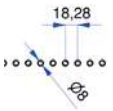
EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES **ACCESORIOS BARBACOAS**

09570401



GRIGLIA TONDINO PER CW (SERIE 90)
EN Grid for CW (90 line)
DE Gitter fur CW (90. Serie)
FR Grille ronde pour CW (serie 90)
ES **REJILLA PARA CW (SERIE 90)**
cm. 36 x 68
cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032

€ 623,00

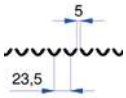


09570402



GRIGLIA TEGOLO V PER CW (SERIE 90)
EN Grid V for CW (90 line)
DE Gitter V fur CW (90. Serie)
FR Grille V pour CW (serie 90)
ES **REJILLA V PARA CW (SERIE 90)**
cm. 36 x 68
cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032

€ 623,00



ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

KF-F-ETD S90
546003502



KIT 100 FILTRI 5 MICRON PER F-ETDP/GDP S90
EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP/GDP S90
DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP/GDP S90
FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP/GDP S90
ES **KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP/GDP S90**

cm. 20 x 60 x 3h / kg 0.1 / m³ 0,004

€ 446,00

531041600



CESTINO 1/2 PER F18-E
EN Basket 1/2 for F18-E
DE Korb 1/2 zur Friteuse F18-E
FR Panier 1/2 pour F18-E
ES **CESTA 1/2 PARA F18-E**
cm. 13,5 x 29 x 15h
cm. 25 x 54 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,041

€ 86,00

531041500



CESTINO 1/2 PER F18-90G
EN Basket 1/2 for F18-90G
DE Korb 1/2 für Friteuse F18-90G
FR Panier 1/2 pour F18-90G
ES **CESTA 1/2 PARA F18-90G**
cm. 10 x 45 x 15h
cm. 20 x 60 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,036

€ 86,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531041400



CESTINO 1/1 PER F25-G/E + F25-ETD
EN Basket 1/1 for F25-G/E + F25-ETD
DE Korb 1/1 für Friteuse F25-G/E + F25-ETD
FR Panier 1/1 pour F25-G/E + F25-ETD
ES **CESTA 1/1 PARA F25-G/E + F25-ETD**

cm. 28 x 45 x 15h
cm. 38 x 60 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,068

€ 150,00

531041300



CESTINO 1/1 PER F18-ETD (STANDARD IN F18-E)
EN Basket 1/1 for F18-ETD (standard F18-E)
DE korb 1/1 für F18-ETD (standard F18-E)
FR Panier 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E)
ES **CESTA 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E)**

cm. 28 x 29 x 15h
cm. 39 x 54 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,063

€ 94,00

531069602



CESTINO 1/1 PER F23-90GVP + F21-90GD
EN Basket 1/1 for F23-90GVP + F21-90GD
DE korb 1/1 für F23-90GVP + F21-90GD
FR Panier 1/1 pour F23-90GVP + F21-90GD
ES **CESTA 1/1 PARA F23-90GVP + F21-90GD**

cm. 28 x 36 x 15h
cm. 39 x 60 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,070

€ 134,00

541417800



DEFLETTORE OLIO PER PRODOTTI INFARINATI, PER F23-90GVP + F21-90GD
EN Oil deflector for floured products, for f23-90gvp + f21-90gd
DE Olabweiser für mehlierte produkte, für f23-90gvp + f21-90gd
FR Déflecteur d'huile pour produits farinés, pour f23-90gvp + f21-90gd
ES **DEFLECTOR DE ACEITE PARA PRODUCTOS ENHARINADOS, PARA F23-90GVP + F21-90GD**

cm. 25 x 39 x 6h
cm. 30 x 45 x 15h / kg 3 / m³ 0,020

€ 134,00

531088500



GANCIO PER SOLLEVAMENTO FILTRO SEDIMENTI
EN Hook for lifting sediment filter
DE Haken zum anheben des sedimentfilters
FR Crochet pour soulever le filtre à sédiments
ES **GANCHO PARA LEVANTAR EL FILTRO DE SEDIMENTOS**

cm. 1 x 19 x 45h
cm. 5 x 50 x 20h / kg 0.2 / m³ 0,005

€ 16,00

531088700



FILTRO SEDIMENTI PER F23-90GVP + F21-90GD
EN Sediment filter for f23-90gvp + f21-90gd
DE Sediment-filter für f23-90gvp + f21-90gd
FR Filtre à sédiments pour f23-90gvp + f21-90gd
ES **FILTRO DE SEDIMENTOS PARA F23-90GVP + F21-90GD**

cm. 5 x 38 x 11h
cm. 10 x 40 x 15h / kg 1.5 / m³ 0,006

€ 206,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KITSS-90
09580050



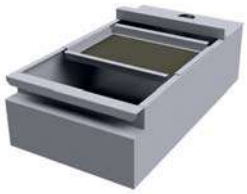
KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, SOLO PER FRIGGITRICI ELETTRICHE A MOBILE.
EN Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet
DE Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau
FR Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire
ES **KIT DE DISOLUCIÓN DE MANTECA, SÓLO PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS ON MUEBLE**

0,31 KW

cm. 25 x 25 x 8h / kg 2 / m³ 0,005

€ 139,00

BF25
09580031



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 25 PER FRIGGITRICE "GVP S70 S90"
EN 25 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "GVP S70 S90"
DE Ölauffangwanne mit Filter, 25 Liter, für Friteuse "GVP S70 S90"
FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 25 lt. pour friteuse "GVP S70 S90"
ES **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 25 LT. PARA FREIDORA "GVP S70 S90"**

cm. 32 x 59 x 20h

cm. 62 x 48 x 28h / kg 7 / m³ 0,083

€ 248,00

BF30
09580030



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
EN 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
DE Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
ES **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"**

cm. 29 x 29 x 37h

cm. 46 x 55 x 41h / kg 7 / m³ 0,104

€ 248,00

ACCESSORI BRASIERE

EN BRATTPANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN FR ACCESSOIRES SAUTEUSES ES **ACCESSORIOS SARTENS**

09550400



COPERCHIO PER BRF-94
EN Lid for BFR-94
DE Deckel für BFR-94
FR Couvercle pour BFR-94
ES **TAPA PARA BFR-94**

cm. 32 x 70 x 5h

cm. 34 x 72 x 4h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 159,00

09550800



COPERCHIO PER BRF-98
EN Lid for BFR-98
DE Deckel für BFR-98
FR Couvercle pour BFR-98
ES **TAPA PARA BFR-98**

cm. 72 x 70 x 5h

cm. 74 x 72 x 4h / kg 5 / m³ 0,021

€ 212,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

545132800 — **€ 86,00**



FILTRO FRONTALE AGGANCIALBILE PER SCARICO LIQUIDI, PER BRASIERE RIBALTABILI S70 S90

EN ATTACHABLE FRONT FILTER FOR LIQUID DISCHARGE, for tilting Braising pan S70 S90

DE ANBAUBARER FRONTFILTER FÜR FLÜSSIGKEITSABLAUF, für Kippbratpfanne S70 S90

FR FILTRE AVANT AMOVIBLE POUR ÉVACUATION DE LIQUIDE, pour sauteuse avec basculement S70 S90

ES **FILTRO DELANTERO ACOPLABLE PARA DESCARGA DE LÍQUIDOS, PARA SARTEN LEVANTANTE S70 S90**

cm. 26 x 13 x 25h

cm. 30 x 20 x 30h / kg 1 / m³ 0,018

FF-BR80 — **€ 104,00**

09480800



FALSOFONDO FORATO PER BR80

EN Perforated false bottom for BR80

DE Gelochter Bodenrost für BR80

FR Faux-fond perforé pour BR80

ES **FALSO FONDO AGUJEREADO PARA BR80**

cm. 70 x 55 x 2h

cm. 40 x 60 x 6h / kg 5 / m³ 0,014

FF-BR120 — **€ 156,00**

09481200



FALSOFONDO FORATO PER BR120

EN Perforated false bottom for BR120

DE Gelochter Bodenrost für BR120

FR Faux-fond perforé pour BR120

ES **FALSO FONDO AGUJEREADO PARA BR120**

cm. 105 x 55 x 2h

cm. 40 x 60 x 9h / kg 7 / m³ 0,022

ACCESSORI PENTOLE

EN BOILING PANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KOCHKESSEL FR ACCESSOIRES MARMITES ES **ACCESSORIOS MARMITAS**

531093900 — **€ 959,00**



CESTO PASTA 1/1 PER PENTOLA P100

EN Pasta basket 1/1 for boiling pan P100

DE Nudelkorb 1/1 für Kochkessel P100

FR Panier à pâtes 1/1 pour marmite P100

ES **CESTA PARA PASTA 1/1 PARA MARMITA P100**

cm.Ø 56 x 35h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 7 / m³ 0,216

531094000 — **€ 1.238,00**



CESTO PASTA 1/2 PER PENTOLA P100 (X2)

EN Pasta basket 1/2 for boiling pan P100 (x2)

DE Nudelkorb 1/2 für Kochkessel P100 (x2)

FR Panier à pâtes 1/2 pour marmite P100 (x2)

ES **CESTA PARA PASTA 1/2 PARA MARMITA P100 (X2)**

cm.Ø 56 x 35h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 10 / m³ 0,216

531094100 — **€ 1.533,00**



CESTO PASTA 1/3 PER PENTOLA P100 (X3)

EN Pasta basket 1/3 for boiling pan P100 (x3)

DE Nudelkorb 1/3 für Kochkessel P100 (x3)

FR Panier à pâtes 1/3 pour marmite P100 (x3)

ES **CESTA PARA PASTA 1/3 PARA MARMITA P100 (X3)**

cm.Ø 56 x 35h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 12 / m³ 0,216

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531093200



CESTO RISO 1/1 PER PENTOLA P100

€ 959,00

EN Rice basket 1/1 for boiling pan P100
DE Reiskorb 1/1 für Kochpfanne P100
FR Panier à riz 1/1 pour marmite P100
ES **CESTA PARA ARROZ 1/1 PARA MARMITA P100**

cm.Ø 56 x 35h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 7 / m³ 0,216

531093300



CESTO RISO 1/2 PER PENTOLA P100 (X2)

€ 1.238,00

EN Rice basket 1/2 for boiling pan P100 (x2)
DE Reiskorb 1/2 für Kochpfanne P100 (x2)
FR Panier à riz 1/2 pour marmite P100 (x2)
ES **CESTA PARA ARROZ 1/2 PARA MARMITA P100 (X2)**

cm.Ø 56 x 35h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 10 / m³ 0,216

531093400



CESTO RISO 1/3 PER PENTOLA P100 (X3)

€ 1.533,00

EN Rice basket 1/3 for boiling pan P100 (x3)
DE Reiskorb 1/3 für Kochpfanne P100 (x3)
FR Panier à riz 1/3 pour marmite P100 (x3)
ES **CESTA PARA ARROZ 1/3 PARA MARMITA P100 (X3)**

cm.Ø 56 x 35h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 12 / m³ 0,216

531094200



CESTO PASTA 1/1 PER PENTOLA P150

€ 1.059,00

EN Pasta basket 1/1 for boiling pan P150
DE Nudelkorb 1/1 für Kochkessel P150
FR Panier à pâtes 1/1 pour marmite P150
ES **CESTA PARA PASTA 1/1 PARA MARMITA P150**

cm.Ø 56 x 47h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 9 / m³ 0,216

531094300



CESTO PASTA 1/2 PER PENTOLA P150 (X2)

€ 1.416,00

EN Pasta basket 1/2 for boiling pan P150 (x2)
DE Nudelkorb 1/2 für Kochkessel P150 (x2)
FR Panier à pâtes 1/2 pour marmite P150 (x2)
ES **CESTA PARA PASTA 1/2 PARA MARMITA P150 (X2)**

cm.Ø 56 x 47h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 13 / m³ 0,216

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531094400



CESTO PASTA 1/3 PER PENTOLA P150 (X3)

EN Pasta basket 1/3 for boiling pan P150 (x3)
DE Nudelkorb 1/3 für Kochkessel P150 (x3)
FR Panier à pâtes 1/3 pour marmite P150 (x3)
ES **CESTA PARA PASTA 1/3 PARA MARMITA P150 (X3)**

cm.Ø 56 x 47h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 15 / m³ 0,216

€ 1.707,00

531093500



CESTO RISO 1/1 PER PENTOLA P150

EN Rice basket 1/1 for boiling pan P150
DE Reiskorb 1/1 für Kochpfanne P150
FR Panier à riz 1/1 pour marmite P150
ES **CESTA PARA ARROZ 1/1 PARA MARMITA P150**

cm.Ø 56 x 47h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 9 / m³ 0,216

€ 1.059,00

531093600



CESTO RISO 1/2 PER PENTOLA P150 (X2)

EN Rice basket 1/2 for boiling pan P150 (x2)
DE Reiskorb 1/2 für Kochpfanne P150 (x2)
FR Panier à riz 1/2 pour marmite P150 (x2)
ES **CESTA PARA ARROZ 1/2 PARA MARMITA P150 (X2)**

cm.Ø 56 x 47h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 13 / m³ 0,216

€ 1.416,00

531093700



CESTO RISO 1/3 PER PENTOLA P150 (X3)

EN Rice basket 1/3 for boiling pan P150 (x3)
DE Reiskorb 1/3 für Kochpfanne P150 (x3)
FR Panier à riz 1/3 pour marmite P150 (x3)
ES **CESTA PARA ARROZ 1/3 PARA MARMITA P150 (X3)**

cm.Ø 56 x 47h

cm. 60 x 60 x 60h / kg 15 / m³ 0,216

€ 1.707,00

ISP
09580020



SCARICO PENTOLE

EN Channel for pan drainage
DE Trichter zum Entleeren der Töpfe
FR Entonnoir pour vidange marmites
ES **EMBUDO PARA DESCARGAR MARMITAS**

cm. 30 x 30 x 40h / kg 5 / m³ 0,036

€ 172,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

90 IPERLOTUS TOP



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC BOILING UNIT - TOP DE ELEKTRO KOCHPLATTEN- TOP FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO - TOP**

PCT-94ET
19030430



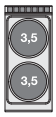
PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 29 / m³ 0,225

7 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.575,00



PCT-98ET
19030830



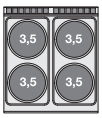
PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
FR Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 68 / m³ 0,435

14 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.171,00



PCT-912ET
19031230



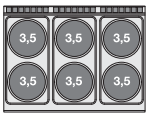
PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 PIASTRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
FR Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h
cm. 123 x 97 x 54h / kg 94 / m³ 0,644

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.346,00



PCQT-94ET
19030431



PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)
DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 33 / m³ 0,225

8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.188,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCQT-98ET
19030831



PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,435

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.040,00



PCQT-912ET
19031231



PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 112 / m³ 0,644

24 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.344,00



PCCT-94ET
19030432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,225

6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.713,00



PCCT-98ET
19030832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

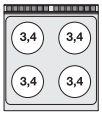
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 70 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.752,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP**

PCIT-94ET
19030433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,225

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 8.130,00

PCIWT-94ET
19030434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 34 / m³ 0,225

4,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.659,00

PCIT-98ET
19030833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 76 / m³ 0,435

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 15.322,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

PCT-94G
19210450



PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Gas heated boiling - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 64 / m³ 0,225

11 kW
9.460 kcal/h

€ 1.944,00



PCT-98G
19210850

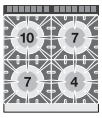


PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 80 / m³ 0,435

28 kW
24.080 kcal/h

€ 3.406,00



PCT-912G
19211250

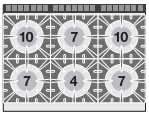


PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 28h
cm. 123 x 97 x 54h / kg 131 / m³ 0,644

45 kW
38.700 kcal/h

€ 4.798,00



PIANI COTTURA "PAELLERO" A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT "PAELLERO" - TOP DE GAS KOCHPLATTEN "PAELLERO" - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ "PAELLERO" - TOP ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS "PAELLERO" - TOP**

PAT-98G
19210851



"PAELLERO" GAS (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR "PAELLERO" gaz (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **"PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 139 / m³ 0,435

26,7 kW
22.962 kcal/h

€ 4.953,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO - TOP

EN ELECTRIC SOLID TOP - TOP DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN -TOP FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS - TOP**

TPT-98ET
19120830



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM. 70X68 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Solid top - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Kochplatten - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Toute plaque - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.504,00

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOP

EN INDUCTION SOLID TOP - TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP**

TPIRT-98ET
1912083N



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 74 / m³ 0,435

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 21.928,00

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

EN GAS SOLID TOP - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE A GAZ - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

TPT-94G
19290450



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Solid top - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Kochplatte - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Toute plaque - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 64 / m³ 0,225

7 kW
6.020 kcal/h

€ 2.434,00

TPT-98G
19290850



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Solid top - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Kochplatte - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Toute plaque - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 137 / m³ 0,435

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.572,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TP2T-98G
19300850

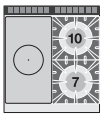


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 130 / m³ 0,435

24 kW
20.640 kcal/h

€ 3.661,00



TP2T-912G
19291250

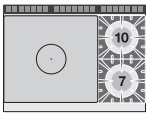


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 28h
cm. 123 x 97 x 54h / kg 157 / m³ 0,644

29 kW
24.940 kcal/h

€ 5.310,00



TP4T-912G
19301250

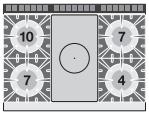


TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI PIASTRA CM. 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS - PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 28h
cm. 123 x 97 x 54h / kg 155 / m³ 0,644

35 kW
30.100 kcal/h

€ 5.009,00



BAGNOMARIA ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC BAIN MARIE - TOP DE ELEKTRO WASSERBÄDER - TOP FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE - TOP ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO - TOP**

BMT-94EM
19050410



BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3 H15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 39 / m³ 0,225

2,85 KW
230V~
50/60 Hz

€ 1.979,00

BMT-98ET
19050830



BAGNOMARIA TRIFASE VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Bain marie threephase - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Wasserbäder dreiphasig - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Bain marie triphase - Cuve 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 54 / m³ 0,435

5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.827,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA A GAS - TOP

EN GAS BAIN MARIE - TOP DE GAS WASSERBÄDER - TOP FR BAIN MARIE A GAZ - TOP ES **BAÑO MARÍA DE GAS - TOP**

BMT-94G
19220450



BAGNOMARIA GAS VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 48 / m³ 0,225

3,5 kW
3.010 kcal/h

€ 2.189,00

BMT-98G
19220850



BAGNOMARIA GAS VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas bain-marie - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas Wasserbad - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain-marie gaz - Cuve pour 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 61 / m³ 0,435

6,5 kW
5.590 kcal/h

€ 3.211,00

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER - TOP DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT - TOP FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE - TOP ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO - TOP**

BST-94EM
19040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSOFONDO FORATO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 63h / kg 48 / m³ 0,263

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.818,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC GRDDLE - TOP DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOP**

FTLT-94ET
19060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.580,00

FTLT-94ETS
19060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.232,00

FTLT-94ETSS
1906043O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.232,00

FTRT-94ET
19060433



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.740,00

FTRT-94ETS
19060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.390,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-98ET
19060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.821,00

FTLT-98ETS
19060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.692,00

FTLT-98ETSS
1906083O

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.692,00

FTLRT-98ET
19060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.012,00

FTLRT-98ETS
19060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.879,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-98ET
19060833



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.207,00

FTRT-98ETS
19060836

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.068,00

FTLT-912ET
1906123B



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.222,00

FTLT-912ETS
1906123E

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.196,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-912ET
1906123C



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.636,00

FTLRT-912ETS
1906123F

FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.610,00

FRY-TOP A GAS - TOP

EN GAS GRDDLE - TOP DE GASGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP À GAZ - TOP ES **FRY-TOP A GAS - TOP**

FTLT-94G
19230451



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 2.667,00

FTLT-94GS
19230454

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 3.195,00

FTLT-94GSS
1923045O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 3.195,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-94G
19230453



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 2.794,00

FTRT-94GS
19230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 3.344,00

FTLT-98G
19230851



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.089,00

FTLT-98GS
19230854

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.087,00

FTLT-98GSS
1923085O

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.087,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLRT-98G
19230852



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.279,00

FTLRT-98GS
19230855

FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.281,00

FTRT-98G
19230853



FRY-TOP GAS RIGATO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.467,00

FTRT-98GS
19230856

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.481,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-912G
1923125B



FRY-TOP GAS LISCIO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 6.655,00

FTLT-912GS
1923125E

FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 7.623,00

FTLRT-912G
1923125C



FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO, PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 7.068,00

FTLRT-912GS
1923125F

FRY-TOP GAS 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 8.032,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

EN ELECTRIC GRIILL - TOP DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOP**

CWKT-94ET
19080431



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.537,00

CWKT-98ET
19080831



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X63 RIBALTABILE - 2 ZONE COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 85 / m³ 0,435

10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.930,00

CWT-94ET
19080430



GRIGLIA TRIFASE GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 63h / kg 57 / m³ 0,263

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.742,00

CWT-98ET
19080830



GRIGLIA TRIFASE N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 63h / kg 87 / m³ 0,507

15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.173,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

EN GAS CHARCOAL GRILL - TOP DE GASLAVASTEIN GRILLS - TOP FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ - TOP ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS - TOP**

CWT-94G
19250450



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Lavastone grill gas - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 63h / kg 56 / m³ 0,263

12 kW
10.320 kcal/h

€ 2.843,00

CWT-98G
19250850



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILI 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Lavastone grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 63h / kg 97 / m³ 0,507

24 kW
20.640 kcal/h

€ 4.415,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

EN ELECRTIC FRYERS - TOP DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOP**

F2/8T-94ET
19090432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35,5X22,5H - 2 CESTI CM. 12X29X11,5H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 58 / m³ 0,225

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.077,00

F13T-94ET
19090430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTO CM. 28X29X10H FILTRO E COPERCHIO VASCA - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.129,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F2/13T-98ET
19090830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X10H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE - PRODUZIONE PATATE: 20 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTAS CM. 28X29X10H . 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 75 / m³ 0,435

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.548,00

FRIGGITRICI A GAS - TOP

EN GAS FRYERS - TOP DE GAS-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE À GAZ - TOP ES **FREIDORAS A GAS - TOP**

F2/8T-94G
19260452



FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 VASCHE CM. 15X35X23H 2 CESTI CM. 12X30X9,5H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PROD. PATATE: 12 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h.Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X23H 2 CESTAS CM. 12X30X9,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 58 / m³ 0,225

9 kW
7.740 kcal/h

€ 4.779,00

F13T-94G
19260450



FRIGGITRICE GAS LT. 13 - VASCA CM. 31,5X34,5X22,5H 1 CESTO CM. 28X29X10H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PROD. PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 31,5X34,5X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 60 / m³ 0,225

12 kW
10.320 kcal/h

€ 3.492,00

F2/13T-98G
19260850



FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 VASCHE CM. 31,5X34,5X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X10H 2 FILTRI E COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 20 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 31,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H - 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 81 / m³ 0,435

24 kW
20.640 kcal/h

€ 5.562,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BASE CON FORNO ELETTRICO

EN STAND WITH ELECTRIC OVEN DE UNTERBAU MIT ELEKTRO ÖFEN FR PALCARD AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **MUEBLE CON HORNO ELECTRICO**

MFV-98ET
09510830



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (NO INDUCCIÓN)**

cm. 80 x 83 x 57h

cm. 83 x 97 x 77h / kg 80 / m³ 0,620

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.484,00

MFV-98ET/V
0951083A



BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (il faut pas de induction)

ES **MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)**

cm. 80 x 83 x 57h

cm. 83 x 97 x 77h / kg 80 / m³ 0,620

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.635,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI LAVORO - TOP

EN WORK TOP - TOP DE ARBEITSPLATTE - TOP FR PLAN DE TRAVAIL - TOP ES **ENCIMERA DE TRABAJO - TOP**

PLT-92
19010200

PIANO LAVORO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plan de travail (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 20 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 18 / m³ 0,225

€ 765,00



PLST-93
19010301

cm. 30 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 22 / m³ 0,225

€ 793,00



PLST-94
19010401

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 23 / m³ 0,225

€ 810,00



PLST-96
19010601

cm. 60 x 90 x 28h
cm. 63 x 97 x 54h / kg 29 / m³ 0,330

€ 1.302,00



PLST-98
19010801

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 35 / m³ 0,435

€ 1.448,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLT-93
19010300



PIANO LAVORO CASSETTO 19X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop - Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte - Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
FR Plan de travail - Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 30 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 25 / m³ 0,225

€ 1.124,00

PLT-94
19010400



PIANO LAVORO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop - Drawer with 1 inox container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plan de travail - Tiroir avec bac en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 28 / m³ 0,225

€ 1.079,00

PLT-96
19010600



PIANO LAVORO CASSETTO 49X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop - Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte - Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
FR Plan de travail - Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 60 x 90 x 28h
cm. 63 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,330

€ 1.605,00

PLT-98
19010800



PIANO LAVORO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop - Drawer with 2 inox containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstah (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
ES **SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 46 / m³ 0,435

€ 1.781,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI - TOP

EN SINK UNIT - TOP DE SPÜLBECKEN - TOP FR ÉVIER - TOP ES **FREGADEROS - TOP**

LAT-94
19020400



LAVELLO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 24 / m³ 0,225

€ 1.356,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

90 IPERLOTUS TOP TOUCH



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP - TOUCH

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP - TOUCH
ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP - TOUCH**

PCIT-94ETT
1903A433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,225

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.946,00

PCIWT-94ETT
1903A434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 34 / m³ 0,225

4,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.972,00

PCIT-98ETT
1903A833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 76 / m³ 0,435

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 17.028,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOP - TOUCH

EN INDUCTION SOLID TOP - TOP - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOP - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP - TOUCH**

TPIRT-98ETT
1912A83N



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N.4X2 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction Solid top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4x2 zones -glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4x2 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N.4x2 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4X2 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 74 / m³ 0,435

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 23.484,00

TUTTAPIASTRA MULTIFUNZIONE ELETTRICO - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC MULTIFUNCTION SOLID TOP - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSKOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR TOUTE PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN ELECTRICAS - TOP - TOUCH**

TPKT-98ETT
1912A830



TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRETTE, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X65 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Compound Solid top for direct and indirect cooking, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x65 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x65 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x65 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X65 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.449,00

FRY-TOP ELETTRICI - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC GRDDLE - TOP - TOUCH DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP - TOUCH FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOP - TOUCH**

FTLT-94ETTS
1906A434



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.006,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRT-94ETTS
1906A436



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.163,00

FTLT-98ETTS
1906A834



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.351,00

FTLRT-98ETTS
1906A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.539,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLT-912ETTS

1906B23E



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.152,00

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

FTLRT-912ETTS

1906B23F



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.110,5X65 - 3 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.566,00

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC GRIILL - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOP - TOUCH**

CWKT-94ETT
1908A431



GRIGLIA CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.146,00

CWKT-98ETT
1908A831



GRIGLIA CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X63 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 85 / m³ 0,435

10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.275,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOP - TOUCH**

F13T-94ETT
1909A430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 30,5X34,5X22,5H 1 CESTO CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 13 lts. - Bowl cm. 30,5x34,5x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan - Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34,5x22,5h 1 Korb cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34,5x22,5h 1 Panier cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Couvercle pour cuve - Production de pommes frites:15 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34,5X22,5H 1 CESTA CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.855,00

F2/13T-98ETT
1909A830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 30,5X34,5X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 30 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 Bowls cm. 30,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan - Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 75 / m³ 0,435

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.324,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI - TOP - TOUCH

EN ACCESSORIES - TOP - TOUCH DE ZUBEHÖR - TOP - TOUCH FR ACCESSOIRES - TOP - TOUCH ES **ACCESSORIOS - TOP - TOUCH**

SCCD-ST
0958A001



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU “FT” E “BRF” E “CWK” E “BRM” TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on “FT” and “BRF” and “CWK” and “BRM” touch

DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf “FT” und “BRF” und “CWK” und “BRM” touch

FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur “FT” et “BRF” et “CWK” et “BRM” touch

ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN “FT” Y “BRF” Y “CWK” Y “BRM” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

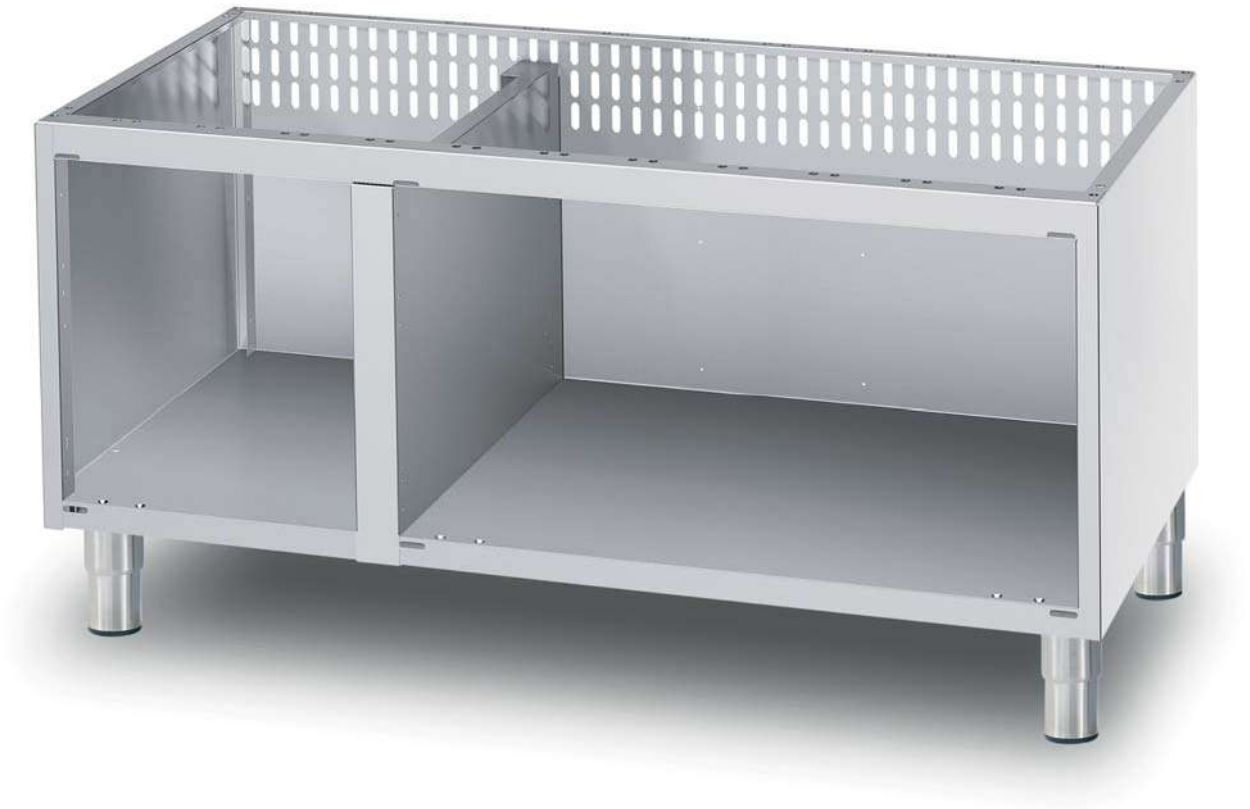
€ 233,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

90 IPERLOTUS TOP ACC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MOBILI BASE

EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES **MUEBLE**

MPI-94
09410403



BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top
DE Unterbau fur Induktions mit Tür
FR Placard pour induction avec porte
ES **MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40 x 81 x 57h
cm. 43 x 97 x 65h / kg 22 / m³ 0,271

€ 895,00

MPI-98
09410803



cm. 80 x 81 x 57h
cm. 83 x 97 x 65h / kg 32 / m³ 0,523

€ 1.035,00

M-92
09410200



BASE NEUTRA
EN Stand
DE Unterbau
FR Placard
ES **MUEBLE BASE**
cm. 20 x 78,5 x 57h
cm. 108 x 63 x 37h / kg 14 / m³ 0,252

€ 578,00

M-93
09410300



BASE NEUTRA A GIORNO
EN Open Stand
DE Offener Unterbau
FR Placard ouvert
ES **MUEBLE BASE ABIERTO**
cm. 30 x 78,5 x 57h
cm. 43 x 97 x 63h / kg 16 / m³ 0,263

€ 558,00

M-94
09410400

cm. 40 x 78,5 x 57h
cm. 43 x 97 x 63h / kg 19 / m³ 0,263

€ 615,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

M-96
09410600



cm. 60 x 78,5 x 57h
cm. 83 x 97 x 63h / kg 23 / m³ 0,507

€ 701,00

M-98
09410800

cm. 80 x 78,5 x 57h
cm. 83 x 97 x 63h / kg 26 / m³ 0,507

€ 753,00

M-912
09411200



BASE NEUTRA A GIORNO 40/80
EN Open Stand 40/80
DE Offener Unterbau 40/80
FR Placard ouvert 40/80
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/80**
cm. 120 x 78,5 x 57h
cm. 123 x 97 x 63h / kg 38 / m³ 0,752

€ 1.007,00

MPIH2-94
0941040D



BASE IGENICA "H2" CON PORTA PER INDUZIONE
EN Hygienic "H2" Stand with door for induction top
DE Hygieneständer "H2" fur Induktions mit Tür
FR Placard hygiénique "H2" pour induction avec porte
ES **MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40 x 81 x 57h
cm. 43 x 97 x 65h / kg 31 / m³ 0,271

€ 1.724,00

MPIH2-98
0941080D



cm. 80 x 81 x 57h
cm. 83 x 97 x 65h / kg 45 / m³ 0,523

€ 2.125,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

MH2-94
0941040A



BASE IGENICA "H2" NEUTRA A GIORNO
EN Open Hygienic "H2" Stand
DE Offener Hygieneständer "H2"
FR Placard hygiénique "H2" ouvert
ES **MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" ABIERTO**
cm. 40 x 78,5 x 57h
cm. 43 x 97 x 63h / kg 28 / m³ 0,263

€ 1.456,00

MH2-96
0941060A



cm. 60 x 78,5 x 57h
cm. 83 x 97 x 63h / kg 34 / m³ 0,507

€ 1.611,00

MH2-98
0941080A

cm. 80 x 78,5 x 57h
cm. 83 x 97 x 63h / kg 39 / m³ 0,507

€ 1.722,00

ACCESSORI TOP

EN ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR - TOP FR ACCESSOIRES - TOP ES **ACCESSORIOS - TOP**

PT-POTS



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 (REALIZZAZIONI A PROGETTO)
EN pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project)
DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisieriunge im Projekt)
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet)
ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO)**
€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00

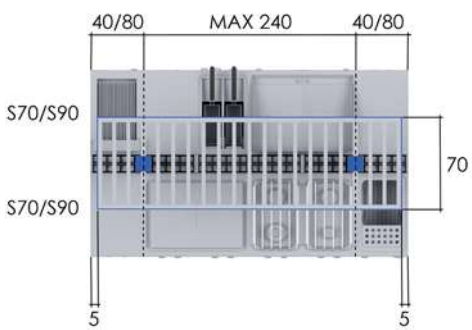
PT-POTS-SL



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)
EN pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project)
DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisieriunge im Projekt)
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet)
ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**
€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

NO CM.20/30/60



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PM-63/73/93-DX
08430302



PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300
DE Rechte tür 300
FR Porte droite 300
ES **PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-DX
08430402

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400
DE Rechte tür 400
FR Porte droite 400
ES **PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

PM-63/73/93-SX
08430303



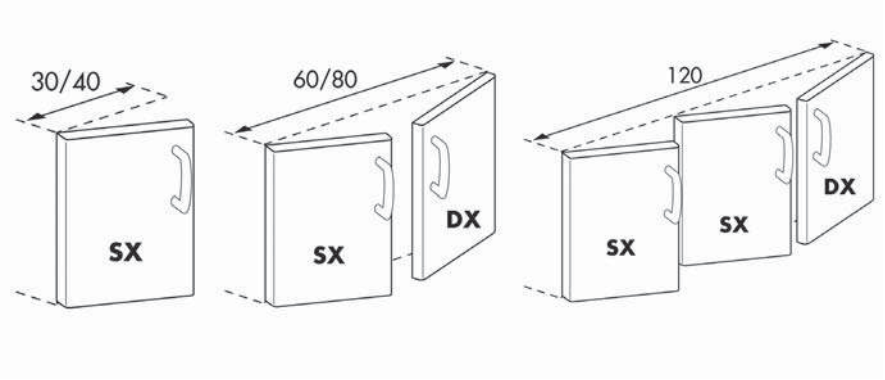
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300
DE Linke tür 300
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-SX
08430403

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400
DE Linke tür 400
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

C-73/93
08440320



CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 29,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,193

€ 852,00

C-74/94
08440420



CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 39,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

€ 875,00

C-76/96
08440620



CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 59,5 x 59 x 47,5h
cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

€ 1.209,00

C-78/98
08440820



CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides.
DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques.
ES **CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 79,5 x 59 x 47,5h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

€ 1.229,00

CH2-74/94
0844042A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA “H2” - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H, GUIDE TELESCOPICHE.
EN Drawer set for Hygienic “H2” Stand - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h containers, telescopic guides.
DE Schubladen fur Hygieneständer “H2“ - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h, Telescopeinführungen.
FR Tiroirs pour mueble hygiénique “H2” - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h, guides télescopiques.
ES **CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO “H2” - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 39,5 x 59 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

€ 916,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CH2-76/96
0844062A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA “H2” - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

EN Drawer set for Hygienic “H2” Stand - N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.

DE Schubladen fur Hygieneständer “H2“ - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour mueble hygiénique “H2” - N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.

ES **CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO “H2” - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 59,5 x 59 x 47,5h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

€ 1.244,00

CH2-78/98
0844082A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA “H2” - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H, GUIDE TELESCOPICHE.

EN Drawer set for Hygienic “H2” Stand - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h containers, telescopic guides.

DE Schubladen fur Hygieneständer “H2“ - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour mueble hygiénique “H2” - N. 2 tiroirs avec 4 bacs GN 1/1 15h, guides télescopiques.

ES **CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO “H2” - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H, GUÍAS TELESCÓPICAS.**

cm. 79,5 x 59 x 47,5h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

€ 1.287,00

D-90
09470001



DIVISORIO BASE NEUTRA

EN Spacer for stand

DE Trennwand fur offener unterbau

FR Separation pour placard ouvert

ES **DIVISORIO PARA MUEBLE BASE**

cm. 5 x 78 x 38h

cm. 7 x 80 x 51h / kg 2.5 / m³ 0,029

€ 222,00

R-94
09450400



RIPIANO 400

EN Shelf 400

DE Zwischenboden 400

FR Etagère 400

ES **ESTANTE 400**

cm. 35 x 78 x 3,5h

cm. 37 x 81 x 4h / kg 3 / m³ 0,012

€ 159,00

R-96
09450600

RIPIANO 600

EN Shelf 600

DE Zwischenboden 600

FR Etagère 600

ES **ESTANTE 600**

cm. 55 x 78 x 3,5h

cm. 57 x 81 x 4h / kg 4 / m³ 0,018

€ 179,00

R-98
09450800



RIPIANO 800

EN Shelf 800

DE Zwischenboden 800

FR Etagère 800

ES **ESTANTE 800**

cm. 75 x 78 x 3,5h

cm. 77 x 81 x 4h / kg 5 / m³ 0,025

€ 194,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RH2-94
0945040A



RIPIANO PER BASE IGENICA “H2”
EN Shelf for Hygienic “H2” Stand
DE Zwischenboden fur Hygieneständer “H2“
FR Etagère pour mueble hygiénique “H2
ES **ESTANTE PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO “H2”**
cm. 35 x 75 x 3h
cm. 37 x 77 x 5h / kg 3 / m³ 0,014

€ 297,00

RH2-96
0945060A

cm. 55 x 75 x 3h
cm. 57 x 77 x 5h / kg 5 / m³ 0,022

€ 340,00

RH2-98
0945080A



cm. 75 x 75 x 3h
cm. 77 x 77 x 5h / kg 7 / m³ 0,030

€ 362,00

PT-74/94
08460002



PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 473,00

PT-78/98
08460012

PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.
EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm.
DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
ES **PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

cm. 5 x 60 x 32h / kg 4 / m³ 0,010

€ 632,00

531047100



GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (SERIE 90)
EN grid rod 2 burner (90 line)
DE Gitterstab 2 Brenner (90. Serie)
FR tige grille 2 feux (serie 90)
ES **RED DE VARILLA 2 QUEMADOR (SERIE 90)**

cm. 40 x 75 x 10h / kg 9 / m³ 0,030

€ 238,00

533009200



GRIGLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**
cm. 25 x 25
cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KIT-WOK
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA

€ 470,00

EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen
FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**

cm. Ø 26 x 16h

cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

CEAT
19580010



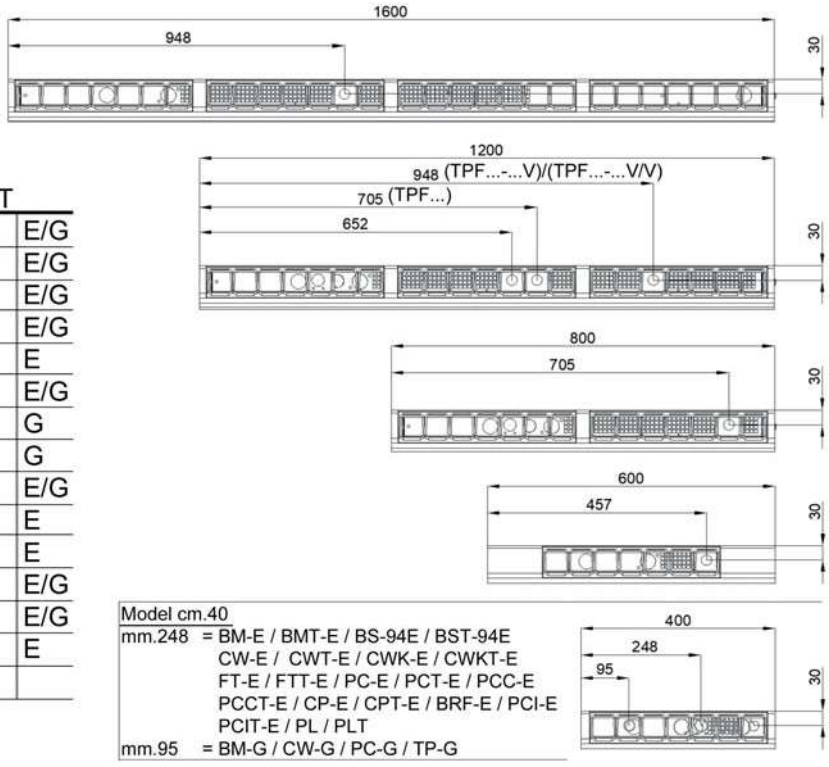
COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP

€ 473,00

EN Pillar tap top
DE Mischbatterie top
FR Colonne de distribution eau top
ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**

cm. 81 x 40 x 11h / kg 5 / m³ 0,036

S70/90	S70T/90T	
BM	BMT	E/G
BRF		E/G
CF		E/G
CW	CWT	E/G
CWK	CWKT	E
FT	FTT	E/G
PA	PAT	G
PAF		G
PC	PCT	E/G
PCC	PCCT	E
PCI	PCIT	E
TP	TPT	E/G
TPF		E/G
TPI	TPIRT	E
PL	PLT	



Model cm.40
mm.248 = BM-E / BMT-E / BS-94E / BST-94E
CW-E / CWT-E / CWK-E / CWKT-E
FT-E / FTT-E / PC-E / PCT-E / PCC-E
PCCT-E / CP-E / CPT-E / BRF-E / PCI-E
PCIT-E / PL / PLT
mm.95 = BM-G / CW-G / PC-G / TP-G

PLF/9
09590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA

€ 222,00

EN Smooth griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost
FR Plaque lisse pour la grille en fonte
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

PRF/9
09590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA

€ 299,00

EN Grooved griddle plate for cast iron grid
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PLFT/9
09590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab
FR Plaque lisse pour tige grille
ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA**
cm. 36 x 39
cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 216,00

PRFT/9
09590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate for grid rod
DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab
FR Plaque nervurée pour tige grille
ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA**
cm. 36 x 39
cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 288,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO
EN Heater for cabinet
DE Heizer für Schrankelement
FR Réchauffeur pour armoire
ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**
cm. 32 x 48,5 x 8h
cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

0,75 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.004,00

RRV-94
09450401



RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE
EN Perforated shelf for heater element mod.RV
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV**
cm. 34 x 77 x 10h
cm. 37 x 80 x 13h / kg 6 / m³ 0,038

€ 526,00

RRV-96
09450601

cm. 54 x 77 x 10h
cm. 57 x 80 x 13h / kg 9 / m³ 0,059

€ 916,00

RRV-98
09450801

cm. 74 x 77 x 10h
cm. 77 x 80 x 13h / kg 11 / m³ 0,080

€ 1.004,00

RRV-910
09451001



cm. 94 x 77 x 10h
cm. 97 x 80 x 13h / kg 14 / m³ 0,101

€ 1.421,00

RRV-912
09451201

cm. 114 x 77 x 10h
cm. 117 x 80 x 13h / kg 17 / m³ 0,122

€ 1.707,00

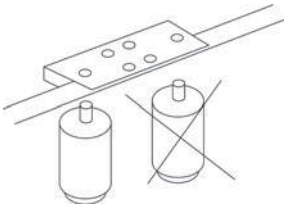
RRV-916
09451601

cm. 154 x 77 x 10h
cm. 157 x 80 x 13h / kg 22 / m³ 0,163

€ 2.326,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SIA-7/9
08480000

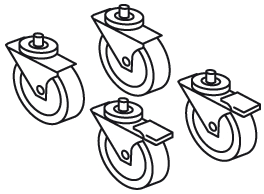


STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items
DE Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
FR Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
ES **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

SR-100
50900001



SET 4 RUOTE Ø 100X30, 2 CON FRENO
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
ES **EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**

cm. 12,7h
cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

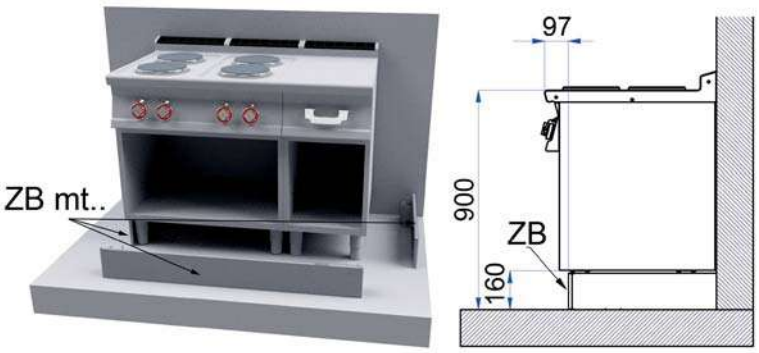
ZB
01410000



ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00



COR1/9-20
08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO
EN Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
FR Main courante avant, comprenant un cadre coulissante de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h
cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00

COR1/9-30
08570203

cm. 30 x 14X 5h
cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010

€ 367,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

COR1/9-40
08570204



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm. 40 x 14X 5h

cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m³ 0,013

€ 393,00

COR1/9-50
08570205

cm. 50 x 14X 5h

cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m³ 0,016

€ 415,00

COR1/9-60
08570206

cm. 60 x 14X 5h

cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m³ 0,019

€ 433,00

COR1/9-70
08570207

cm. 70 x 14X 5h

cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m³ 0,022

€ 456,00

COR1/9-80
08570208

cm. 80 x 14X 5h

cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m³ 0,025

€ 477,00

COR1/9-90
08570209

cm. 90 x 14X 5h

cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m³ 0,028

€ 492,00

COR1/9-100
08570210

cm. 100 x 14X 5h

cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m³ 0,031

€ 517,00

COR1/9-110
08570211

cm. 110 x 14X 5h

cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m³ 0,034

€ 536,00

COR1/9-120
08570212

cm. 120 x 14X 5h

cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m³ 0,037

€ 558,00

KIT-COR1/9
0857020A



KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO

EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid

DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters

FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm

ES **KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**

cm.20/20 x 12X 10h

cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m³ 0,005

€ 91,00

TPA-9
09560001



TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip for all other models (1 piece included in each machine)

DE Abschluss-Element für alle anderen Modelle (1 Stück in jeder Maschine enthalten)

FR Elément de jonction pour tous les autres modèles (1 pièce incluse dans chaque machine)

ES **CHAPA DE CIERRE PARA TODOS LOS DEMÁS MODELOS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 70,5

cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

€ 79,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPC-9
09560002



TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip for CF-PC-TP (Gas only) (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element für CF-PC-TP (nur gas) (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz) (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE PARA CF-PC-TP (SOLO DAS) (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 70,5
cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

€ 79,00

TMA-9SX
09540901



TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA

EN Head 1 side S90 left
DE Abschluss element 1 seite S90 links
FR Element de jonction 1 coté S90 gauche
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA**

cm. 0,2 x 90
cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

€ 303,00

TMA-9DX
09540900



TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA

EN Head 1 side S90 right
DE Abschluss element 1 seite S90 recht
FR Element de jonction 1 coté S90 droit
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA**

cm. 0,2 x 90
cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

€ 303,00

TMA-99
09549900



TESTATA 2 LATI SERIE 90

EN Head 2 sides S90
DE Abschluss element seiten S90
FR Element de jonction 2 cotés S90
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90**

cm. 0,2 x180
cm. 200 x 3 x 100h / kg 20 / m³ 0,060

€ 606,00

TMTA-9SX
09540921



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE

EN Head 1 side S90 left, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S90 gauche, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 90
cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

€ 948,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMTA-9DX
09540920



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 1 side S90 right, with the same front line profile
DE Abschluss element 1 seite S90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 1 coté S90 droit, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 90
cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

€ 948,00

TMTA-99
09549920



TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S90, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 180
cm. 188 x 87 x 23h / kg 32 / m³ 0,376

€ 1.812,00

SA-72/92
08600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI
EN Back cover
DE Ruckenwand
FR Dos de finition
ES **PANEL POSTERIOR**

cm. 20 x 1,5 x 97h
cm. 22 x 3 x 98h / kg 2 / m³ 0,006

€ 116,00

SA-73/93
08600300

cm. 30 x 1,5 x 97h
cm. 32 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,009

€ 132,00

SA-74/94
08600400

cm. 40 x 1,5 x 97h
cm. 42 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,012

€ 150,00

SA-75/95
08600500

cm. 50 x 1,5 x 97h
cm. 52 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,015

€ 189,00

SA-76/96
08600600

cm. 60 x 1,5 x 97h
cm. 62 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,018

€ 218,00

SA-77/97
08600700

cm. 70 x 1,5 x 97h
cm. 72 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,021

€ 231,00

SA-78/98
08600800

cm. 80 x 1,5 x 97h
cm. 82 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,024

€ 255,00

SA-79/99
08600900

cm. 90 x 1,5 x 97h
cm. 92 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,027

€ 286,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SA-710/910
08601000
cm. 100 x 1,5 x 97h
cm. 102 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,030
€ 318,00

SA-711/911
08601100
cm. 110 x 1,5 x 97h
cm. 112 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,033
€ 351,00

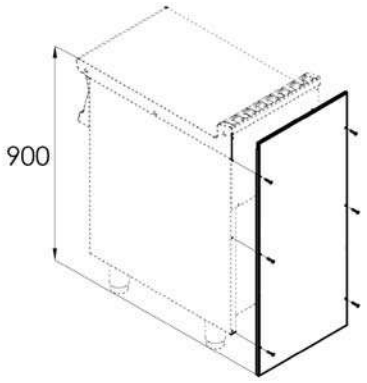
SA-712/912
08601200
cm. 120 x 1,5 x 97h
cm. 122 x 3 x 98h / kg 7 / m³ 0,036
€ 382,00

SA-713/913
08601300
cm. 130 x 1,5 x 97h
cm. 132 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,039
€ 415,00

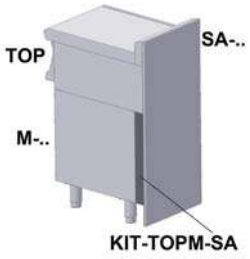
SA-714/914
08601400
cm. 140 x 1,5 x 97h
cm. 142 x 3 x 98h / kg 8 / m³ 0,042
€ 445,00

SA-715/915
08601500
cm. 150 x 1,5 x 97h
cm. 152 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,045
€ 476,00

SA-716/916
08601600
cm. 160 x 1,5 x 97h
cm. 162 x 3 x 98h / kg 10 / m³ 0,048
€ 508,00



KIT-TOPM-SA
08600001
€ 103,00



KIT TAMPONAMENTI LATERALI PER SCHIENA POSTERIORE MONTATA SU APPARECCHI TOP E MOBILI "M-.."
EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-.."
DE Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.."
FR KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.."
ES **KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**

cm. 50 x 10 x 10h / kg 1 / m³ 0,005

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TSP-4
18400400



COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE
EN Support for bridge type system
DE Bruckengestell
FR Support en pont
ES **SOPORTE EN PUENTE PARA EQUIPO**
cm. 40 x 6 x 6
cm. 44 x 10 x 15h / kg 5 / m³ 0,007

€ 240,00

TSP-6
18400600

cm. 60 x 6 x 6
cm. 64 x 10 x 15h / kg 7 / m³ 0,010

€ 270,00

TSP-8
18400800

cm. 80 x 6 x 6
cm. 84 x 10 x 15h / kg 9 / m³ 0,013

€ 302,00

TSP-10
18401000

cm. 100 x 6 x 6
cm. 104 x 10 x 15h / kg 11 / m³ 0,016

€ 336,00

TSP-12
18401200

cm. 120 x 6 x 6
cm. 124 x 10 x 15h / kg 13 / m³ 0,019

€ 365,00

TSP-14
18401400

cm. 140 x 6 x 6
cm. 144 x 10 x 15h / kg 15 / m³ 0,022

€ 396,00

TSP-16
18401600

cm. 160 x 6 x 6
cm. 164 x 10 x 15h / kg 17 / m³ 0,025

€ 421,00

TSP-18
18401800

cm. 180 x 6 x 6
cm. 184 x 10 x 15h / kg 19 / m³ 0,028

€ 462,00

TSP-20
18402000

cm. 200 x 6 x 6
cm. 204 x 10 x 15h / kg 21 / m³ 0,031

€ 485,00

ACCESSORI FRY-TOP TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN - TOP FR ACCESSOIRES FRY-TOP - TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP - TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**
cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

531040800

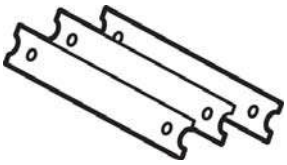


RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO
EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate
DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte
FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI
ES **RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**
cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 65,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531040900 — **€ 46,00**



KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800
EN 10 blades kit for scraper cod.531040800
DE Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
FR Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
ES **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

T-FT — **€ 275,00**
09580060



TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top
DE Stopfen griddleplatte
FR bouchon pour Plaque
ES **TAPÓN FRY-TOP**

cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

PFT-94 — **€ 187,00**
09620400



KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP
EN KIT front protection plan fry-top
DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte
FR KIT protection avant plan plaque
ES **KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP**

cm. 35 x 11 x 6h
cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004

PFT-98 — **€ 310,00**
09620800

cm. 75 x 11 x 6h
cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008

ACCESSORI GRIGLIE TOP

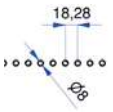
EN GRILL ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR GRILLS - TOP FR ACCESSOIRES CHARCOAL - TOP ES **ACCESORIOS BARBACOAS - TOP**

09570401 — **€ 623,00**



GRIGLIA TONDINO PER CW (SERIE 90)
EN Grid for CW (90 line)
DE Gitter fur CW (90. Serie)
FR Grille ronde pour CW (serie 90)
ES **REJILLA PARA CW (SERIE 90)**

cm. 36 x 68
cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032

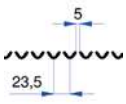


09570402 — **€ 623,00**



GRIGLIA TEGOLO V PER CW (SERIE 90)
EN Grid V for CW (90 line)
DE Gitter V fur CW (90. Serie)
FR Grille V pour CW (serie 90)
ES **REJILLA V PARA CW (SERIE 90)**

cm. 36 x 68
cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI FRIGGITRICI TOP

EN FRYERS ACCESSORIES - TOP DE ZUBEHÖR FRITEUSE - TOP FR ACCESSOIRES FRITEUSE - TOP ES **ACCESORIOS FREIDORAS - TOP**

531048800



CESTO 1/2 PER F13T-G/E
EN Basket 1/2 for F13T-G/E
DE Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E
FR Panier 1/2 pour F13T-G/E
ES **CESTA 1/2 PARA F13T-G/E**

cm. 13,5 x 29 x 9h

cm. 24 x 54 x 24h / kg 0.8 / m³ 0,031

€ 102,00

ACCESSORI BASE CON FORNO

EN STAND WITH OVEN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR UNTERBAU MIT OFEN FR ACCESSOIRES PALCARD AVEC FOUR ES **ACCESSORIOS MUEBLE CON HORNO**

CMF-98
09490800



COPERCHIO PER MFV-98E
EN Lid for MFV-98E
DE Berichterstattung
fur MFV-98E
FR Couvercle pour MFV-98E
ES **CUBERTURA PARA MFV-98E**

cm. 80 x 82,5 x 2,8h

cm. 83 x 85 x 5h / kg 6 / m³ 0,035

€ 308,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

110 2WAYSLOTUS



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUCINE ELETTRICHE

EN ELECTRIC COOKERS DE ELEKTRO HERDE FR FOURNEAU ÉLECTRIQUE ES **COCINA ELECTRICAS**

CFQ4-118ET
036G0831



CUCINA ELETTRICA PASSANTE 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO PASSANTE STATICO CM. 55X98X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM. 53X32,5 GN-1/1 E 1 GRIGLIA CM.53X65 GN-2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric range - N. 4 square plates on Pass-through Traditional electric oven cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten mit Durchgehende Statischer Elektro-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-11)

FR Fourneau électrique traversant - N. 4 plaques carrés - Four électrique traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **COCINA ELÉCTRICA PASANTE - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 167 / m³ 1,145

23,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.111,00



CUCINE A GAS

EN GAS COOKERS DE GAS HERDE FR FOURNEAU À GAZ ES **COCINA A GAS**

CF4-118G
036I0850



CUCINA GAS PASSANTE 4 FUOCHI - FORNO GAS PASSANTE STATICO CM. 55X98X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM. 53X32,5 GN-1/1 E 1 GRIGLIA CM.53X65 GN-2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-11)

EN Pass-through gas Range - N. 4 burners on Pass-through traditional gas-oven cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11)

DE Durchgehende Gasherd - N. 4 Kochstellen mit Durchgehende Statischer Gas-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-11)

FR Cuisiniere gaz traversant - N. 4 feux vifs Four à gaz traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11)

ES **COCINA A GAS PASANTE - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 181 / m³ 1,145

44 kW
37.840 kcal/h

€ 8.378,00



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS COOKERS WITH ELECTRIC OVEN DE GAS HERDE MIT ELEKTRO-ÖFEN FR FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES **COCINA A GAS CON HORNO ELECTRICO**

CF4-118GE
036J0860



CUCINA GAS PASSANTE 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO PASSANTE STATICO CM. 55X98X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM. 53X32,5 GN-1/1 E 1 GRIGLIA CM.53X65 GN-2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-11)

EN Pass-through gas Range - N. 4 burners on Pass-through traditional elettric oven cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11)

DE Durchgehende Gasherd - N. 4 Kochstellen mit Durchgehende Statischer Elektro-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-11)

FR Cuisiniere gaztraversant - N. 4 feux vifs Four électrique traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11)

ES **COCINA A GAS PASANTE - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 181 / m³ 1,145

34 kW
29.240 kcal/h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.556,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI

EN ELECTRIC BOILING UNIT DE ELEKTRO KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO**

PCQ-118ET
030D0831



PIANO COTTURA ELETTRICO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Boiling unit on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Kochplatte Elektrische mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Rechaud électriques traversant sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **SOBRE DE COCCIÓN ELECTRICO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 115 / m³ 1,145

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.416,00



PCQ-558ET
03030831



PIANO COTTURA ELETTRICO SU MOBILE A GIORNO - N. 2 PIASTRE QUADRE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Boiling unit on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Kochplatte Elektrische mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **SOBRE DE COCCIÓN ELECTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 60 / m³ 0,617

8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.026,00



PIANI COTTURA A INDUZIONE

EN INDUCTION BOILING UNIT DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

PCI-114ET
030D0433



PIANO COTTURA INDUZIONE PASSANTE 2 ZONE - 2 VETRI CM.35X35 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through induction cooking top 2 zones - 2 glass cm.35x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Induktions-Kochplatte 2 zonen - 2 Glas cm.35x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plan de cuisson à induction traversant 2 zones - 2 verre cm.35x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **ENCIMERA DE COCCIÓN INDUCCIÓN PASANTE 2 ZONAS - 2 VIDRIO CM.35X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 65 / m³ 0,578

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 10.125,00

PCI-118ET
030D0833



PIANO COTTURA INDUZIONE PASSANTE 4 ZONE - 2 VETRI CM.77X35 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through induction cooking top 4 zones - 2 glass cm.75x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Induktions-Kochplatte 4 zonen - 2 Glas cm.75x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plan de cuisson à induction traversant 4 zones - 2 verre cm.75x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **ENCIMERA DE COCCIÓN INDUCCIÓN PASANTE 4 ZONAS - 2 VIDRIO CM.75X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 115 / m³ 1,145

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 18.024,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PCI-558ET
03030833



PIANO COTTURA INDUZIONE 2 ZONE - VETRO CM.77X35 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)
EN Induction cooking top 2 zones - glass cm.77x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)
DE Induktions-Kochplatte 2 zonen - Glas cm.77x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)
FR Plan de cuisson à induction 2 zones - Verre cm.77x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)
ES **ENCIMERA DE COCCIÓN INDUCCIÓN 2 ZONAS - VIDRIO CM.77X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h
cm. 83 x 67 x 111h / kg 59 / m³ 0,617

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 9.383,00

PIANI COTTURA A GAS

EN GAS BOILING UNIT DE GAS KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS**

PC-114G
032B0450



PIANO COTTURA GAS PASSANTE SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-11)
EN Pass-through Gas cooking top on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11)
DE Durchgehende Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-11)
FR Rechaud gaz traversant sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11)
ES **SOBRES DE COCCIÓN PASANTE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**

cm. 40 x 110 x 90h
cm. 43 x 121 x 111h / kg 85 / m³ 0,578

20 Kw
17.200 kcal/h

€ 2.627,00



PC-118G
032B0850

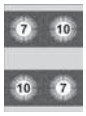


PIANO COTTURA GAS PASSANTE SU MOBILE A GIORNO 4 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-11)
EN Pass-through Gas cooking top on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11)
DE Durchgehende Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-11)
FR Rechaud gaz traversant sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11)
ES **SOBRES DE COCCIÓN PASANTE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**

cm. 80 x 110 x 90h
cm. 83 x 121 x 114h / kg 140 / m³ 1,145

34 kW
29.240 kcal/h

€ 4.307,00



PC-554G
03210450



PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 1 FUOCO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-55)
EN Gas cooking top on open cabinet - 1 burner (included 1 Head end filler strip mod. TPC-55)
DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 1 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-55)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 1 feu vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-55)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 1 QUEMADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-55)**

cm. 40 x 55 x 90h
cm. 43 x 77 x 111h / kg 49 / m³ 0,368

10 kW
8.600 kcal/h

€ 1.961,00



PC-558G
03210850

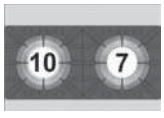


PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-55)
EN Gas cooking top on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod. TPC-55)
DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-55)
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-55)
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-55)**

cm. 80 x 55 x 90h
cm. 83 x 67 x 111h / kg 78 / m³ 0,617

17 kW
14.620 kcal/h

€ 3.016,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

EN GAS SOLID TOP WITH OVEN DE GAS KOCHPLATTEN MIT ÖFEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO**

TPF-1110G
037A1050



TUTTA PIASTRA GAS PASSANTE SU FORNO GAS PASSANTE STATICO CM. 55X98X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM. 53X32,5 GN-1/1 E 1 GRIGLIA CM.53X65 GN-2/1 - PIASTRA CM 73X79 - 2 VANI NEUTRI CON PORTE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through gas Solid top on Pass-through Traditional gas-oven cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 - Plate cm. 73x79 - 2 neutral cabinet with doors (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-Kochplatten mit Durchgehende Statischer Gas-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 - Platte cm. 73x79 - 2 Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Toute plaque gaz traversant sur Four à gaz traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 - Plaque cm. 73x79 - 2 Elément neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-11)

ES **PLACA RADIANTE GAS PASANTE SOBRE HORNO A GAS PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 - PLACA CM. 73X79 - 2 ARMARIO NEUTRO CON PUERTAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 100 x 110 x 90h

cm. 107 x 124 x 115h / kg 245 / m³ 1,526

22 kW
18.920 kcal/h

€ 9.157,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO

EN ELECTRIC SOLID TOP DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS**

TP-118ET
031C0830



TUTTA PIASTRA ELETTRICO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM. 70X68 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Kochplatten Elektrische mit offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Toute plaque électriques traversant sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **PLACA RADIANTE ELECTRICA PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 153 / m³ 1,145

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.456,00

TUTTAPIASTRA A GAS

EN GAS SOLID TOP DE GAS KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

TP-1110G
032J1050



TUTTA PIASTRA GAS PASSANTE SU MOBILE A GIORNO PIASTRA CM 73X79 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through gas Solid top on open unit - Plate 73x79 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - Platte 73x79 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Toute plaque gaz traversant sur meuble ouvert - Plaque cm 73x79 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **PLACA RADIANTE GAS PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 73X79 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 100 x 110 x 90h

cm. 107 x 124 x 115h / kg 198 / m³ 1,526

12 kW
10.320 kcal/h

€ 6.484,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS**

CP-114ET
031A0430



CUOCIPASTA ELETTRICO. VASCA 40 LITRI CM. 30,7X51X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 30,7x51x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 30,7x51x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.30,7x51x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 30,7X51X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 82 / m³ 0,578

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.795,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-114ET
031A0435



CUOCIPASTA ELETTRICO. VASCA 40 LITRI CM. 30,7X51X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 30,7x51x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 30,7x51x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.30,7x51x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 30,7X51X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 82 / m³ 0,578

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.869,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-558ET
03100830



CUOCIPASTA ELETTRICO. VASCA 40 LITRI CM. 51X30,7X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 72 / m³ 0,617

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.580,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-558ET
03100835



CUOCIPASTA ELETTRICO. VASCA 40 LITRI CM. 51X30,7X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 72 / m³ 0,617

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.084,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA A GAS

EN GAS PASTA COOKERS DE GAS NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ ES **CUECEPASTAS A GAS**

CP-116G
032H0650



CUOCIPASTA GAS. VASCA 40 LITRI CM. 30,7X51X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 30,7x51x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 30,7x51x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.30,7x51x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 30,7X51X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 60 x 110 x 90h

cm. 67 x 124 x 115h / kg 104 / m³ 0,955

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 kW
230V~
50/60 Hz

€ 5.791,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-116G
032H0655



CUOCIPASTA GAS. VASCA 40 LITRI CM. 30,7X51X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 30,7x51x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 30,7x51x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.30,7x51x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 30,7X51X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 60 x 110 x 90h

cm. 67 x 124 x 115h / kg 104 / m³ 0,955

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 5.865,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CP-558G
03270850



CUOCIPASTA GAS. VASCA 40 LITRI CM. 51X30,7X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,617

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.767,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/3	1/3	1/3	1/4	1/4	1/4	1/4

CPA-558G
03270855



CUOCIPASTA GAS. VASCA 40 LITRI CM. 51X30,7X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,617

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 5.133,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/3	1/3	1/3	1/4	1/4	1/4	1/4

BAGNOMARIA ELETTRICI

EN ELECTRIC BAIN MARIE DE ELEKTRO WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO**

BM-114EM
030F0410



BAGNOMARIA ELETTRICO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN-1/1 + GN-1/3 CM.15H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Bain-marie on open cabinet - Bowl for GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h. Water loading tap floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Wasserbäder elektrische mit Offenem Unterbau - Becken fur GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h.Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Bain marie électriques traversant sur armoire ouvert. Cuve pour GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h. Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **BAÑO DE MARÍA ELÉCTRICO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO, CUBA PARA GN-1/1 + GN-1/3 CM.15H. GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 63 / m³ 0,578

2,85 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.064,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI

EN ELECTRIC GRDDLE DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE ES **FRY-TOP ELECTRICO**

FTL-114ETS
030G0434



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 100 / m³ 0,578

8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.256,00

FTR-114ETS
030G0436



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 100 / m³ 0,578

8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.551,00

FTL-118ETS
030G0834



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 160 / m³ 1,145

17 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.008,00

FTLR-118ETS
030G0835



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 160 / m³ 1,145

17 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.272,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-558ETS
03060834



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X34 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,617

6,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.072,00

FTLR-558ETS
03060835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X34 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,617

6,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.287,00

FRY-TOP A GAS

EN GAS GRDDLE DE GASGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP À GAZ ES **FRY-TOP A GAS**

FTL-116GS
032D0654



FRY-TOP GAS PASSANTE LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque gaz traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP GAS PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 60 x 110 x 90h

cm. 67 x 124 x 115h / kg 125 / m³ 0,955

12 kW
10.320 kcal/h

€ 5.708,00

FTR-116GS
032D0656



FRY-TOP GAS PASSANTE RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque gaz traversant nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP GAS PASANTE ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 60 x 110 x 90h

cm. 67 x 124 x 115h / kg 125 / m³ 0,955

12 kW
10.320 kcal/h

€ 5.946,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTL-1110GS
032D1054



FRY-TOP GAS PASSANTE LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque gaz traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP GAS PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 100 x 110 x 90h

cm. 107 x 124 x 115h / kg 190 / m³ 1,526

24 kW
20.640 kcal/h

€ 6.645,00

FTLR-1110GS
032D1055



FRY-TOP GAS PASSANTE 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque gaz traversant 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP GAS PASANTE 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 100 x 110 x 90h

cm. 107 x 124 x 115h / kg 190 / m³ 1,526

24 kW
20.640 kcal/h

€ 6.955,00

FTL-558GS
03230854



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X34 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 96 / m³ 0,617

10 kW
8.600 kcal/h

€ 4.082,00

FTLR-558GS
03230855



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X34 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 96 / m³ 0,617

10 kW
8.600 kcal/h

€ 4.308,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE

EN ELECTRIC GRIILL DE ELEKTRO-WURSTBRATER FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE ES **BARBACOAS ELECTRICAS**

CWK-114ET
030I0431



GRIGLIA CONTACT PASSANTE SU MOBILE A GIORNO - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric contact Grill on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Elektrische Wurstbrater KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Grillade électrique CONTACT traversant sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **PARRILLA ELECTRICA CONTACT PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 83 / m³ 0,578

4,08 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.074,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

EN GAS CHARCOAL GRILL DE GASLAVASTEIN GRILLS FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS**

CW-114G
032F0450



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA PASSANTE SU MOBILE A GIORNO GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Lavastone grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Grille à gaz en pierre de lave traversant sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 83 / m³ 0,578

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.296,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

F13-554ET
03090430



FRIGGITRICE ELETTRICA 13 LITRI, VASCA CM. 24X35X32H - 1 CESTO CM. 21X30X12H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x32h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-55)

DE Elektrische Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x32h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Friteuse électrique lt. 13 - Cuve cm. 24x35x32h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FREIDORA ELECTRICA 13 LT. - CUBA CM. 24X35X32H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 40 x 55 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 52 / m³ 0,368

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.889,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

F25-114ET
030J0431



FRIGGITRICE ELETTRICA 25 LITRI, VASCA CM. 31X51X33H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Electric Fryer 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h - 2 baskets cm. 13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Production: 25 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Elektrische Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Friteuse électrique lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h - 2 Paniers cm. 13,5x45x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FREIDORA ELECTRICA 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 72 / m³ 0,578

22 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.319,00

FRIGGITRICI A GAS

EN GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ES **FREIDORAS A GAS**

F13-554G
03260450



FRIGGITRICE GAS 13 LITRI, VASCA CM. 32,5X31,5X36H - 1 CESTO CM. 30X27,5X12H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. - PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Gas fryer 13 lts - Bowl cm. 32,5x31,5x36h - 1 basket cm. 30x27,5x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 32,5x31,5x36h - 1 Korb cm. 30x27,5x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 32,5x31,5x36h - 1 Panier cm. 30x27,5x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FREIDORA A GAS 13 LT. - CUBA CM. 32,5X31,5X36H - 1 CESTA CM. 30X27,5X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 40 x 55 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 60 / m³ 0,368

10,5 kW
9.030 kcal/h

€ 3.123,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE ES **SARTEN FIJA ELECTRICA**

BRF-558ET
03070833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA, VASCA CM.64,5X32,5X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Multi-function fixed braising pan bowl cm.64,5X32,5x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Multifunktionsbratpfanne fest becken cm.64,5X32,5x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Sauteuse fixe multifonction cuve cm.64,5X32,5x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN CUBA CM.64,5X32,5X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 80 / m³ 0,617

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.202,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI LAVORO

EN WORK TOP DE ARBEITSPLATTE FR PLAN DE TRAVAIL ES **ENCIMERA DE TRABAJO**

PL-112
030B0200



PIANO LAVORO PASSANTE SU MOBILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-11)

EN Pass-through worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-11)

FR Plan de travail traversant sur armoire (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **SOBRE DE TRABAJO PASANTE SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 20 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 40 / m³ 0,578

€ 1.577,00

PL-114
030B0400



PIANO LAVORO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO, 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN-2/3 CM.15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through worktop on open cabinet, 2 drawers with 2 GN-2/3 cm.15h inox containers. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, 2 Schubladen mit 2 GN-2/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plan de travail traversant sur armoire ouvert, 2 tiroirs avec 2 bacs GN-2/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **SOBRE DE TRABAJO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO, 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-2/3 CM.15H DE ACERO INOX. (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 70 / m³ 0,578

€ 2.513,00

PL-118
030B0800



PIANO LAVORO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO, 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN-1/1 E 2 BACINELLE GN-1/3 CM.15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through worktop on open cabinet, 2 drawers with 2xGN-1/1 + 2xGN-1/3 cm.15h inox containers. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, 2 Schubladen mit 2xGN-1/1 + 2xGN-1/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plan de travail traversant sur armoire ouvert, 2 tiroirs avec 2 bacs GN-1/1 et 2xGN-1/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **SOBRE DE TRABAJO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO, 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-1/ Y 2XGN-1/3 CM.15H DE ACERO INOX. (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 110 / m³ 1,145

€ 2.956,00

PL-554
03010400



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO, CASSETTO CON 1 BACINELLA GN-2/3 CM.15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Worktop on open cabinet, Drawer with 1 container GN-2/3 cm.15h inox. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, schublade mit 1 GN-2/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plan de travail sur armoire ouvert, tiroir avec 1 bac GN-2/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO, CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN-2/3 CM.15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 40 x 55 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 40 / m³ 0,368

€ 1.304,00

PL-558
03010800



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO, CASSETTO CON 1 BACINELLA GN-1/1 E 1 BACINELLA GN-1/3 CM.15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Worktop on open cabinet, Drawer with 1 container GN-1/1 and 1 GN-1/3 cm.15h inox. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, schublade mit 1 GN-1/1 und 1 GN-1/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plan de travail sur armoire ouvert, tiroir avec 1 bac GN-1/1 et 1 GN-1/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO, CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN-1/1 Y 1 GN-1/3 CM.15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 65 / m³ 0,617

€ 1.987,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI

EN SINK UNIT DE SPÜLBECKEN FR ÉVIER ES **FREGADEROS**

LA-554
03020400



LAVELLO SU MOBILE A GIORNO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 40 x 55 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 40 / m³ 0,368

€ 1.471,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

110 2WAYSLOTUS TOUCH



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOUCH

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOUCH ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH**

PCI-114ETT
030DA433



PIANO COTTURA INDUZIONE PASSANTE TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA, 2 TIMER. N. 2 ZONE - 2 VETRI CM.35X35 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through induction cooking top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 2 zones - 2 glass cm.35x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Induktions-Kochplatteg, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - 2 Glas 35x35 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plan de cuisson à induction traversant, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - 2 Verre cm.35x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN PASANTE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - 2 VIDRIO CM.35X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 65 / m³ 0,578

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.243,00

PCI-118ETT
030DA833



PIANO COTTURA INDUZIONE PASSANTE TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA, 2 TIMER. N. 4 ZONE - 2 VETRI CM.77X35 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through induction cooking top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 4 zones - 2 glass cm.75x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Induktions-Kochplatte, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - 2 Glas cm.75x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plan de cuisson à induction traversant, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. 4 zones - 2 verre cm.75x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN PASANTE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - 2 VIDRIO CM.75X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 115 / m³ 1,145

20 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 19.812,00

PCI-558ETT
0303A833



PIANO COTTURA INDUZIONE TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA, 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.77X35 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Induction cooking tpp, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timerr. 2 zones - glass cm.77x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Induktions-Kochplatte, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 77x35 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plan de cuisson à inductioné, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.77x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.77X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 59 / m³ 0,617

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.980,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO - TOUCH

EN ELECTRIC SOLID TOP - TOUCH DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN - TOUCH FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS - TOUCH**

TPK-118ETT
031CA830



TUTTA PIASTRA PASSANTE IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRETTE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X65 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Compound Solid top for direct and indirect cooking on open unit, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x65 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-11)

DE Durchgehende Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen ouf offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x65 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Toute plaque traversant, en Compound pour la cuisson directe et indirecte sur meuble ouvert, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x65 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **PLACA RADIANTE PASANTE, EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X65 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 153 / m³ 1,145

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.402,00

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC PASTA COOKERS - TOUCH DE ELEKTRO NUDELKOCHER - TOUCH FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS - TOUCH**

CPA-114ETT
031AA435



CUOCIPASTA ELETTRICO. VASCA 40 LITRI CM. 30,7X51X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL).CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 30,7x51x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 30,7x51x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.30,7x51x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 30,7X51X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 82 / m³ 0,578

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.691,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CPA-558ETT
0310A835



CUOCIPASTA ELETTRICO. VASCA 40 LITRI CM. 51X30,7X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL).CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 51x30,7x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 72 / m³ 0,617

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.905,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC GRDDLE - TOUCH DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOUCH FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **FRY-TOP ELECTRICO - TOUCH**

FTL-114ETTS
030GA434



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL) PIASTRA CM.36X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). plate cm.36x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). platte cm.36x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). plaque cm.36x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL)., PLANCHA CM.36X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 100 / m³ 0,578

8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 6.916,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTR-114ETTS

030GA436



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL) PIASTRA CM.36X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). plate cm.36x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). platte cm.36x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). plaque cm.36x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL)., PLANCHA CM.36X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 100 / m³ 0,578

8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.211,00

FTL-118ETTS

030GA834



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL) PIASTRA CM.76X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL)., PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 160 / m³ 1,145

17 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.668,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-118ETTS

030GA835



FRY-TOP ELETTRICO PASSANTE 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL) PIASTRA CM.76X85 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Pass-through Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Plaque électriques traversant 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL)., PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 80 x 110 x 90h

cm. 83 x 121 x 114h / kg 160 / m³ 1,145

17 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.932,00

FTL-558ETTS

0306A834



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL) PIASTRA CM.76X34 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL)., PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,617

6,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.732,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLR-558ETTS
0306A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL) PIASTRA CM.76X34 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

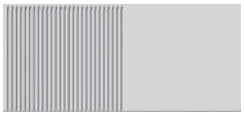
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL)., PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 84 / m³ 0,617

6,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.946,00



GRIGLIE ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC GRIILL - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **BARBACOAS ELECTRICAS - TOUCH**

CWK-114ETT
030IA431



GRIGLIA CONTACT PASSANTE SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-11)

EN Pass-through Electric contact Grill on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Durchgehende Elektrische Wurstbrater KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Grillade électrique CONTACT traversant sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", tavec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **PARRILLA ELECTRICA CONTACT PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 83 / m³ 0,578

4,08 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.683,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOUCH ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOUCH**

F13-554ETT
0309A430



FRIGGITRICE ELETTRICA 13 LITRI, VASCA CM. 24X35X32H - 1 CESTO CM. 21X30X12H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. - PRODUZIONE PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x32h - 1 basket cm. 21x30x12hh. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Elektrische Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x32h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Friteuse électrique lt. 13 - Cuve cm. 24x35x32h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **FREIDORA ELECTRICA 13 LT. - CUBA CM. 24X35X32H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**

cm. 40 x 55 x 90h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 52 / m³ 0,368

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.699,00

F25-114ETT
030JA431



FRIGGITRICE ELETTRICA 25 LITRI, VASCA CM. 31X51X33H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-11)

EN Electric Fryer 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h - 2 baskets cm. 13,5x45x15hh. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11)

DE Elektrische Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)

FR Friteuse électrique lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h - 2 Paniers cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)

ES **FREIDORA ELECTRICA 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**

cm. 40 x 110 x 90h

cm. 43 x 121 x 111h / kg 72 / m³ 0,578

22 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.045,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE - TOUCH

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS - TOUCH DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST - TOUCH FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE - TOUCH
ES **SARTEN FIJA ELECTRICA - TOUCH**

BRF-558ETT
0307A833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA, VASCA CM.64,5X32,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-55)

EN Electric Multi-function fixed braising pan bowl cm.64,5X32,5x10h. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55)

DE Multifunktionsbratpfanne fest becken cm.64,5X32,5x10h. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55)

FR Sauteuse fixe multifonction cuve cm.64,5X32,5x10h. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN CUBA CM.64,5X32,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-55)**

cm. 80 x 55 x 90h

cm. 83 x 67 x 111h / kg 80 / m³ 0,617

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.173,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI - TOUCH

EN ACCESSORIES - TOUCH DE ZUBEHÖR - TOUCH FR ACCESSOIRES - TOUCH ES **ACCESSORIOS - TOUCH**

SCSV-ST
0958A000



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø1,5MM PER COTTURE SOTTOVUOTO SU “CPA” E “PI” TOUCH

EN Core probe Ø1,5mm for sous vide cooking on “CPA” and “PI” touch
DE Kerntemperaturfühler Ø1,5mm für Sous-Vide-Garen auf “CPA” und “PI” touch
FR Sonde à cœur Ø1,5mm pour cuisson sous vide sur “CPA” et “PI” touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø1,5MM PARA COCCIÓN AL VACÍO EN “CPA” Y “PI” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



SCCD-ST
0958A001



SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU “FT” E “BRF” E “CWK” E “BRM” TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on “FT” and “BRF” and “CWK” and “BRM” touch
DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf “FT” und “BRF” und “CWK” und “BRM” touch
FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur “FT” et “BRF” et “CWK” et “BRM” touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN “FT” Y “BRF” Y “CWK” Y “BRM” TOUCH**

cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

110 2WAYSLOTUS ACC



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

PTM-POTS



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S110 (REALIZZAZIONI A PROGETTO, LE MACCHINE DELLA SERIE 70/90/110 SU CUI SI FISSERÀ SARANNO SPECIALI CON UN AUMENTO DI LISTINO DI € 200,00)

EN pot rack structure for S110 (realizations for project, the 110 series machines to which it will be attached will be special, with a list price increase of € 200,00)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S110 (Realisieriunge im Projekt, Die Maschinen der Baureihe 110, an die es angebaut wird, werden eine Sonderausführung sein, mit einem Listenpreisaufschlag von 200,00 €.)

FR structures porte casseroles pour S110 (réalisations en projet, les machines de la série 110 auxquelles il sera rattaché seront spéciales, avec une majoration de 200,00 € sur le prix catalogue)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S110 (LOGROS EN EL PROYECTO, LAS MÁQUINAS DE LA SERIE 110 A LAS QUE SE ACOPLARÁ SERÁN ESPECIALES, CON UN AUMENTO EN EL PRECIO DE LISTA DE € 200,00)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00

PTM-POTS-SL



STRUTTURA PORTATEGAMI PER S110 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO, LE MACCHINE DELLA SERIE 70/90/110 SU CUI SI FISSERÀ SARANNO SPECIALI CON UN AUMENTO DI LISTINO DI € 200,00)

EN pot rack structure for S110 with salamander support (realizations for project, the 110 series machines to which it will be attached will be special, with a list price increase of € 200,00)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S110 mit Salamander Konsolen (Realisieriunge im Projekt, Die Maschinen der Baureihe 110, an die es angebaut wird, werden eine Sonderausführung sein, mit einem Listenpreisaufschlag von 200,00 €.)

FR structures porte casseroles pour S110 avec porte salamandres (réalisations en projet, les machines de la série 110 auxquelles il sera rattaché seront spéciales, avec une majoration de 200,00 € sur le prix catalogue)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S110 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO, LAS MÁQUINAS DE LA SERIE 110 A LAS QUE SE ACOPLARÁ SERÁN ESPECIALES, CON UN AUMENTO EN EL PRECIO DE LISTA DE € 200,00)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

PSM-SL



SUPPORTO SALAMANDRA (LE MACCHINE DELLA SERIE 110 SU CUI SI FISSERÀ SARANNO SPECIALI CON UN AUMENTO DI LISTINO DI € 200,00)

EN salamander support (the 110 series machines to which it will be attached will be special, with a list price increase of € 200,00)

DE Salamander Konsolen (Die Maschinen der Baureihe 110, an die es angebaut wird, werden eine Sonderausführung sein, mit einem Listenpreisaufschlag von 200,00 €)

FR porte salamandres (les machines de la série 110 auxquelles il sera rattaché seront spéciales, avec une majoration de 200,00 € sur le prix catalogue)

ES **PORTA SALAMANDRA (LAS MÁQUINAS DE LA SERIE 110 A LAS QUE SE ACOPLARÁ SERÁN ESPECIALES, CON UN AUMENTO EN EL PRECIO DE LISTA DE € 200,00)**

cm. 60 x 50 x 40h

cm. 70 x 60 x 20h / kg 10 / m³ 0,084

€ 1.012,00

P-73/93-DX

08430300



PORTA 300 DESTRA

EN Right door 300

DE Rechte tür 300

FR Porte droite 300

ES **PUERTA DERECHA 300**

cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

P-74/94-DX

08430400

PORTA 400 DESTRA

EN Right door 400

DE Rechte tür 400

FR Porte droite 400

ES **PUERTA DERECHA 400**

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

P-73/93-SX
08430301



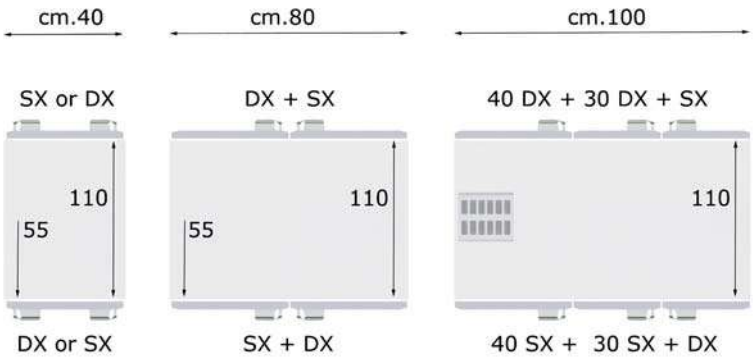
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300
DE Linke tür 300
FR Porte gauche 300
ES **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

P-74/94-SX
08430401

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400
DE Linke tür 400
FR Porte gauche 400
ES **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h
cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



C-554
03440420



CASSETTIERA CM.40 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN-2/3 CM.15H, GUIDE TELESCOPICHE. (NR.1 PER BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
EN Drawer set cm.40 - N. 2 drawers with 2 GN-2/3 cm.15h inox containers, telescopic guides. (nr.1 per BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
DE Schubladen cm.40 - N. 2 Schubladen mit 2 GN-2/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl, Telescopeinführungen. (nr.1 für BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
FR Tiroirs pour mueble de cm.40 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN-2/3 cm.15h inox, guides télescopiques. (nr.1 pour BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
ES **CAJONERA CM.40 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-2/3 CM.15H DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. (NR.1 PARA BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)**
cm. 39,5 x 50 x 47,5h
cm. 43 x 69 x 65h / kg 11 / m³ 0,193

€ 805,00

C-558
03440820



CASSETTIERA CM.80 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN-1/1 E 2 BACINELLE GN-1/3 CM.15H, GUIDE TELESCOPICHE. (NO PER PC-118G/ NR.1 PER PCI-118ETT)
EN Drawer set cm.80 - N. 2 drawers with 2 GN-1/1 and 2 GN-1/3 cm.15h inox containers, telescopic guides. (no for PC-118G/ nr.01 for PCI-118ETT)
DE Schubladen cm.80 - N. 2 Schubladen mit 2 GN-1/1 und 2 GN-1/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl, Telescopeinführungen. (nein für PC-118G/ nr.1 für PCI-118ETT)
FR Tiroirs pour mueble de cm.80 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN1/1 et 2 GN-2/3 cm.15h inox, guides télescopiques. (no pour PC-118G/ nr.1 pour PCI-118ETT)
ES **CAJONERA CM.80 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-1/1 Y 2 GN-1/3 CM.15H DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. (NO PARA PC-118G/ NR.1 PARA PCI-118ETT)**
cm. 79,5 x 50 x 47,5h
cm. 83 x 69 x 65h / kg 19 / m³ 0,372

€ 1.107,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

D-11
034H0000



DIVISORIO DOPPIO
EN Double Spacer
DE Doppelt Trennwand
FR Separation Double
ES **DIVISORIO DOBLE**
cm. 5 x 101 x 42h
cm. 13 x 50 x 45h / kg 4 / m³ 0,029

€ 335,00

D-55
03470000



DIVISORIO
EN Spacer
DE Trennwand
FR Separation
ES **DIVISORIO**
cm. 5 x 47 x 42h
cm. 8 x 50 x 45h / kg 2 / m³ 0,018

€ 171,00

R-114
034F0400



RIPIANO (NO PER BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
EN Shelf (no for BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
DE Zwischenboden (nein für BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
FR Etagère (no pour BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
ES **ESTANTE (NO PARA BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)**
cm. 35 x100,5 x 3,8h
cm. 38 x103,5 x 6,8h / kg 5 / m³ 0,027

€ 240,00

R-118
034F0800

RIPIANO (NO PER PC-118G/PCI-118ETT)
EN Shelf (no for PC-118G/PCI-118ETT)
DE Zwischenboden (nein für PC-118G/PCI-118ETT)
FR Etagère (no pour PC-118G/PCI-118ETT)
ES **ESTANTE (NO PARA PC-118G/PCI-118ETT)**
cm. 75 x100,5 x 3,8h
cm. 78 x103,5 x 6,8h / kg 10 / m³ 0,055

€ 330,00

R-1110
034F1000

RIPIANO
EN Shelf
DE Abstellbrett
FR Etagère
ES **ESTANTE**
cm. 95 x100,5 x 3,8h
cm. 98 x103,5 x 6,8h / kg 12 / m³ 0,069

€ 407,00

R-554
03450400



RIPIANO (NR.1 PER BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
EN Shelf (nr.1 per BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
DE Zwischenboden (nr.1 für BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
FR Etagère (nr.1 pour BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)
ES **ESTANTE (NR.1 PARA BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)**
cm. 35 x 47 x 3,8h
cm. 38 x 50 x 6,8h / kg 2,5 / m³ 0,013

€ 140,00

R-558
03450800

RIPIANO (NO PER PC-118G/ NR.1 PER PCI-118ETT)
EN Shelf (no for PC-118G/ nr.01 for PCI-118ETT)
DE Zwischenboden (nein für PC-118G/ nr.1 für PCI-118ETT)
FR Etagère (no pour PC-118G/ nr.1 pour PCI-118ETT)
ES **ESTANTE (NO PARA PC-118G/ NR.1 PARA PCI-118ETT)**
cm. 75 x 47 x 3,8h
cm. 78 x 50 x 6,8h / kg 5 / m³ 0,027

€ 183,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PT-114
034G0002



PORTATEGLIE 5 LIVELLI INTERASSE 7CM. PER MOBILI PROFONDITÀ CM.110. CAPACITÀ GN1/1+GN2/3 SU CM.40 O 3XGN1/1 SU CM.60 (NO PER BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

EN Frame for plates 5 shelves, wheel-base cm.7. For appliance with cm.110 deep, capacity GN1/1+GN2/3 on cm.40 or 3xGN1/1 on cm.60 (no for BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

DE Auflangeschienen für bleche 5 Etagen, Abstand 7 cm. für Möbeltiefe cm.110. Kapazität GN1/1+GN2/3 auf cm.40 oder 3xGN1/1 auf cm.60 (nein für BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

FR Kit porte-plaques 5 étagères et empattement cm.7. Pour meuble profondeur cm.110, capacité GN1/1+GN2/3 sur cm.40 ou 3xGN1/1 sur cm.60 (no pour BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

ES **PORTACAZUELAS 5 ESTANTES CON ESPACIO DE CM.7. PARA EQUIPO DE CM.110 DE PROFUNDIDAD, CAPACIDAD GN1/1+GN2/3 EN CM.40 O 3XGN1/1 EN CM.60 (NO PARA BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)**

cm. 43 x 7 x 58h / kg 5 / m³ 0,017

€ 793,00

PT-554
03460002



PORTATEGLIE 5 LIVELLI INTERASSE 7CM. PER MOBILI PROFONDITÀ CM.55. CAPACITÀ GN-2/3 SU CM.40 O GN-1/1 SU CM.60. (NR.1 PER BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

EN Frame for plates 5 shelves, wheel-base cm.7. For appliance with cm.55 deep, capacity GN2/3 on cm.40 or GN1/1 on cm.60 (nr.1 per BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

DE Auflangeschienen für bleche 5 Etagen, Abstand 7 cm. für Möbeltiefe cm.55. Kapazität GN2/3 auf cm.40 oder GN1/1 auf cm.60 (nr.1 für BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

FR Kit porte-plaques 5 étagères et empattement cm.7. Pour meuble profondeur cm.55, capacité GN2/3 sur cm.40 ou GN1/1 sur cm.60 (nr.1 pour BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)

ES **PORTACAZUELAS 5 ESTANTES CON ESPACIO DE CM.7. PARA EQUIPO DE CM.55 DE PROFUNDIDAD, CAPACIDAD GN2/3 EN CM.40 O GN1/1 EN CM.60 (NR.1 PARA BM-114E/FT..-114ETT/PCI-114ETT)**

cm. 43 x 7 x 58h / kg 2.5 / m³ 0,017

€ 469,00

531084100



GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO S110

EN grid rod 1 burner S110 line

DE Gitterstab 1 Brenner S110

FR tige grille 1 feux S110

ES **RED DE VARILLA 1 QUEMADOR S110**

cm. 38 x 35 x 5h

cm. 40 x 40 x 10h / kg 6 / m³ 0,016

€ 189,00

533009200



GRIGLIA DI RIDUZIONE

EN Reduction

DE Reduzierstern

FR Grille de réduction

ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**

cm. 25 x 25

cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

KIT-WOK
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA

EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills

DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen

FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte

ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**

cm. Ø 26 x 16h

cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

€ 470,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CEAMS
19580012



COLONNA EROGAZIONE ACQUA CALDA E FREDDA CON CANNA SNODABILE (LE MACCHINE DELLA SERIE 110 SU CUI SI FISSERÀ SARANNO SPECIALI CON UN AUMENTO DI LISTINO DI € 200,00)

EN Pillar tap, hot and cold water (the 110 series machines to which it will be attached will be special, with a list price increase of € 200,00)

DE Mischbatterie, Warm-und Kaltwasser (Die Maschinen der Baureihe 110, an die es angebaut wird, werden eine Sonderausführung sein, mit einem Listenpreisaufschlag von 200,00 €)

FR Colonne de distribution eau froide et chaude (les machines de la série 110 auxquelles il sera rattaché seront spéciales, avec une majoration de 200,00 € sur le prix catalogue)

ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA CALIENTE Y FRÍA (LAS MÁQUINAS DE LA SERIE 110 A LAS QUE SE ACOPLARÁ SERÁN ESPECIALES, CON UN AUMENTO EN EL PRECIO DE LISTA DE € 200,00)**

cm. 12 x 12 x 68h

cm. 40 x 70 x 15h / kg 6 / m³ 0,042

€ 792,00

PLF/9
09590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA

EN Smooth griddle plate for cast iron grid

DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost

FR Plaque lisse pour la grille en fonte

ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 222,00

PRF/9
09590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA

EN Grooved griddle plate for cast iron grid

DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost

FR Plaque nervurée pour la grille en fonte

ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 299,00

PLFT/9
09590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO

EN Smooth griddle plate for grid rod

DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab

FR Plaque lisse pour tige grille

ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 216,00

PRFT/9
09590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO

EN Grooved griddle plate for grid rod

DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab

FR Plaque nervurée pour tige grille

ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 288,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO

EN Heater for cabinet

DE Heizer für Schrankelement

FR Réchauffeur pour armoire

ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**

cm. 32 x 48,5 x 8h

cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

0,75 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.004,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

RRV-114
034F0401



RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE (NO PER BM-114E/FT..-114ETT)
EN Perforated shelf for heater element mod.RV (no for BM-114E/FT..-114ETT)
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV (nein für BM-114E/FT..-114ETT)
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV (no pour BM-114E/FT..-114ETT)
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV (NO PARA BM-114E/FT..-114ETT)**

cm. 34 x 95 x 10h
cm. 37 x 98 x 13h / kg 7 / m³ 0,047

€ 536,00

RRV-118
034F0801

RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE (NO PER PC-118G)
EN Perforated shelf for heater element mod.RV (no for PC-118G)
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV (nein für PC-118G)
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV (no pour PC-118G)
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV (NO PARA PC-118G)**

cm. 74 x 95 x 10h
cm. 77 x 98 x 13h / kg 13 / m³ 0,098

€ 1.025,00

RRV-1110
034F1001

RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE
EN Perforated shelf for heater element mod.RV
DE regale Gelocht für Heizer mod.RV
FR Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV
ES **ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV**

cm. 94 x 95 x 10h
cm. 97 x 98 x 13h / kg 16 / m³ 0,124

€ 1.452,00

RRV-558
03450801



cm. 74 x 46 x 10h
cm. 77 x 49 x 13h / kg 7 / m³ 0,049

€ 669,00

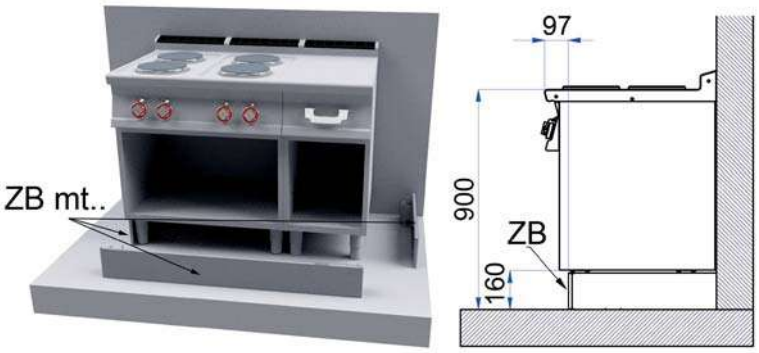
ZB
01410000



ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH
DE GRUNDSOCKEL
FR PLINTHE FRONTAL
ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00



COR1/9-20
08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO
EN Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
FR Main courante avant, comprenant un cadre coulissante de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h
cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

COR1/9-30
08570203
cm. 30 x 14X 5h
cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010
€ 367,00

COR1/9-40
08570204

CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO
EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid
DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters
FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm
ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**
cm. 40 x 14X 5h
cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m³ 0,013
€ 393,00

COR1/9-50
08570205
cm. 50 x 14X 5h
cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m³ 0,016
€ 415,00

COR1/9-60
08570206
cm. 60 x 14X 5h
cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m³ 0,019
€ 433,00

COR1/9-70
08570207
cm. 70 x 14X 5h
cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m³ 0,022
€ 456,00

COR1/9-80
08570208
cm. 80 x 14X 5h
cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m³ 0,025
€ 477,00

COR1/9-90
08570209
cm. 90 x 14X 5h
cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m³ 0,028
€ 492,00

COR1/9-100
08570210
cm. 100 x 14X 5h
cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m³ 0,031
€ 517,00

COR1/9-110
08570211
cm. 110 x 14X 5h
cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m³ 0,034
€ 536,00

COR1/9-120
08570212
cm. 120 x 14X 5h
cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m³ 0,037
€ 558,00

KIT-COR1/9
0857020A

KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO
EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid
DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters
FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm
ES **KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM**
cm.20/20 x 12X 10h
cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m³ 0,005
€ 91,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TPA-11
035G0001



TESTATA CHIUSURA PIANO 2 LATI NON PER FUOCHI GAS (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip 2 sides, no for gas burner (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element 2 seiten, nein für Gasbrenner (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction 2 cotés, non pour brûleur à gaz (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE 2 LADOS, NO PARA QUEMADOR GAS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 110 x 5h
cm. 115 x 2 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 106,00

TPC-11
035G0002



TESTATA CHIUSURA PIANO 2 LATI PER FUOCHI GAS (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip 2 sides, for gas burner (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element 2 seiten, für Gasbrenner (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction 2 cotés, pour brûleur à gaz (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE 2 LADOS, PARA QUEMADOR GAS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 110 x 5h
cm. 115 x 2 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 106,00

TPAC-11
035G0003



TESTATA CHIUSURA PIANO 2 LATI PER FUOCHI GAS DA 1 LATO

EN Head end filler strip 2 sides, with gas burner in 1 side
DE Abschluss-Element 2 seiten, mit Gasbrenner in 1 Seite
FR Elément de jonction 2 cotés, avec brûleur à gaz sur 1 côté
ES **CHAPA DE CIERRE 2 LADOS, CON QUEMADOR GAS EN 1 LADO**

cm. 0,2 x 110 x 5h
cm. 115 x 2 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 106,00

TPA-55
03560001



TESTATA CHIUSURA PIANO 1 LATO NON PER FUOCHI GAS (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

EN Head end filler strip 1 side, no for gas burner (1 piece included in each machine)
DE Abschluss-Element 1 seite, Nein für Gasbrenner (1 Stück in jeder Maschine enthalten)
FR Elément de jonction 1 cote, non pour brûleur à gaz (1 pièce incluse dans chaque machine)
ES **CHAPA DE CIERRE 1 LADO, NO PARA QUEMADOR GAS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**

cm. 0,2 x 55 x 5h
cm. 60 x 2 x 10h / kg 1 / m³ 0,001

€ 77,00

TMA-11
035E1100



TESTATA 2 LATI SERIE 110

EN Head 2 sides S110
DE Abschluss element seiten S110
FR Element de jonction 2 cotés S110
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S110**

cm. 0,2 x 110 x 74h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 13 / m³ 0,040

€ 535,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TMTA-11
035E1120



TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 110, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE
EN Head 2 sides S110, with the same front line profile
DE Abschluss element seiten S110, mit dem gleichen Frontlinienprofil
FR Element de jonction 2 cotés S110, avec le même profil de ligne
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S110, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**

cm. 7,5 x 110 x 74h
cm. 120 x 80 x 25h / kg 24 / m³ 0,240

€ 1.574,00

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531053900



CESTO 1/1 PER CP-55
EN Basket 1/1 for CP-55
DE Korb 1/1 für CP-55
FR Panier 1/1 pour CP-55
ES **CESTA 1/1 PARA CP-55**

cm. 49 x 29 x 20h
cm. 59 x 39 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,081

€ 203,00

531017900



CESTO 1/3 PER CP-55
EN Basket 1/3 for CP-55
DE Korb 1/3 für CP-55
FR Panier 1/3 pour CP-55
ES **CESTA 1/3 PARA CP-55**

cm. 16 x 29 x 20h
cm. 26 x 54 x 35h / kg 1,5 / m³ 0,049

€ 149,00

531064300



CESTO 1/4 PER CP-55
EN Basket 1/4 for CP-55
DE Korb 1/4 für CP-55
FR Panier 1/4 pour CP-55
ES **CESTA 1/4 PARA CP-55**

cm. 11,5 x 29 x 20h
cm. 22 x 54 x 35h / kg 1,2 / m³ 0,042

€ 134,00

531070300



CESTO 1/1 PER CP-110
EN Basket 1/1 for CP-110
DE Korb 1/1 für CP-110
FR Panier 1/1 pour CP-110
ES **CESTA 1/1 PARA CP-110**

cm. 28 x 49 x 21,5h
cm. 38 x 59 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,078

€ 275,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531070200



CESTO 2/3 PER CP-110
EN Basket 2/3 for CP-110
DE Korb 2/3 für CP-110
FR Panier 2/3 pour CP-110
ES **CESTA 2/3 PARA CP-110**

cm. 28 x 32 x 21,5h

cm. 38 x 42 x 35h / kg 2 / m³ 0,056

€ 190,00

531070100



CESTO 1/2 PER CP-110
EN Basket 1/2 for CP-110
DE Korb 1/2 für CP-110
FR Panier 1/2 pour CP-110
ES **CESTA 1/2 PARA CP-110**

cm. 28 x 24 x 21,5h

cm. 38 x 34 x 35h / kg 1 / m³ 0,045

€ 173,00

531047900



CESTO 1/3 PER CP-110
EN Basket 1/3 for CP-110
DE Korb 1/3 für CP-110
FR Panier 1/3 pour CP-110
ES **CESTA 1/3 PARA CP-110**

cm. 28 x 16 x 21,5h

cm. 38 x 26 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,035

€ 137,00

531048000



CESTO 1/6 PER CP-110
EN Basket 1/6 for CP-110
DE Korb 1/6 für CP-110
FR Panier 1/6 pour CP-110
ES **CESTA 1/6 PARA CP-110**

cm. 13,5 x 16 x 21,5h

cm. 24 x 26 x 35h / kg 1 / m³ 0,022

€ 105,00

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

€ 71,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

T-FT
09580060



TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top
DE Stopfen griddleplatte
FR bouchon pour Plaque
ES **TAPÓN FRY-TOP**
cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

€ 275,00

ACCESSORI GRIGLIE

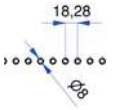
EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES **ACCESORIOS BARBACOAS**

08570401



GRIGLIA TONDINO PER CW-114G
EN Grid for CW-114G
DE Gitter fur CW-114G
FR Grille ronde pour CW-114G
ES **REJILLA PARA CW-114G**
cm. 36 x 51
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00

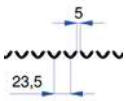


08570402



GRIGLIA TEGOLO V PER CW-114G
EN Grid V for CW-114G
DE Gitter V fur CW-114G
FR Grille V pour CW-114G
ES **REJILLA V PARA CW-114G**
cm. 36 x 51
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00



ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

531013200



CESTO 1/2 PER F13-554E
EN Basket 1/2 for F13-554E
DE Korb 1/2 für F13-554E
FR Panier 1/2 pour F13-554E
ES **CESTA 1/2 PARA F13-554E**
cm. 10 x 30 x 12h
cm. 20 x 55 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,030

€ 65,00

531053300



CESTO 1/2 PER F13-554G
EN Basket 1/2 for F13-554G
DE Korb 1/2 für F13-554G
FR Panier 1/2 pour F13-554G
ES **CESTA 1/2 PARA F13-554G**
cm. 15 x 27 x 12h
cm. 25 x 52 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,035

€ 87,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531041400



CESTINO 1/1 PER F25 **€ 150,00**

EN Basket 1/1 for F25
DE Korb 1/1 für Friteuse F25
FR Panier 1/1 pour F25
ES **CESTA 1/1 PARA F25**

cm. 28 x 45 x 15h

cm. 38 x 60 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,068

BF30
09580030



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE "F25" **€ 248,00**

EN 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "F25"
DE Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse "F25"
FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse "F25"
ES **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA "F25"**

cm. 29 x 29 x 37h

cm. 46 x 55 x 41h / kg 7 / m³ 0,104

ACCESSORI BRASIERE

EN BRATTPANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN FR ACCESSOIRES SAUTEUSES ES **ACCESSORIOS SARTENS**

09550400



COPERCHIO PER BRF-558 **€ 159,00**

EN Lid for BRF-558
DE Deckel für BRF-558
FR Couvercle pour BRF-558
ES **TAPA PARA BRF-558**

cm. 32 x 70 x 5h

cm. 34 x 72 x 4h / kg 2.5 / m³ 0,010

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

REFRIGERATED BASES



Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BASI REFRIGERATE

EN REFRIGERATED BASES DE GEKUHLTER UNTERBAU FR SOUBASSEMENT REFRIGERE ES **BASES REFRIGERADAS**

BRS-120
07423002



BASE REFRIGERATA CON 2 PORTE GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 2 GRIGLIE GN 1/1 - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 2 doors Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 2 grids GN-1/1 - 170 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 2 Türen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 2 Gitter GN-1/1 - 170 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 2 portes Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 2 grilles GN-1/1 - 170 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 2 PUERTAS - GRUPO INCORPORADO TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 2 REJILLA GN-1/1 - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 120 x 63 x 59h

cm. 125 x 73 x 80h / kg 80 / m³ 0,730

0,25 kW
230V~
50 Hz

€ 4.458,00

BRS-121
07423021



BASE REFRIGERATA CON PORTA E 2 CASSETTI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 1 GRIGLIA GN 1/1 - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with door and 2 drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 1 grid GN-1/1 - 170 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit Tür und 2 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 1 Gitter GN-1/1 - 170 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec porte et 2 tiroirs Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 1 grille GN-1/1 - 170 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON PUERTA Y 2 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 1 REJILLA GN-1/1 - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 120 x 63 x 59h

cm. 125 x 73 x 80h / kg 90 / m³ 0,730

0,25 kW
230V~
50 Hz

€ 5.057,00

BRS-122
07423040



BASE REFRIGERATA CON 4 CASSETTI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 4 drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 170 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 4 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 170 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 4 tiroirs Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 170 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 4 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 120 x 63 x 59h

cm. 125 x 73 x 80h / kg 100 / m³ 0,730

0,25 kW
230V~
50 Hz

€ 5.656,00

BRS-160
07423103



BASE REFRIGERATA CON 3 PORTE GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 3 GRIGLIE GN 1/1 - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 3 doors Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 3 grids GN-1/1 - 265 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 3 Türen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 3 Gitter GN-1/1 - 265 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 3 portes Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 3 grilles GN-1/1 - 265 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 3 PUERTAS - GRUPO INCORPORADO TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 3 REJILLA GN-1/1 - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 160 x 63 x 59h

cm. 165 x 73 x 80h / kg 115 / m³ 0,964

0,28 kW
230V~
50 Hz

€ 5.236,00

BRS-161
07423122



BASE REFRIGERATA CON 2 PORTE E 2 CASSETTI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 2 GRIGLIE GN 1/1 - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 2 doors and 2 drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 2 grids GN-1/1 - 265 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 2 Türen und 2 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 2 Gitter GN-1/1 - 265 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 2 portes et 2 tiroirs Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 2 grilles GN-1/1 - 265 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 2 PUERTAS Y 2 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 2 REJILLA GN-1/1 - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 160 x 63 x 59h

cm. 165 x 73 x 80h / kg 125 / m³ 0,964

0,28 kW
230V~
50 Hz

€ 5.911,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRS-162
07423141



BASE REFRIGERATA CON PORTA E 4 CASSETTI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with door and 4 drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 265 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit Tür und 4 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 265 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec porte et 4 tiroirs Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 265 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON PUERTA Y 4 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 160 x 63 x 59h

cm. 165 x 73 x 80h / kg 130 / m³ 0,964

0,28 kW
230V~
50 Hz

€ 6.435,00

BRS-210
07423304



BASE REFRIGERATA CON 4 PORTE GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 4 GRIGLIE GN 1/1 - 340 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 4 doors Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 4 grids GN-1/1 - 340 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Tnterbau mit 4 Türen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 4 Gitter GN-1/1 - 340 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 4 portes Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 4 grilles GN-1/1 - 340 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 4 PUERTAS - GRUPO INCORPORADO TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 4 REJILLA GN-1/1 - 340 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 210 x 63 x 59h

cm. 225 x 73 x 80h / kg 150 / m³ 1,314

0,37 kW
230V~
50 Hz

€ 5.864,00

BRS-211
07423342



BASE REFRIGERATA CON 2 PORTE E 4 CASSETTI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: –2 °C +8 °C - 2 GRIGLIE GN 1/1 - 340 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 2 doors and 4 drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: –2 °C +8 °C - 2 grids GN-1/1 - 340 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 2 Türen und 4 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich –2 °C +8 °C - 2 Gitter GN-1/1 - 340 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 2 portes et 4 tiroirs Compresseur incorporé - Température –2 °C +8 °C - 2 grilles GN-1/1 - 340 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 2 PUERTAS Y 4 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE –2 °C +8 °C - 2 REJILLA GN-1/1 - 340 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 210 x 63 x 59h

cm. 225 x 73 x 80h / kg 168 / m³ 1,314

0,37 kW
230V~
50 Hz

€ 7.062,00

BSBT-120
07424002



BASE REFRIGERATA CON 2 PORTE GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: -15/-18 °C - 2 GRIGLIE GN 1/1 - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 2 doors Incorporarated condensing unit - Temperature:-15/-18 °C - 2 grids GN-1/1 - 170 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Tnterbau mit 2 Türen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich -15/-18 °C - 2 Gitter GN-1/1 - 170 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 2 portes Compresseur incorporé - Température-15/-18 °C - 2 grilles GN-1/1 - 170 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 2 PUERTAS - GRUPO INCORPORADO TEMPERATURA DE -15/-18 °C - 2 REJILLA GN-1/1 - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 120 x 63 x 59h

cm. 125 x 73 x 80h / kg 82 / m³ 0,730

0,46 kW
230V~
50 Hz

€ 5.142,00

BSBT-125
07424020



BASE REFRIGERATA CON 2 CASSETTONI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA:-15/-18 °C - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 2 big drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: -15/-18 °C - 170 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 2 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich -15/-18 °C - 170 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 2 tiroirs Compresseur incorporé - Température -15/-18 °C - 170 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 2 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE -15/-18 °C - 170 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 120 x 63 x 59h

cm. 125 x 73 x 80h / kg 95 / m³ 0,730

0,46 kW
230V~
50 Hz

€ 5.976,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BSBT-160
07424103



BASE REFRIGERATA CON 3 PORTE GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA: -15/-18 °C - 3 GRIGLIE GN 1/1 - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 3 doors Incorporarated condensing unit - Temperature:-15/-18 °C - 3 grids GN-1/1 - 265 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Tnterbau mit 3 Türen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich -15/-18 °C - 3 Gitter GN-1/1 - 265 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 3 portes Compresseur incorporé - Température-15/-18 °C - 3 grilles GN-1/1 - 265 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 3 PUERTAS - GRUPO INCORPORADO TEMPERATURA DE -15/-18 °C - 3 REJILLA GN-1/1 - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 160 x 63 x 59h

cm. 165 x 73 x 80h / kg 118 / m³ 0,964

0,75 kW
230V~
50 Hz

€ 5.922,00

BSBT-165
07424130



BASE REFRIGERATA CON 3 CASSETTONI GRUPPO INCORPORATO - TEMPERATURA:-15/-18 °C - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290

EN Refrigerated stand with 3 big drawers Incorporarated condensing unit - Temperature: -15/-18 °C - 265 lt. Refrigerant gas R290

DE Gekühlter Unterbau mit 3 Schubladen Aggregat eingebaut - Temperaturbereich -15/-18 °C - 265 lt. Kühlmittel R290

FR Soubassement réfrigéré avec 3 tiroirs Compresseur incorporé - Température -15/-18 °C - 265 lt. Réfrigérant R290

ES **MUEBLE REFRIGERADO CON 3 CAJONES GRUPO INCORPORADO - TEMPERATURA DE -15/-18 °C - 265 LT. GAS REFRIGERANTE R290**

cm. 160 x 63 x 59h

cm. 165 x 73 x 80h / kg 132 / m³ 0,964

0,75 kW
230V~
50 Hz

€ 7.172,00

ACCESSORI BASI REFRIGERATE

EN REFRIGERATED BASES ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GEKÜHLTER UNTERBAU FR ACCESSOIRES BASES RÉFRIGÉRÉ ES **ACCESSORIOS BASES REFRIGERADAS**

BRS-1CASS



SOVRAPPREZZO PER 1 CASSETTONE (SOLO TN)

EN overprice for of 1 big drawers (only TN)

DE Preiserhorung für 1 Schublade (nur TN)

FR Augmentation de prix pour 1 tiroir (seulement TN)

ES **INCREMENTO DE PRECIO POR 1 CAJONE (SOLO TN)**

€ 417,00

BRS-2CASS



SOVRAPPREZZO PER 2 CASSETTI 1/2 (SOLO TN)

EN overprice for of 2 x 1/2 drawers (only TN)

DE Preiserhorung für schubladen 2 x 1/2 (nur TN)

FR Augmentation de prix pour tiroirs 2 x 1/2 (seulement TN)

ES **INCREMENTO DE PRECIO POR CAJONES 2 X 1/2 (SOLO TN)**

€ 599,00

_40105000



GRIGLIA GN 1/1

EN grid GN 1/1

DE gitter GN 1/1

FR Grille GN 1/1

ES **REJILLA GN 1/1**

cm. 53 x 35 x 2h / kg 3 / m³ 0,004

€ 53,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

_40105010



COPPIA GUIDE
EN pair of guides
DE Führer
FR Couple de guides
ES **PAREJA GUÍA**

€ 50,00

cm. 53 x 5 x 5h / kg 1 / m³ 0,001

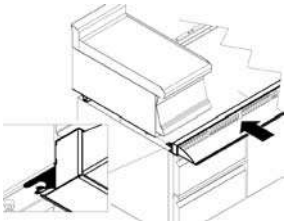
_40200560



VOLTAGGIO E FREQUENZA 220V~ /60HZ, PER BASI REFRIGERATE
EN Voltage and frequency 220V~ /60Hz, for Refrigerated stand
DE Spannung und Frequenz 220V~ /60Hz für Gekühlter Unterbau
FR Tension et fréquence 220V~ /60Hz pour Soubassement réfrigéré
ES **VOLTAJE Y FRECUENCIA 220V~ /60HZ PARA MUEBLE REFRIGERADO**

+4%

K60-BRS120
07423006



KIT FISSAGGIO S60 SU BASE REFRIGERATA
EN Fixing kit for S60 on refrigerated stand
DE Befestigungskit für S60 auf Gekühlter Unterbau
FR kit de fixation pour S60 sur le soubassement réfrigéré
ES **KIT DE FIJACIÓN PARA S60 EN MUEBLE REFRIGERADO**

€ 165,00

cm. 120
cm. 122 x 6 x 6h / kg 3 / m³ 0,004

K60-BRS160
07423106

cm. 160
cm. 162 x 6 x 6h / kg 4 / m³ 0,006

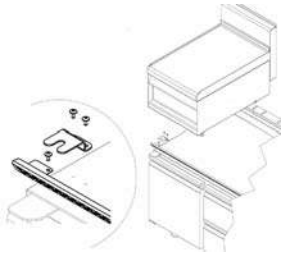
€ 207,00

K60-BRS210
07423306

cm. 210
cm. 212 x 6 x 6h / kg 5 / m³ 0,008

€ 233,00

K65-BRS120
07423007



KIT FISSAGGIO S65 SU BASE REFRIGERATA
EN Fixing kit for S65 on refrigerated stand
DE Befestigungskit für S65 auf Gekühlter Unterbau
FR kit de fixation pour S65 sur le soubassement réfrigéré
ES **KIT DE FIJACIÓN PARA S65 EN MUEBLE REFRIGERADO**

€ 124,00

cm. 120
cm. 122 x 6 x 6h / kg 3 / m³ 0,004

K65-BRS160
07423107

cm. 160
cm. 162 x 6 x 6h / kg 4 / m³ 0,006

€ 140,00

K65-BRS210
07423307

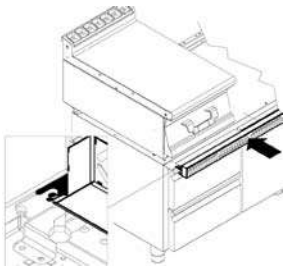
cm. 210
cm. 212 x 6 x 6h / kg 5 / m³ 0,008

€ 173,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

K70-BRS120
07423008



KIT FISSAGGIO S70 SU BASE REFRIGERATA
EN Fixing kit for S70 on refrigerated stand
DE Befestigungskit für S70 auf Gekühlter Unterbau
FR kit de fixation pour S70 sur le soubassement réfrigéré
ES **KIT DE FIJACIÓN PARA S70 EN MUEBLE REFRIGERADO**
cm. 120
cm. 122 x 6 x 6h / kg 3 / m³ 0,004

€ 145,00

K70-BRS160
07423108

cm. 160
cm. 162 x 6 x 6h / kg 4 / m³ 0,006

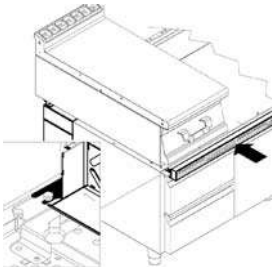
€ 167,00

K70-BRS210
07423308

cm. 210
cm. 212 x 6 x 6h / kg 5 / m³ 0,008

€ 206,00

K90-BRS120
07423009



KIT SUPPORTO E FISSAGGIO S90 SU BASE REFRIGERATA
EN support and fixing kit for S90 on refrigerated stand
DE Unterstützung und Befestigungs-Kit für S90 auf Gekühlter Unterbau
FR kit de fixation et support pour S90 sur le soubassement réfrigéré
ES **KIT DE SOPORTE Y FIJACIÓN PARA S90 EN MUEBLE REFRIGERADO**
cm. 120 x 20
cm. 122 x 18 x 6h / kg 7 / m³ 0,013

€ 289,00

K90-BRS160
07423109

cm. 160 x 20
cm. 162 x 18 x 6h / kg 9 / m³ 0,017

€ 334,00

K90-BRS210
07423309

cm. 210 x 20
cm. 212 x 18 x 6h / kg 12 / m³ 0,023

€ 374,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREEBLOCK



FREEBLOCK



FREEBLOCK 5.0



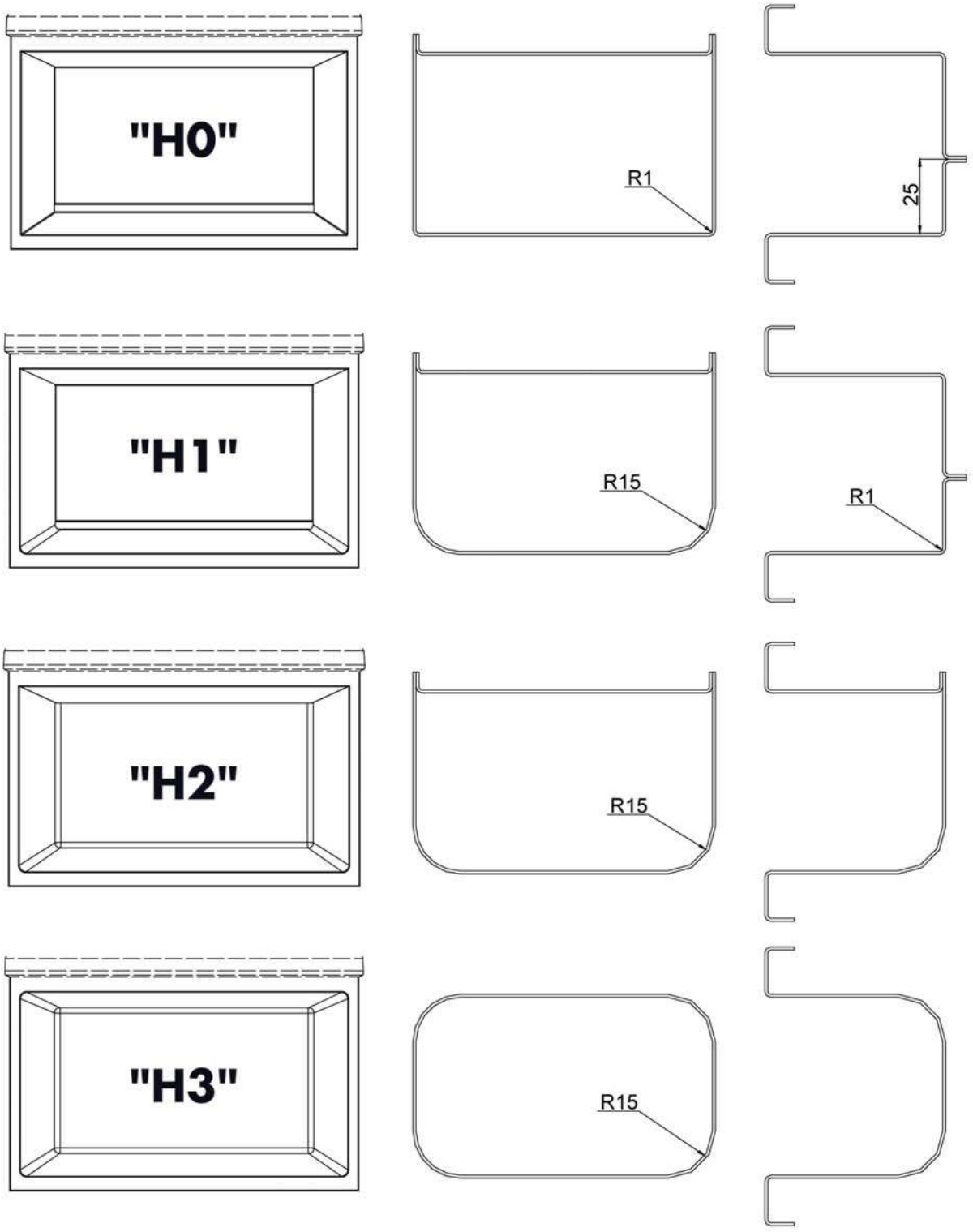




LED optional



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREEBLOCK

EN FREEBLOCK DE FREEBLOCK FR FREEBLOCK ES **FREEBLOCK**

FREEBLOCK



IL MONOBLOCCO FREEBLOCK È COMPOSTO DA STRUTURA INTERNA, VANI IGIENICI E NON, PANNELLO COMANDI, PIANO ECC... TUTTO È INTERAMENTE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX 18/10 FINEMENTE SATINATO, CON PARTICOLARI CROMATI, IL PIANO VIENE INFINE SPAZZOLATO FINO AD OTTENERE UN EFFETTO FINALE ANTIGRAFFIO.

EN The monoblock FREEBLOCK is made up internal frame, hygienic and not hygienic compartments, control panel, top etc. ... everything is made entirely of stainless steel 18/10 with fine satin finish, with chromed details, the top is brushed to obtain a scratchproof effect.

DE Das Monoblock FREEBLOCK besteht aus einer internen Struktur, Hygiene oder normale Unterschränke, Bedienungsblende, Oberfläche kratzfest…komplett aus CNS 18/10 mit feinem Schliff, ergänzt mit verchromten Teilen.

FR Le monobloc FREEBLOCK se compose de structure interne, avec vannes hygiéniques ou pas, panneau de commandes, plan, etc... tout est fait entièrement en acier inoxydable 18/10 satiné avec des touches de chrome. Le plan est ensuite brossé pour obtenir un effet anti-rayures.

ES **EL MONOBLOC FREEBLOCK SE COMPONE POR UNA ESTRUCTURA INTERNA, ARMARIOS NORMALES Ó HIGIÉNICOS, PANEL DE CONTROL, SOBRE DE TRABAJO, ETC... TODO REALIZADO COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON ACABADO SATINADO FINO CON DETALLES CROMADOS, EL PLANO DE TRABAJO SUFICIENTEMENTE SATINADO HASTA OBTENER UN EFECTO A PRUEBA DE ARAÑAZOS.**



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREEBLOCK 5_0



FREEBLOCK 5.0. IL PIANO È UN PEZZO UNICO CON FIANCHI CHE ARRIVANO A TERRA E SONO PORTANTI, TUTTO IN ACCIAIO INOX AISI 304 CRNI 18/10 CON SATINATURA ANTIGRAFFIO E SPESSORE DA 3 MM, RINFORZATO CON TRAVERSE AVVITATE. STRUTTURA E TELAIO INTERAMENTE PORTANTI. GLI ELEMENTI DROP-IN POSSONO ESSERE INSTALLATI INCASSATI E SILICONATI O ESSERE SALDATI INTERAMENTE AL PIANO. INSTALLAZIONE DEI MODELLI A INDUZIONE CON VETRO SILICONATO A LIVELLO DEL PIANO SENZA TELAIO D'INGOMBRO. PREVISTO VANO CON GRIGLIA E FILTRO SMONTABILE PER L'AERAZIONE DEL GENERATORE INDUZIONE. PORTE TAMBURATE E SALDATE, RINFORZATE ALL'INTERNO CON POLISTIROLO AD ALTA DENSITÀ. È PRESENTE UN VANO TECNICO SPECIFICO, DI FACILE ISPEZIONE, PER LA SCATOLA ELETTRICA CHE CONTIENE TUTTI I COLLEGAMENTI. CASSETTI E PORTE DOTATE DI RALLENTATORE IN CHIUSURA. POSSIBILITÀ DI VANI ILLUMINATI DA STRIP LED CHE SI ATTIVA ALL'APERTURA DELLA PORTA RELATIVA TRAMITE "MICROSWITCH".

EN FREEBLOCK 5.0. The top is a single piece, the sides go down to the ground and are load-bearing. It's entirely in stainless steel AISI 304 CrNi 18/10, 3 mm thick with scratch-proof satin finish, reinforced with bolted crossbars. Structure and frame are entirely load-bearing. The drop-in elements can be installed as recessed and silicone fastened or they can be welded entirely to the top. Installation of the induction models with silicon-coated glass at the level of the top without a cumbersome frame. Includes compartment with grill and removable filter for the aeration of the induction generator. All the doors are hollow core and entirely welded, reinforced internally with high-density polystyrene. A specific technical compartment is present, allowing easy inspection of the electrical box that contains all the connections. Drawers and doors equipped with soft closure. Possibility of compartments illuminated by strip LEDs that turn on at the opening of the relative door by "microswitch".

DE FREEBLOCK 5.0. Die Platte ist aus einem einzigen Stück mit bis zum Boden tragenden Seiten, alle aus Edelstahl AISI 304 CrNi 18/10 mit kratzfester, satinierter Oberfläche und einer Dicke von 3 mm, verstärkt mit verschraubten Querstangen. Struktur und Rahmen vollständig tragend. Die Drop-in-Elemente können versenkt und silikonisiert oder vollständig mit dem Boden verschweißt werden. Installation der Induktionsmodelle mit silikonisiertem Glas auf der Höhe der Oberseite ohne Rahmen. Ausgestattetes Fach mit Gitter und abnehmbarem Filter zur Belüftung des Induktionsgenerators. Türen wabenförmig gekernt und geschweißt, innen mit hochdichtem Polystyrol verstärkt. Es gibt einen speziellen, leicht zu inspizierenden Technikraum für den Elektrokasten, der alle Anschlüsse enthält. Schubladen und Türen, die mit einer Schließverzögerung ausgestattet sind. Möglichkeit von Fächern, die von Streifen-LEDs beleuchtet werden, die beim Öffnen der entsprechenden Tür mit Hilfe eines "microswitch" aktiviert werden.

FR FREEBLOCK 5.0. Le plan est une pièce unique avec les côtés qui arrivent jusqu'à terre et portants, le tout en acier inox AISI 304 CrNi 18/10 satiné anti-rayures et épaisseur de 3 mm, renforcé par des traverses vissées. Structure et châssis entièrement portants. Les éléments drop-in peuvent être installés encastrés et siliconés ou être soudés entièrement au plan. Installation des modèles à induction avec verre siliconé au niveau du plan sans structure encombrante. Un compartiment avec grille est prévu, ainsi qu'un filtre démontable pour l'aération du générateur à induction. Portes alvéolaires et soudées, renforcées à l'intérieur par du polystyrène à haute densité. Il y a un compartiment technique spécifique, d'inspection facile, pour le boîtier électrique qui contient tous les raccordements. Tiroirs et portes équipés de fermeture amortie. Possibilité de compartiments éclairés par bande led qui s'active à l'ouverture de la porte relative à travers un "microswitch".

ES **FREEBLOCK 5.0. LA PARTE SUPERIOR ES UNA SOLA PIEZA CON LATERALES HASTA EL SUELO QUE SOPORTAN LA CARGA, TODO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 CRNI 18/10 CON ACABADO SATINADO RESISTENTE A LOS ARAÑAZOS Y 3 MM DE ESPESOR, REFORZADO CON TRAVESAÑOS ATORNILLADOS. ESTRUCTURA Y ARMAZÓN QUE SOPORTAN COMPLETAMENTE LA CARGA. LOS ELEMENTOS DROP-IN PUEDEN INSTALARSE EMPOTRADOS Y SILICONADOS O PUEDEN SOLDARSE COMPLETAMENTE AL SUELO. INSTALACIÓN DE LOS MODELOS DE INDUCCIÓN CON VIDRIO SILICONADO A NIVEL DE LA PARTE SUPERIOR SIN MARCO. COMPARTIMENTO PROVISTO DE REJILLA Y FILTRO EXTRAÍBLE PARA LA VENTILACIÓN DEL GENERADOR DE INDUCCIÓN. PUERTAS HUECAS Y SOLDADAS, REFORZADAS POR DENTRO CON POLIESTIRENO DE ALTA DENSIDAD. HAY UN COMPARTIMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO, FÁCIL DE INSPECCIONAR, PARA LA CAJA ELÉCTRICA QUE CONTIENE TODAS LAS CONEXIONES. CAJONES Y PUERTAS EQUIPADAS CON RETARDADOR DE CIERRE. POSIBILIDAD DE COMPARTIMENTOS ILUMINADOS POR UNA TIRA DE LEDS QUE SE ACTIVA AL ABRIR LA PUERTA CORRESPONDIENTE MEDIANTE "MICROSWITCH".**



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREEBLOCK 5_0 B



VERSIONE FREEBLOCK 5.0 B, CON PIANO IN PEZZO UNICO FINO ALLA COPERTURA DEL PANNELLO COMANDI E FIANCHI TERMINALI CHE ARRIVANO A TERRA SEPARATI. PER FACILITARNE IL TRASPORTO E LA MOVIMENTAZIONE PUR MANTENENDO L'ESTETICA DEL FREEBLOCK 5.0

EN FREEBLOCK 5.0 B version, that is, with a single piece top up to the level of the control panel and separetes sides that come to the ground . To facilitate transport and handling while maintaining the aesthetics of FREEBLOCK 5.0

DE FREEBLOCK Version 5.0 B, mit fugenfreiem Oberteil bis zur Höhe des Bedienfelds hinuntergezogen und separaten Seitenteilen die bis zum Boden reichen. Dies erleichtert den Transport und die Handhabung unter Beibehaltung der Ästhetik von FREEBLOCK 5.0

FR Version FREEBLOCK 5.0 B, c'est-à-dire avec un haut monobloc jusqu'au niveau du panneau de commande et des côtés latéraux séparés qui atteignent le sol. Pour faciliter le transport et la manutention tout en conservant l'esthétique de FREEBLOCK 5.0

ES **VERSIÓN FREEBLOCK 5.0 B, ES DECIR, CON UNA SOLA PIEZA QUE SE COMPLETA HASTA EL NIVEL DEL PANEL DE CONTROL Y LATERALES SEPARADOS QUE LLEGAN AL SUELO. PARA FACILITAR EL TRANSPORTE Y LA MANIPULACIÓN MANTENIENDO LA ESTÉTICA DE FREEBLOCK 5.0**

-

FREEBLOCK 5_0 C



VERSIONE FREEBLOCK 5.0 C, CON PIANO IN PEZZO UNICO SOLO SUPERIORE CON SBORDO LATERALE DI CM.7,5, PANNELLO COMANDI E FIANCATA TAMBURATA IN ESTETICA CON IL LATO FRONTALE.

EN FREEBLOCK 5.0 C version, that is, with a single piece top only with a lateral edge of 7.5 cm, a control panel and a side panel in aesthetics with the front side.

DE FREEBLOCK Version 5.0 C, mit fugenfreiem Oberteil und seitlichem Überstand von 7,5 cm. Bedienfeld und doppelwandige Seitenteile in selber Ästhetik wie die Gerätefront.

FR Version FREEBLOCK 5.0 C, c'est-à-dire avec un dessus monobloc uniquement avec un bord latéral de 7,5 cm, un panneau de commande et un panneau latéral en esthétique avec la face avant.

ES **VERSIÓN FREEBLOCK 5.0 C, ES DECIR, CON UNA PARTE SUPERIOR DE UNA SOLA PIEZA CON UN BORDE LATERAL DE 7,5 CM, UN PANEL DE CONTROL Y LATERAL EN ESTÉTICA CON EL LADO FRONTAL**

-

PTM-POTS



STRUTTURA PORTATEGAMI PER MONOBLOCCO (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

EN pot rack structure for monoblock (realizations for project)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für monoblock (Realisieriunge im Projekt)

FR structures porte casseroles pour monobloc (réalisations en projet)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA MONOBLOC (LOGROS EN EL PROYECTO)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00

PTM-POTS-SL



STRUTTURA PORTATEGAMI PER MONOBLOCCO CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

EN pot rack structure for monoblock with salamander support (realizations for project)

DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für monoblock mit Salamander Konsolen (Realisieriunge im Projekt)

FR structures porte casseroles pour monobloc avec porte salamandres (réalisations en projet)

ES **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA MONOBLOC CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**

€/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

PSM-SL



SUPPORTO SALAMANDRA PER MONOBLOCCO

EN salamander support, for monoblock

DE Salamander Konsolen, für monoblock

FR porte salamandres pour monobloc

ES **PORTA SALAMANDRA PARA MONOBLOC**

cm. 60 x 50 x 40h

cm. 70 x 60 x 20h / kg 10 / m³ 0,084

€ 1.012,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SCHUKO
537060400



PRESA ELETTRICA SCHUKO 230V~ / 16A IN PLASTICA GRIGIA IP44
EN Schuko electrical outlet, 230V~ / 16A gray plastic IP44
DE Schuko Steckdose, 230V~ / 16A grauer Kunststoff IP44
FR prise de courant Schuko, 230V~ / 16A plastique gris IP44
ES **TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA SCHUKO, 230V~ / 16A DE PLÁSTICO GRIS IP44**

cm. 9 x 9 x 3
/ kg 0.3

€ 234,00

SCHUKOS
537061600



PRESA ELETTRICA SCHUKO 230V~ / 16A IN METALLO CROMATO IP44
EN Schuko electrical outlet, 230V~ / 16A chromed metal IP44
DE Schuko Steckdose, 230V~ / 16A métal chromé IP44
FR prise de courant Schuko, 230V~ / 16A verchromtes Metall IP44
ES **TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA SCHUKO, 230V~ / 16A DE METAL CROMADO IP44**

cm. 8 x 8 x 4,5
/ kg 0.3

€ 495,00

CEAMS
19580012



COLONNA EROGAZIONE ACQUA CALDA E FREDDA CON CANNA SNODABILE, PER MONOBLOCCO
EN Pillar tap, hot and cold water
DE Mischbatterie, Warm-und Kaltwasser
FR Colonne de distribution eau froide et chaude
ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA CALIENTE Y FRÍA**

cm. 12 x 12 x 68h
cm. 40 x 70 x 15h / kg 6 / m³ 0,042

€ 792,00

TOWER
1958001A



COLONNA DI SERVIZIO: CORPO INOX CM.12X12X25H CON 2 PRESE ELETTRICHE MOD:SCHUKOS, PROFILO FERMA UTENSILI/MIXER CON BACINELLA GN1/6 INFERIORE, RUBINETTO ACQUA CALDA E FREDDA CON CANNA SNODABILE CON ANTIGOCCIA.
EN Service Tower: inox body cm.12x12x25h with 2 electrical outlet mod:SCHUKOS, bracket for tools/mixer block with GN1/6 container inferior, Pillar tap with hot and cold water with dripless.
DE : Servicemöbel: Körper aus rostfreiem Stahl cm.12x12x25h mit 2 Steckdosen Mod: SCHUKOS, Werkzeug-/Mischhalterprofil mit GN1/6 Bodenbecken, Warm- und Kaltwasserhahn mit Gelenkrohr mit Tropfschutz.
FR colonne de service : corps inox cm.12x12x25h avec 2 prises électriques mod : SCHUKOS, profil bloque ustensiles/mixer avec bac GN1/6 inférieur, robinet eau chaude et froide avec douchette et système anti-gouttes.
ES **COLUMNA DE SERVICIO: CUERPO DE ACERO INOXIDABLE CM.12X12X25H CON 2 TOMAS ELÉCTRICAS MOD: SCHUKOS, PERFIL PORTAHERRAMIENTAS/MEZCLADOR CON BANDEJA INFERIOR GN1/6, GRIFO DE AGUA CALIENTE Y FRÍA CON TUBO ARTICULADO CON ANTIGOTEO.**

cm. 21 x 27 x 67h
/ kg 13

€ 2.462,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREELOTUS ELECTRIC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ATTENZIONE-AUFMERKSAMKEIT-ATTENTION-ATENCIÓN

INFORMATIVA PER L'INSTALLATORE

I nostri apparecchi drop in sono da considerarsi dei semilavorati.
Il completamento e la messa in sicurezza del prodotto finito sono a cura dell'installatore, in base alle normative vigenti
L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato.
Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme

INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Unsere Drop-In-Geräte sind Halbfertigprodukte
Die Fertigstellung und Sicherheit des Endprodukts liegt in der Verantwortung des Installateurs in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.
Die Aufstellung, Inbetriebsetzung und Wartung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Alle notwendigen Aufstellungsarbeiten müssen unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen erfolgen.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine mangelhafte Betriebsleistung, wenn diese auf eine fehlerhafte und nicht gesetzmäßige Installation zurückzuführen ist

INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

Nos dispositifs «drop-in» sont des produits semi-finis.
L'exécution et la sécurité du produit fini relèvent de la responsabilité de l'installateur, conformément à la réglementation en vigueur.
L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié.
Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement dû à une installation incorrecte ou incorrecte.

INFORMATION FOR THE INSTALLER

Our drop-in devices are semi-finished products.
The completion and safety of the finished product is the responsibility of the installer, in accordance with the regulations in force.
Installation, commissioning and maintenance of the unit must be carried out by qualified personnel.
All work required for installation must be carried out in accordance with the applicable regulations.
The manufacturer declines all responsibility in case of malfunction, which is due to incorrect or improper installation.

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR

Nuestros dispositivos «drop-in» son productos semiacabados.
La terminación y seguridad del producto terminado es responsabilidad del instalador, de acuerdo con la normativa vigente.
La instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la unidad debe ser realizada por personal cualificado.
Todos los trabajos necesarios para la instalación deben realizarse de acuerdo con la normativa vigente.
El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento, que se deba a una instalación incorrecta o incorrecta.

563055500.docx
LIBR.ALLEG.AVV.INSTALLAZIONE SDI

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI 60

EN ELECTRIC BOILING UNIT 60 DE ELEKTRO KOCHPLATTEN 60 FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 60 ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO 60**

PCD-64ET
26030430

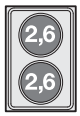


PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 PIASTRE
EN Boiling unit - N. 2 plates
DE Kochplatte - N. 2 Kochplatten
FR Rechaud - N. 2 plaques
ES **SOBRE DE COCCIÓN - N. 2 PLANCHAS**

cm. 40 x 60 x 5h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 19 / m³ 0,127

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 799,00



PCD-68ET
26030830

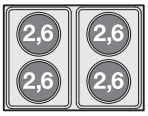


PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 PIASTRE
EN Boiling unit - N. 4 plates
DE Kochplatte - N. 4 Kochplatten
FR Rechaud - N. 4 plaques
ES **SOBRE DE COCCIÓN - N. 4 PLANCHAS**

cm. 80 x 60 x 5h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 38 / m³ 0,320

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.233,00



PCQD-64ET
26030431

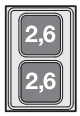


PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 PIASTRE QUADRE
EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates
DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS**

cm. 40 x 60 x 5h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 19 / m³ 0,127

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.582,00



PCQD-68ET
26030831

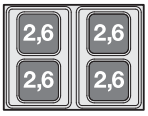


PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 PIASTRE QUADRE
EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates
DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten
FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS**

cm. 80 x 60 x 5h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 38 / m³ 0,320

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.772,00



PCCD-64ET
26030432

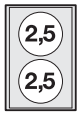


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x57
DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57**

cm. 40 x 60 x 5h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 12 / m³ 0,127

5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.738,00



PCCD-68ET
26030832

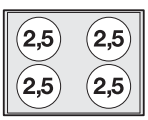


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x57
DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57**

cm. 80 x 60 x 5h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 40 / m³ 0,320

10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.642,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA ELETTRICI 80

EN ELECTRIC BOILING UNIT 80 DE ELEKTRO KOCHPLATTEN 80 FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 80 ES **SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO 80**

PCQD-84ET
28030431



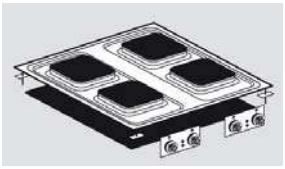
PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 PIASTRE QUADRE
EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates
DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten
FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS**
cm. 40 x 80 x 5h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 24 / m³ 0,225

8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.197,00



PCQD-88ET
28030831



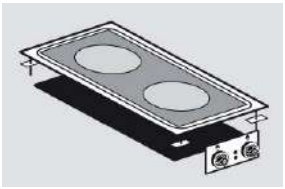
PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 PIASTRE QUADRE
EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates
DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten
FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS**
cm. 80 x 80 x 5h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 48 / m³ 0,435

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.058,00



PCCD-84ET
28030432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77
DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77**
cm. 40 x 80 x 5h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 24 / m³ 0,225

6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.750,00



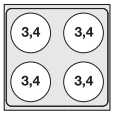
PCCD-88ET
28030832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77
DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77
ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77**
cm. 80 x 80 x 5h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 48 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.817,00



PIANI COTTURA A INDUZIONE 40

EN INDUCTION BOILING UNIT 40 DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN 40 FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION 40 ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 40**

PCID-44ET
24030433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 1 ZONA - VETRO CM.35X35 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking - 1 zone - glass cm.35x35 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 1 zone - Glas 35x35 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 1 zone - Verre cm.35x35 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO CM.35X35 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**
cm. 40 x 40 x 35h
cm. 47 x 70 x 53h / kg 18 / m³ 0,174

5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.071,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A INDUZIONE 60

EN INDUCTION BOILING UNIT 60 DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN 60 FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION 60 ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 60**

PCID-64ET
26030433



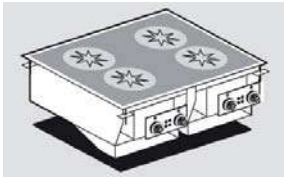
PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X57 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 60 x 42h
cm. 47 x 70 x 53h / kg 20 / m³ 0,174

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 7.344,00

PCID-68ET
26030833



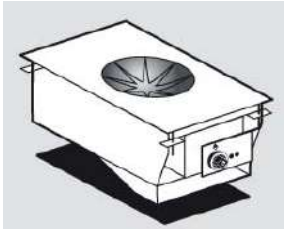
PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X57 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 80 x 60 x 42h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 40 / m³ 0,320

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 13.746,00

PCIWD-64ET
26030434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 60 x 31h
cm. 47 x 70 x 53h / kg 20 / m³ 0,174

4,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.287,00

PIANI COTTURA A INDUZIONE 80

EN INDUCTION BOILING UNIT 80 DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN 80 FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION 80 ES **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 80**

PCID-84ET
28030433



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 80 x 42h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 25 / m³ 0,225

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 7.614,00

PCID-88ET
28030833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 80 x 80 x 42h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 50 / m³ 0,435

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 14.103,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO 60

EN ELECTRIC SOLID TOP 60 DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN 60 FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE 60 ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS 60**

TPD-68ET
26120830



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM. 70X50 - 4 ZONE
EN Solid top - Plate cm. 70x50- 4 zones
DE Kochplatten - Platte cm. 70x50 - 4 zonen
FR Toute plaque - Plaque cm. 70x50 - 4 zones
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS**

cm. 80 x 60 x 24h

cm. 108 x 63 x 47h / kg 80 / m³ 0,320

10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.597,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO 80

EN ELECTRIC SOLID TOP 80 DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN 80 FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE 80 ES **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS 80**

TPD-84ET
28120430



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM. 30X68 - 2 ZONE
EN Solid top - Plate cm. 30x68- 2 zones
DE Kochplatten - Platte cm. 30x68 - 2 zonen
FR Toute plaque - Plaque cm. 30x68 - 2 zones
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM. 30X68 - 2 ZONAS**

cm. 40 x 80 x 24h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 50 / m³ 0,225

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.499,00

TPD-88ET
28120830



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM. 70X68 - 4 ZONE
EN Solid top - Plate cm. 70x68- 4 zones
DE Kochplatten - Platte cm. 70x68 - 4 zonen
FR Toute plaque - Plaque cm. 70x68 - 4 zones
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM. 70X68 - 4 ZONAS**

cm. 80 x 80 x 24h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 93 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.441,00

TUTTOPIANO INDUZIONE 60

EN INDUCTION SOLID TOP 60 DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN 60 FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION 60 ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 80**

TPID-64ET
26120433



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.35X57 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.35X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 60 x 42h

cm. 47 x 70 x 53h / kg 27 / m³ 0,174

10,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 10.117,00

TPID-68ET
26120833



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.75X57 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers)
DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 80 x 60 x 42h

cm. 108 x 63 x 47h / kg 44 / m³ 0,320

21 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 19.381,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTOPIANO INDUZIONE 80

EN INDUCTION SOLID TOP 80 DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN 80 FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION 80 ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN 80**

TPID-84ET
28120433



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.35X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)

FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 80 x 42h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 28 / m³ 0,225

14 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 12.388,00

TPID-88ET
28120833



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.75X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)

FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 80 x 80 x 42h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 50 / m³ 0,435

28 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 23.635,00

TPIRD-84ET
2812043N



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.35X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)

FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 40 x 80 x 42h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 26 / m³ 0,225

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 10.851,00

TPIRD-88ET
2812083N



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - VETRO CM.75X77 (NON POSIZIONARE SU FORNI O CASSETTIERE)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)

FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)

ES **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**

cm. 80 x 80 x 42h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 26 / m³ 0,435

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 20.224,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI 60

EN ELECTRIC PASTA COOKERS 60 DE ELEKTRO NUDELKOCHER 60 FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE 60 ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS 60**

CPD-64ET
26100430



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. (CESTI ESCLUSI)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)

DE Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 25 - CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 60 x 51h

cm. 63 x 69 x 54h / kg 22 / m³ 0,235

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.434,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPAD-64ET
26100435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)

DE Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 25 - CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 60 x 51h

cm. 63 x 69 x 54h / kg 22 / m³ 0,235

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.943,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA ELETTRICI 80

EN ELECTRIC PASTA COOKERS 80 DE ELEKTRO NUDELKOCHER 80 FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE 80 ES **CUECEPASTAS ELECTRICAS 80**

CPD-84ET
28100430



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 80 x 51h

cm. 43 x 97 x 63h / kg 30 / m³ 0,263

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.982,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPAD-84ET
28100435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H.CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 80 x 51h

cm. 43 x 97 x 63h / kg 30 / m³ 0,263

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.491,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SOLLEVATORE CESTI

EN BASKET ELEVATOR DE HEBEN KORBE FR SOULEVER DES PANIERS ES **LEVANTE CESTAS**

SCCPD-2EM
26140210



SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPD-64, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 2 ASTE

EN basket elevator for pasta cooker CPD-64, automatic timed or manual lifting, 2 rods
DE heben Korbe für Nudelkocher CPD-64, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen
FR soulever des paniers pour cuiseur a pates CPD-64, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges
ES **LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPD-64, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 2 BARRAS**

cm. 16 x 34 x 71h

cm. 63 x 108 x 37h / kg 16 / m³ 0,252

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



0,35 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.568,00

SCCPD-3EM
28140210



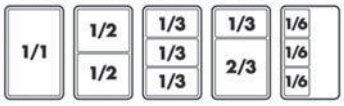
SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPD-84, SOLLEVAMENTO AUTOMATICO TEMPORIZZATO O MANUALE, 3 ASTE

EN basket elevator for pasta cooker CPD-84, automatic timed or manual lifting, 2 rods
DE heben Korbe für Nudelkocher CPD-84, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen
FR soulever des paniers pour cuiseur a pates CPD-84, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges
ES **LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPD-84, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 2 BARRAS**

cm. 16 x 50 x 71h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 21 / m³ 0,368

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



0,525 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.810,00

BAGNOMARIA ELETTRICI 60

EN ELECTRIC BAIN MARIE 60 DE ELEKTRO WASSERBÄDER 60 FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE 60 ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO 60**

BMD-64EM
26050410



BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER GN 1/1 H.15

EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15
DE Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15
FR Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 15H**

cm. 40 x 60 x 30h

cm. 43 x 63 x 47h / kg 18 / m³ 0,127

2,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.285,00

BMD-68ET
26050830



BAGNOMARIA TRIFASE VASCA PER GN 2/1 H.15

EN Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 h.15
DE Wasserbäder Dreiphasig - Becken GN 2/1 h.15
FR Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO. - CUBA PARA GN 2/1 15H**

cm. 80 x 60 x 30h

cm. 73 x 63 x 47h / kg 40 / m³ 0,216

4,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.087,00

Índice - index - índice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BAGNOMARIA ELETTRICI 80

EN ELECTRIC BAIN MARIE 80 DE ELEKTRO WASSERBÄDER 80 FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE 80 ES **BAÑO MARÍA ELECTRICO 80**

BMD-82EM
28050210



BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER 7XGN 1/9 H15
EN Bain marie singlephase - Bowl for 7xGN 1/9 h.15
DE Wasserbäder einphasig - Becken für 7xGN 1/9 h.15
FR Bain marie monophase - Cuve pour 7xGN 1/9 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA 7XGN 1/9 H.15**
cm. 20 x 80 x 30h
cm. 97 x 48 x 37h / kg 16 / m³ 0,172

1,65 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.632,00

BMD-84EM
28050410



BAGNOMARIA MONOFASE VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3 H15
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15
DE Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15
FR Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15
ES **BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H**
cm. 40 x 80 x 30h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 21 / m³ 0,225

2,85 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.979,00

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO 60

EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER 60 DE FRITTENWANNE MIT INFRAROT 60 FR SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE 60
ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO 60**

BSD-64EM
26040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSOFONDO FORATO
EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom
DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost
FR Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé.
ES **CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO**
cm. 40 x 60 x 25h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 20 / m³ 0,127

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.269,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI 60

EN ELECTRIC GRDDLE 60 DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN 60 FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE 60 ES **FRY-TOP ELECTRICO 60**

FTLD-64ET
26060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.35,5X55
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.35,5x55
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 60 x 22h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 30 / m³ 0,127

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.524,00

FTLD-64ETS
26060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.35,5X55
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 60 x 22h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 30 / m³ 0,127

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.895,00

FTRD-64ET
26060433



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.35,5X55
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.35,5x55
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.35,5x55
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 60 x 22h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 30 / m³ 0,127

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.528,00

FTRD-64ETS
26060436

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.35,5X55
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40 x 60 x 22h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 30 / m³ 0,127

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.977,00

FTLD-66ET
26060631



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60 x 60 x 22h
cm. 73 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,216

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.945,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLD-66ETS
26060634

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 22h

cm. 73 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,216

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.536,00

FTLRD-66ET
26060632



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 22h

cm. 73 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,216

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.034,00



FTLRD-66ETS
26060635

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 22h

cm. 73 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,216

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.625,00



FTRD-66ET
26060633



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 22h

cm. 73 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,216

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.087,00



FTRD-66ETS
26060636

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.55,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60 x 60 x 22h

cm. 73 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,216

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.676,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTLD-68ET
26060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 22h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 60 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.388,00

FTLD-68ETS
26060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 22h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 60 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.218,00

FTLRD-68ET
26060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 22h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 60 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.473,00

FTLRD-68ETS
26060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 22h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 60 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.393,00

FTRD-68ET
26060833



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO, PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 22h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 60 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.529,00

FTRD-68ETS
26060836

FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.75,5X55 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 60 x 22h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 60 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.358,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP ELETTRICI 80

EN ELECTRIC GRDDLE 80 DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN 80 FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE 80 ES **FRY-TOP ELECTRICO 80**

FTLD-84ET
28060431



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.36X68
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x68
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.36x68
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X68**
cm. 40 x 80 x 22h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 45 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.521,00

FTLD-84ETS
28060434

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.36X68
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68**
cm. 40 x 80 x 22h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 45 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.158,00

FTLD-88ET
28060831



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 80 x 22h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 90 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.732,00

FTLD-88ETS
28060834

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 80 x 22h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 90 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.584,00

FTLRD-88ET
28060832



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 80 x 22h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 90 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.920,00

FTLRD-88ETS
28060835

FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas
DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen
FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80 x 80 x 22h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 90 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.768,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRIGLIE ELETTRICHE 60

EN ELECTRIC GRIILL 60 DE ELEKTRO-WURSTBRATER 60 FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE 60 ES **BARBACOAS ELECTRICAS 60**

CWKD-64ET
26080431



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X43 RIBALTABILE
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x43
DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43
FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x43
ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43**

cm. 40 x 60 x 30h

cm. 43 x 69 x 54h / kg 30 / m³ 0,160

4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.082,00

CWKD-68ET
26080831



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X43 RIBALTABILE - 2 ZONE COTTURA
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas
DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen
FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson
ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 30h

cm. 83 x 69 x 54h / kg 60 / m³ 0,309

8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.185,00

GRIGLIE ELETTRICHE 80

EN ELECTRIC GRIILL 80 DE ELEKTRO-WURSTBRATER 80 FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE 80 ES **BARBACOAS ELECTRICAS 80**

CWKD-84ET
28080431



GRIGLIA CONTACT - COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x63
DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63
FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x63
ES **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63**

cm. 40 x 80 x 30h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 35 / m³ 0,225

5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.604,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE 60

EN ELECTRIC FRYERS 60 DE ELEKTRO-FRITEUSE 60 FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE 60 ES **FREIDORAS ELECTRICAS 60**

F2/8D-64ET
26090432



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTI CM. 12X30X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 12 KG/H

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h

DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h

FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H- 2 CESTA CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H**

cm. 40 x 60 x 46h

cm. 54 x 67 x 64h / kg 30 / m³ 0,232

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.104,00

F10D-64ET
26090430



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 10 VASCA CM. 22X35X23H - 1 CESTO CM. 20X30X10H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 10 KG/H

EN Fryer threephase 10 lts - Bowl cm. 22x35x23h - 1 basket cm. 20x30x10h. Sieve and lid for pan. Production: 10 kg/h

DE Friteuse dreiphasig lt. 10 - Becken cm. 22x35x23h - 1 Korb cm. 20x30x10h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 10 kg/h

FR Friteuse triphase lt. 10 - Cuve cm. 22x35x23h - 1 Panier cm. 20x30x10h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 10 kg/h

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 10 LT. - CUBA CM. 22X35X23H - 1 CESTA CM. 20X30X10H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H**

cm. 40 x 60 x 39h

cm. 63 x 69 x 54h / kg 20 / m³ 0,235

7,15 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.720,00

F2/10D-66ET
26090630



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 10+10 2 VASCHE CM. 22X35X23H - 2 CESTI CM. 20X30X10H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 20 KG/H

EN Fryer threephase 10+10 lts - 2 Bowls cm. 22x35x23h - 2 baskets cm. 20x30x10h. Sieve and lid for pan. Production: 20 kg/h

DE Friteuse dreiphasig lt. 10+10 - 2 Becken cm. 22x35x23h - 2 Korb cm. 20x30x10h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 20 kg/h

FR Friteuse triphase lt. 10+10 - 2 Cuve cm. 22x35x23h - 2 Panier cm. 20x30x10h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 20 kg/h

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 10+10 LT. - 2CUBA CM. 22X35X23H- 2 CESTA CM. 20X30X10H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 20 KG/H**

cm. 60 x 60 x 39h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 32 / m³ 0,265

14,3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.148,00

F18D-64ET
26090431



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H - 1 CESTO CM. 28X29X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 15 KG/H

EN Fryer threephase 18 lts - Bowl cm. 31x34x33h - 1 basket cm. 28x29x15h. Sieve and lid for pan. Production: 15 kg/h

DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h - 1 Korb cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 15 kg/h

FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h - 1 Panier cm. 28x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 15 kg/h

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H - 1 CESTA CM. 28X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 15 KG/H**

cm. 40 x 60 x 46h

cm. 54 x 67 x 64h / kg 30 / m³ 0,232

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.506,00

F23D-66ET
26090631



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 23 VASCA CM. 50X35X22H - CESTO CM. 46X30X10H - FILTRO E COPERCHIO VASCA.

EN Fryer threephase 23 lts - Bowls cm. 50x35x24h - Basket cm. 46x30x10h - Sieve and lid for pan.

DE Friteuse dreiphasig lt. 23 - Becken cm. 50x35x22h - Körb cm. 46x30x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken.

FR Friteuse triphase lt. 23 - Cuve cm. 50x35x22h - Panier cm 46x30x10h - Filtre, couvercle pour cuve.

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 23 LT. CUBA CM. 50X35X22H - CESTA CM. 46X30X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA.**

cm. 60 x 60 x 39h

cm. 63 x 69 x 61h / kg 31 / m³ 0,265

14,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.538,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE 60

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS 60 DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST 60 FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE 60 ES **SARTEN FIJA ELECTRICA 60**

BRFD-64ET
26070433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X46X10H
EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 32,5x46x10h
DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 32,5x46x10h
FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 32,5x46x10h
ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 32,5X46X10H**

cm. 40 x 60 x 28h

cm. 43 x 63 x 47h / kg 45 / m³ 0,127

4,5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.797,00

BRFD-68ET
26070833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X46X10H - 2 ZONE DI COTTURA
EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 72,5x46x10h - 2 cooking areas
DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 72,5x46x10h - 2 Heizzonen
FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 72,5x46x10h - 2 zones de cuisson
ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 72,5X46X10H - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80 x 60 x 28h

cm. 108 x 63 x 47h / kg 65 / m³ 0,320

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.168,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE 80

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS 80 DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST 80 FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE 80 ES **SARTEN FIJA ELECTRICA 80**

BRFD-84ET
28070433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X64,5X10H
EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 32,5x64,5x10h
DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 32,5x64,5x10h
FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 32,5x64,5x10h
ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 30X68X10G**

cm. 40 x 80 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 60 / m³ 0,225

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.065,00

FORNI ELETTRICI 70

EN ELECTRIC OVENS 70 DE ELEKTRO-ÖFEN 70 FR FOURS ÉLECTRIQUE 70 ES **HORNOS ELECTRICOS 70**

FSD-78ET
26500830



FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X53 GN2/1
EN Traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1
DE Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1
FR Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1
ES **HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1**

cm. 80 x 69 x 48,6h

cm. 83 x 77 x 77h / kg 40 / m³ 0,492

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.001,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FVD-78ET
26510830



FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX

EN Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door

DE Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür

FR Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable

ES **HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX**

cm. 80 x 61,5 x 48,6h

cm. 83 x 77 x 77h / kg 40 / m³ 0,492

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.571,00

FVD-78ET/V
2651083A



FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO

EN Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door

DE Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür

FR Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée

ES **HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**

cm. 80 x 61,5 x 48,6h

cm. 83 x 77 x 77h / kg 40 / m³ 0,492

5 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.723,00

FORNI ELETTRICI 90

EN ELECTRIC OVENS 90 DE ELEKTRO-ÖFEN 90 FR FOURS ÉLECTRIQUE 90 ES **HORNOS ELECTRICOS 90**

FSD-98ET
28500830



FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1

EN Traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1

DE Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1

FR Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1

ES **HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1**

cm. 80 x 85,5 x 48,6h

cm. 83 x 97 x 77h / kg 45 / m³ 0,620

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.127,00

RISCALDANTE LATERLARE

EN LATERAL HEATER DE SEITLICHE HEIZUNG FR RÉCHAUFFEUR LATÉRAL ES **CALENTADOR LATERAL**

RVD-62EM
26660210



RISCALDANTE VENTILATO LATERALE PER MOBILI, TEMP: 30÷90°C

EN Ventilated side heater for cabinets, temp: 30÷90°C

DE Belüfteter Seitenheizkörper für Schränke, temp: 30÷90°C

FR Chauffage latéral ventilé pour armoires, temp: 30÷90°C

ES **CALENTADOR LATERAL VENTILADO PARA ARMARIOS, TEMP: 30÷90°C**

cm. 20 x 50 x 35h

cm. 25 x 55 x 40h / kg 5 / m³ 0,055

1,6 kW
230V~
50/60 Hz

€ 572,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FORNO MANTENITORE

EN LOW TEMPERATURE OVEN DE NIEDERTEMPERATUROFEN FR FOUR BASSE TEMPERATURE ES **HORNO DE BAJA TEMPERATURA**

CSD012E

_CSD012E



FORNO PER COTTURA A BASSE TEMPERATURE A 2 CASSETTI GN1/1 MAX CM.15H. TEMP: 30÷120°C. PANNELLO DI CONTROLLO CON REGOLAZIONE ELETTRONICA DEL TEMPO, DELLA TEMPERATURA E DELLA SONDA AL CUORE, FUNZIONE MANTENIMENTO. VERSIONE INCASSO PER FREEBLOCK 5_0

EN Low temperature oven with 2 drawers GN1/1 max. cm15h, temp: 30÷120°C. Electronic control of the time, temperature and core probe, HOLD function. DROPIN VERSION FOR FREEBLOCK 5_0.

DE Niedertemperaturofen mit 2 SchubladenGN1/1 max. cm.15h, temp: 30÷120°C. Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für Zeit, Temperatur, heißer Wartungsfunktion. DROPIN VERSION FUR FREEBLOCK 5_0.

FR Four basse température avec 2 tiroirs GN1/1 max. cm.15h, temp: 30÷120°C. Contrôle électronique du temps, température et sonde â coeur, fonction de maintenance à chaud. DROPIN VERSION POUR FREEBLOCK 5_0.

ES **HORNO DE BAJA TEMPERATURA CON 2 CAJONES GN1/1 MAX. CM.15H, TEMP: 30÷120°C. PANEL DE CONTROL CON REGULACIÓN ELECTRÓNICA DE TIEMPO, TEMPERATURA Y SONDA AL CORAZÓN, FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO CALIENTE. VERSION DE ENCASTRE PARA FREEBLOCK 5_0.**

cm. 80 x 61 x 51h

cm. 90 x 70 x 70h / kg 55 / m³ 0,441

1 kW
230V~
50 Hz

€ 4.396,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREELOTUS GAS



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ATTENZIONE-AUFMERKSAMKEIT-ATTENTION-ATENCIÓN

INFORMATIVA PER L'INSTALLATORE

I nostri apparecchi drop in sono da considerarsi dei semilavorati.
Il completamento e la messa in sicurezza del prodotto finito sono a cura dell'installatore, in base alle normative vigenti
L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato.
Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme

INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Unsere Drop-In-Geräte sind Halbfertigprodukte
Die Fertigstellung und Sicherheit des Endprodukts liegt in der Verantwortung des Installateurs in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.
Die Aufstellung, Inbetriebsetzung und Wartung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Alle notwendigen Aufstellungsarbeiten müssen unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen erfolgen.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine mangelhafte Betriebsleistung, wenn diese auf eine fehlerhafte und nicht gesetzmäßige Installation zurückzuführen ist

INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

Nos dispositifs «drop-in» sont des produits semi-finis.
L'exécution et la sécurité du produit fini relèvent de la responsabilité de l'installateur, conformément à la réglementation en vigueur.
L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié.
Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement dû à une installation incorrecte ou incorrecte.

INFORMATION FOR THE INSTALLER

Our drop-in devices are semi-finished products.
The completion and safety of the finished product is the responsibility of the installer, in accordance with the regulations in force.
Installation, commissioning and maintenance of the unit must be carried out by qualified personnel.
All work required for installation must be carried out in accordance with the applicable regulations.
The manufacturer declines all responsibility in case of malfunction, which is due to incorrect or improper installation.

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR

Nuestros dispositivos «drop-in» son productos semiacabados.
La terminación y seguridad del producto terminado es responsabilidad del instalador, de acuerdo con la normativa vigente.
La instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la unidad debe ser realizada por personal cualificado.
Todos los trabajos necesarios para la instalación deben realizarse de acuerdo con la normativa vigente.
El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento, que se deba a una instalación incorrecta o incorrecta.

563055500.docx
LIBR.ALLEG.AVV.INSTALLAZIONE SDI

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A GAS 40

EN GAS BOILING UNIT 40 DE GAS KOCHPLATTEN 40 FR PLAN DE CUISSON À GAZ 40 ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS 40**

PCD-44G
24210450



PIANO COTTURA 1 FUOCO
EN Boiling unit - 1 burner
DE kochplatte - 1 Kochstellen
FR Rechaud - 1 feux vifs
ES **SOBRE DE COCCIÓN - 1 QUEMADOR**
cm. 40 x 40 x 14h
cm. 47 x 70 x 53h / kg 23 / m³ 0,174

10 kW
8.600 kcal/h

€ 1.263,00

PIANI COTTURA A GAS 50

EN GAS BOILING UNIT 50 DE GAS KOCHPLATTEN 50 FR PLAN DE CUISSON À GAZ 50 ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS 50**

PCD-55G
25210550



PIANO COTTURA 1 FUOCO, CON GRIGLIA RIBASSATA PER ALLINEAMENTO AI MODELLI GAS TPD/FTD
EN Boiling unit - 1 burner, with lowered grid for alignment to gas models TPD/FTD
DE kochplatte - 1 Kochstellen, mit abgesenktem Gitter zur Ausrichtung mit den Gasmodellen TPD/FTD
FR Rechaud - 1 feux vifs, avec grille abaissée pour l'alignement sur les modèles à gaz TPD/FTD
ES **SOBRE DE COCCIÓN - 1 QUEMADOR, CON REJILLA REBAJADA PARA SU ALINEACIÓN CON LOS MODELOS DE GAS TPD/FTD**
cm. 50 x 50 x 22h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 24 / m³ 0,265

10 kW
8.600 kcal/h

€ 1.334,00

PIANI COTTURA A GAS 60

EN GAS BOILING UNIT 60 DE GAS KOCHPLATTEN 60 FR PLAN DE CUISSON À GAZ 60 ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS 60**

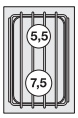
PCD-64G
26210450



PIANO COTTURA 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 2 burners
DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 2 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 40 x 60 x 11h
cm. 47 x 70 x 53h / kg 20 / m³ 0,174

13 kW
11.180 kcal/h

€ 1.459,00



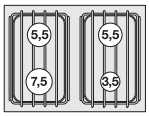
PCD-68G
26210850



PIANO COTTURA 4 FUOCHI
EN Gas heated boiling unit - 4 burners
DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 4 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES**
cm. 80 x 60 x 11h
cm. 83 x 77 x 54h / kg 40 / m³ 0,345

22 kW
18.920 kcal/h

€ 2.745,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PIANI COTTURA A GAS 80

EN GAS BOILING UNIT 80 DE GAS KOCHPLATTEN 80 FR PLAN DE CUISSON À GAZ 80 ES **SOBRES DE COCCIÓN DE GAS 80**

PCD-84G
28210450



PIANO COTTURA 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 2 burners
DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 2 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 40 x 80 x 11h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

11 kW
9.460 kcal/h

€ 1.901,00



PCD-88G
28210850



PIANO COTTURA 4 FUOCHI
EN Gas heated boiling unit - 4 burners
DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen
FR Rechaud gaz - 4 feux vifs
ES **SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES**
cm. 80 x 80 x 11h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 75 / m³ 0,435

28 kW
24.080 kcal/h

€ 3.329,00



PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED BOILING UNIT DE GAS WASSERKOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES **SOBRES DE COCCIÓN DE AGUA A GAS**

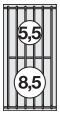
PCAD-84G
28310450



PIANO COTTURA ACQUA 2 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE
EN water heated boiling unit 2 burners - Water loading tap + overflow device
DE wasser-Kochplatte - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
FR Rechaud l'eau 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**
cm. 40 x 80 x 12h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

14 kW
12.040 kcal/h

€ 2.449,00



PCAD-88G
28310850



PIANO COTTURA ACQUA 4 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE
EN water heated boiling unit 4 burners - Water loading tap + overflow device
DE wasser-kochplatte - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
FR Rechaud l'eau 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
ES **SOBRES DE COCCIÓN AGUA 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**
cm. 80 x 80 x 12h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 75 / m³ 0,435

28 kW
24.080 kcal/h

€ 4.048,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TUTTAPIASTRA GAS 70

EN GAS SOLID TOP 70 DE GAS KOCHPLATTEN 70 FR TOUTE PLAQUE A GAZ 70 ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS 70**

TPD-85G
28290550



TUTTA PIASTRA GAS PIASTRA CM 37X57. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Solid top gas - Plate.37x57cm. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-Kochplatte - Platte.37x57 cm. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Toute plaque à gaz - Plaque cm.37x57. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **PLACA RADIANTE A GAS - PLACA CM.37X57. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 80 x 31h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 58 / m³ 0,330

7 kW
6.020 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.570,00

TPD-89G
28290950



TUTTA PIASTRA GAS PIASTRA CM 77X57. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Solid top gas - Plate.77x57cm. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-Kochplatte - Platte.77x57 cm. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Toute plaque à gaz - Plaque cm.77x57. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **PLACA RADIANTE A GAS - PLACA CM.77X57. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 80 x 31h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 129 / m³ 0,435

12 kW
10.320 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.020,00

TUTTAPIASTRA GAS 90

EN GAS SOLID TOP 90 DE GAS KOCHPLATTEN 90 FR TOUTE PLAQUE A GAZ 90 ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS 90**

TPD-95G
29290550



TUTTA PIASTRA GAS PIASTRA CM 39X73. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Solid top gas - Plate.39x73 cm. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-Kochplatte - Platte.39x73 cm. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Toute plaque à gaz - Plaque cm.39x73. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **PLACA RADIANTE A GAS - PLACA CM.39X73. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 95 x 31h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 62 / m³ 0,330

7 kW
6.020 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.678,00

TPD-99G
29290950



TUTTA PIASTRA GAS PIASTRA CM 79X73. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Solid top gas - Plate.79x73 cm. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-Kochplatte - Platte.79x73 cm. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Toute plaque à gaz - Plaque cm.79x73. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **PLACA RADIANTE A GAS - PLACA CM.79X73. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 95 x 31h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 135 / m³ 0,644

12 kW
10.320 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.389,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA GAS 70

EN GAS PASTA COOKERS 70 DE GAS NUDELKOCHER 70 FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ 70 ES **CUECEPASTAS A GAS 70**

CPD-74G

27270450



CUOCIPASTA GAS LT 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA. (CESTI ESCLUSI)

EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining. Electric ignition, flame presence indicator. (BASKETS EXCLUDED)

DE Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige. (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme. (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 70 x 65h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 51 / m³ 0,368

9,5 kW
8.160 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.199,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPAD-74G

27270455



CUOCIPASTA GAS LT 25 VASCA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA. (CESTI ESCLUSI)

EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining. Electric ignition, flame presence indicator. (BASKETS EXCLUDED)

DE Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige. (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme. (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 70 x 65h

cm. 43 x 77 x 111h / kg 51 / m³ 0,368

9,5 kW
8.160 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.488,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CUOCIPASTA GAS 90

EN GAS PASTA COOKERS 90 DE GAS NUDELKOCHER 90 FR CUISEURS DE PÂTES À GAZ 90 ES **CUECEPASTAS A GAS 90**

CPD-94G
29270450



CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA. (CESTI ESCLUSI)

EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining. Electric ignition, flame presence indicator. (BASKETS EXCLUDED)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige. (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme. (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 90 x 65h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 58 / m³ 0,463

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.420,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPAD-94G
29270455



CUOCIPASTA GAS LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA. (CESTI ESCLUSI)

EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining. Electric ignition, flame presence indicator. (BASKETS EXCLUDED)

DE Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige. (KORB AUSGESCHLOSSEN)

FR Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme. (PANIERS EXCLUS)

ES **CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**

cm. 40 x 90 x 65h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 58 / m³ 0,463

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.711,00

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP A GAS 80

EN GAS GRDDLE 80 DE GASGRIDDLEPLATTEN 80 FR FRY-TOP À GAZ 80 ES **FRY-TOP A GAS 80**

FTLD-85GS
28230554



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39X53,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39x53,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39x53,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39x53,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39X53,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 80 x 33h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 53 / m³ 0,330

7 kW
6.020 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.257,00

FTRD-85GS
28230556



FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39X53,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39x53,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39x53,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39x53,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39X53,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 80 x 33h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 53 / m³ 0,330

7 kW
6.020 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.432,00

FTLD-87GS
28230754



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59X53,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59x53,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59x53,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59x53,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59X53,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 70 x 80 x 33h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 62 / m³ 0,345

10,5 kW
9.030 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.473,00

FTLRD-87GS
28230755



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59X53,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59x53,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59x53,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59x53,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59X53,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 70 x 80 x 33h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 62 / m³ 0,345

10,5 kW
9.030 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.624,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRD-87GS
28230756



FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.59X53,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59x53,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59x53,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59x53,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59X53,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 70 x 80 x 33h

cm. 83 x 77 x 54h / kg 62 / m³ 0,345

10,5 kW
9.030 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.740,00

FTLD-89GS
28230954



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79X53,5 - 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79x53,5 - 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79x53,5 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79x53,5 - 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79X53,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 80 x 33h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 98 / m³ 0,435

14 kW
12.040 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.366,00

FTLRD-89GS
28230955



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79X53,5 - 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79x53,5 - 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79x53,5 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79x53,5 - 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79X53,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 80 x 33h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 98 / m³ 0,435

14 kW
12.040 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.565,00

FTRD-89GS
28230956



FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79X53,5 - 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79x53,5 - 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79x53,5 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79x53,5 - 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79X53,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.C**

cm. 90 x 80 x 33h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 98 / m³ 0,435

14 kW
12.040 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 4.776,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRY-TOP A GAS 90

EN GAS GRDDLE 90 DE GASGRIDDLEPLATTEN 90 FR FRY-TOP À GAZ 90 ES **FRY-TOP A GAS 90**

FTLD-95GS
29230554



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39X68,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39x68,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39x68,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39x68,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39X68,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 95 x 33h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 61 / m³ 0,330

9 kW
7.7440 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.750,00

FTRD-95GS
29230556



FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.39X68,5. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39x68,5. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39x68,5. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39x68,5. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39X68,5. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 95 x 33h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 61 / m³ 0,330

9 kW
7.7440 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.948,00

FTLD-99GS
29230954



FRY-TOP GAS LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79X68,5 - 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79x68,5 - 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79x68,5 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79x68,5 - 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79X68,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 95 x 33h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 102 / m³ 0,644

18 kW
15.480 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 5.329,00

FTLRD-99GS
29230955



FRY-TOP GAS 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79X68,5 - 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79x68,5 - 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79x68,5 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79x68,5 - 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79X68,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 95 x 33h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 102 / m³ 0,644

18 kW
15.480 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 5.575,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FTRD-99GS
29230956



FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PIASTRA CM.79X68,5 - 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79x68,5 - 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79x68,5 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79x68,5 - 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79X68,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 95 x 33h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 102 / m³ 0,644

18 kW
15.480 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 5.819,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS 70

EN GAS CHARCOAL GRILL 70 DE GASLAVASTEIN GRILLS 70 FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ 70 ES **BARBACOAS DE PIEDRA LÀVICA A GAS 70**

CWD-75G
27250550



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA, GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILE. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Lavastone grill gas, Stainless steel grill cm. 38x52. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-Lavasteingrill, Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Grille à gaz en pierre de lave, Grille inox cm 38x52. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA, PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 50 x 70 x 33h

cm. 63 x 77 x 54h / kg 51 / m³ 0,262

9 kW
7.740 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 2.481,00

CWD-79G
27250950



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA, N. 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX CM. 38X52 REGOLABILI, 2 ZONE DI COTTURA. ACCENSIONE ELETTRICA, INDICATORE PRESENZA FIAMMA PILOTA, CANALA PERIMETRALE ALLAGABILE, SCARICO CON FILTRO REMOVIBILE.

EN Lavastone grill gas, N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas. Electric ignition, flame presence indicator, floodable perimeter channel, drain with removable filter.

DE Gas-Lavasteingrill, N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen. Elektrische Zündung, Flammenpräsenzanzeige, flutbaren Umfangskanal, Auspuff mit abnehmbarem Filter.

FR Grille a gaz en pierre de lave, N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52. 2 zones de cuisson. Allumage électrique, indicateur de présence de flamme, un conduit extérieur inondable, échappement avec filtre amovible.

ES **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA, N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 2 ZONAS DE COCCIÓN. IGNICIÓN ELÉCTRICA, INDICADOR EXTERNO DE LLAMA PILOTO, CANAL PERIMETRAL INUNDABLE, DRENAJE CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

cm. 90 x 70 x 33h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 94 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 3.680,00

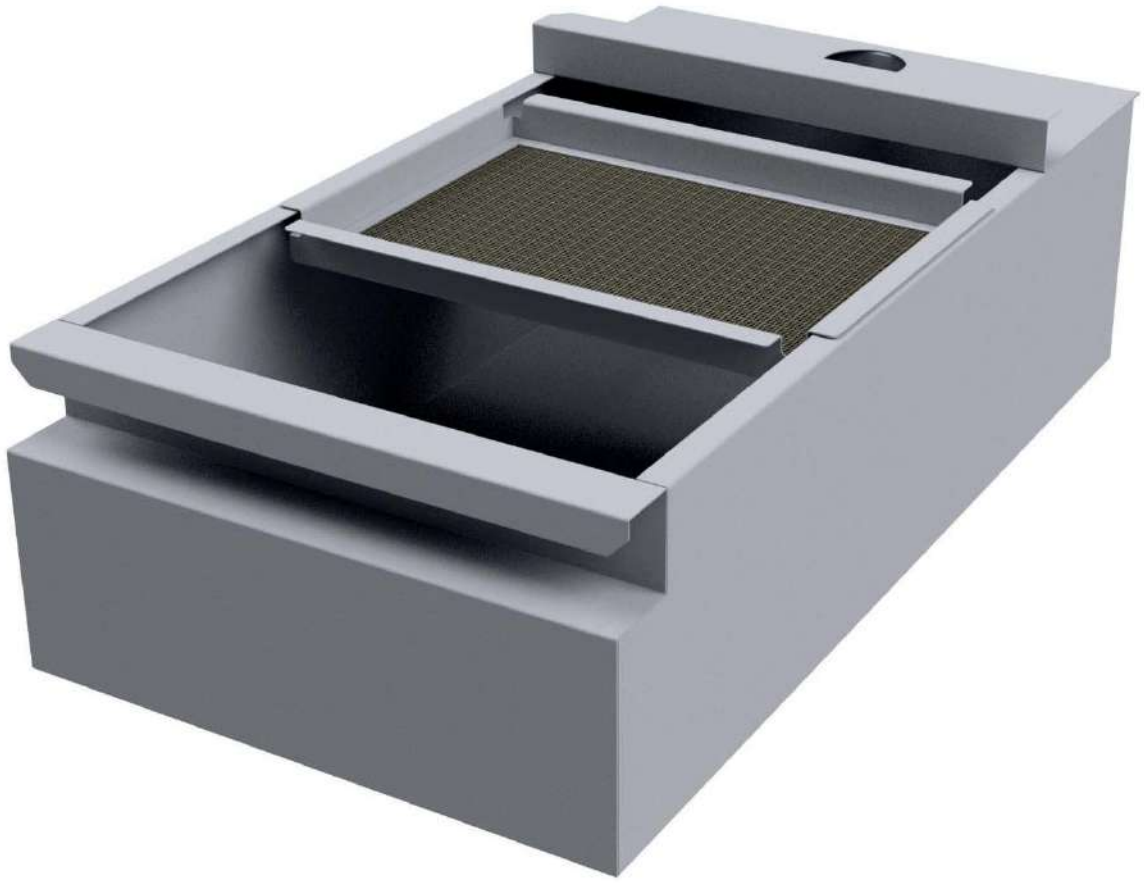
Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FREELOTUS ACC



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LAVELLI 60

EN SINK UNIT 60 DE SPÜLBECKEN 60 FR ÉVIER 60 ES **FREGADEROS 60**

LAD-64
26020400



LAVELLO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM.29X35X20H
EN Sink unit - Lever type tap. Bowl cm.29x35x20h
DE Spülbecken Einhebel-Mischbatterie - Becken cm.29x35x20h
FR Bac-evier avec robinetterie - Bac cm.29x35x20h
ES **FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM.29X35X20H**
cm. 40 x 60 x 35h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 15 / m³ 0,127

€ 996,00

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

OPT-GA



ACCENSIONE ELETTRICA PER APPARECCHI GAS: PCD-64GA, PCD-68GA (PREZZO A BRUCIATORE)
EN electric ignition for gas model: PCD-64GA, PCD-68GA (PRICE FOR 1 BURNER)
DE elektrische Zündung fur gas modell: PCD-64GA, PCD-68GA (PREIS FÜR 1 BRENNER)
FR allumage électrique pour modèle a gaz: PCD-64GA, PCD-68GA (PRIX POUR 1 BRÛLEUR)
ES **IGNICIÓN ELÉCTRICA PARA MODELO GAS: PCD-64GA, PCD-68GA (PRECIO POR 1 QUEMADOR)**

0,01 KW
230V~
50/60 Hz

€ 270,00

OPT-ENERGY



ENERGY SAVING, PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO A SISTEMI DI OTTIMIZZAZIONE ENERGIA, SOLO MODELLI ELTTRICI, PREZZO PER 1 ZONA COTTURA. NO PER: INDUZIONI, SOLLEVATORE CESTI, MANTENITORE CALDO
EN Energy Saving, ready for connection to energy optimisation systems, electric models only, price for 1 cooking zone. NOT FOR: INDUCTION, BASKET LIFTER, KEEP WARM
DE Energiesparend, bereit für den Anschluss an Energieoptimierungssysteme, nur elektrische Modelle, Preis für 1 Kochzone. NICHT FÜR: INDUKTION, KORBHEBER, WARMHALTEN
FR Économie d'énergie, prêt à être connecté à des systèmes d'optimisation énergétique, modèles électriques uniquement, prix pour 1 zone de cuisson. NE CONVIENT PAS POUR : INDUCTION, ÉLÉVATEUR DE PANIER, MAINTIEN AU CHAUD
ES **AHORRO ENERGÉTICO, PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN A SISTEMAS DE OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA, SOLO MODELOS ELÉCTRICOS, PRECIO POR 1 ZONA DE COCCIÓN. NO PARA: INDUCCIÓN, ELEVADOR DE CESTA, MANTENEDOR DE CALOR.**

€ 324,00

532005901

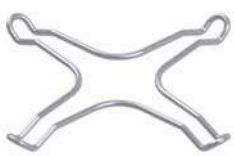


GRIGLIA 1 FUOCO (MOD: PCD-6..)
EN 1 flame grill (mod. PCD-6..)
DE Rost 1 flamme (mod. PCD-6..)
FR Frille 1 feu (mod. PCD-6..)
ES **PARILLA 1 QUEMADOR (MOD. PCD-6..)**

cm. 40 x 30 x 10h / kg 3 / m³ 0,012

€ 119,00

533009200



GRIGLIA DI RIDUZIONE
EN Reduction
DE Reduzierstern
FR Grille de réduction
ES **REJILLA DE REDUCCIÓN**
cm. 25 x 25
cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KIT-WOK
09580040



KIT WOK - FIAMMA VERTICALE - SOLO SU BRUCIATORE DA 10 KW E GRIGLIE IN GHISA
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen
FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
ES **KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**

cm. Ø 26 x 16h

cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

€ 470,00

PLF
07590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA (MOD: PCD-6..)
EN Smooth griddle plate for cast iron grid (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost (mod. PCD-6..)
FR Plaque lisse pour la grille en fonte (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 27

cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLF/2
07590421



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA (MOD: PCD-6..)
EN Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost (mod. PCD-6..)
FR Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 57

cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

PRF
07590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA (MOD: PCD-6..)
EN Grooved griddle plate for cast iron grid (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost (mod. PCD-6..)
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 27

cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

PRF/2
07590423



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN GHISA (MOD: PCD-6..)
EN Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost (mod. PCD-6..)
FR Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 57

cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 464,00

PLFT/7
08590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO (MOD: PCD-6..)
EN Smooth griddle plate for grid rod (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab (mod. PCD-6..)
FR Plaque lisse pour tige grille (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 27

cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 212,00

PLFT/72
08590471



PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN TONDINO (MOD: PCD-6..)
EN Smooth griddle plate 2 burners for grid rod (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen fur Gitterstab (mod. PCD-6..)
FR Plaque lisse 2 feux pour tige grille (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA LISA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 57

cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 417,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

PRFT/7
08590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO (MOD: PCD-6..)
EN Grooved griddle plate for grid rod (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab (mod. PCD-6..)
FR Plaque nervurée pour tige grille (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 27

cm. 38 x 30 x 6h / kg 9 / m³ 0,007

€ 283,00

PRFT/72
08590473



PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI PER GRIGLIA IN TONDINO (MOD: PCD-6..)
EN Grooved griddle plate 2 burners for grid rod (mod. PCD-6..)
DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen fur Gitterstab (mod. PCD-6..)
FR Plaque nervurée 2 feux pour tige grille (mod. PCD-6..)
ES **PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA (MOD. PCD-6..)**

cm. 35 x 57

cm. 38 x 60 x 6h / kg 18 / m³ 0,014

€ 464,00

531084100



GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO S110 (MOD:44/55)
EN grid rod 1 burner (mod:44/55)
DE Gitterstab 1 Brenner (mod:44/55)
FR tige grille 1 feux (mod:44/55)
ES **RED DE VARILLA 1 QUEMADOR (MOD:44/55)**

cm. 38 x 35 x 5h

cm. 40 x 40 x 10h / kg 6 / m³ 0,016

€ 189,00

531047100



GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (MOD. PCD-8..)
EN grid rod 2 burner (mod. PCD-8..)
DE Gitterstab 2 Brenner (mod. PCD-8..)
FR tige grille 2 feux (mod. PCD-8..)
ES **RED DE VARILLA 2 QUEMADOR (MOD. PCD-8..)**

cm. 40 x 75 x 10h / kg 9 / m³ 0,030

€ 238,00

PLF/9
09590401



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN GHISA (MOD. PCD-8..)
EN Smooth griddle plate for cast iron grid (mod. PCD-8..)
DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost (mod. PCD-8..)
FR Plaque lisse pour la grille en fonte (mod. PCD-8..)
ES **PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (MOD. PCD-8..)**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 222,00

PRF/9
09590403



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN GHISA (MOD. PCD-8..)
EN Grooved griddle plate for cast iron grid (mod. PCD-8..)
DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost (mod. PCD-8..)
FR Plaque nervurée pour la grille en fonte (mod. PCD-8..)
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO (MOD. PCD-8..)**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 299,00

PLFT/9
09590451



PIASTRA LISCIA PER GRIGLIA IN TONDINO (MOD. PCD-8..)
EN Smooth griddle plate for grid rod (mod. PCD-8..)
DE Fortkochplatte glatt fur Gitterstab (mod. PCD-8..)
FR Plaque lisse pour tige grille (mod. PCD-8..)
ES **PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA (MOD. PCD-8..)**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 216,00

PRFT/9
09590453



PIASTRA RIGATA PER GRIGLIA IN TONDINO (MOD. PCD-8..)
EN Grooved griddle plate for grid rod (mod. PCD-8..)
DE Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab (mod. PCD-8..)
FR Plaque nervurée pour tige grille (mod. PCD-8..)
ES **PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA (MOD. PCD-8..)**

cm. 36 x 39

cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 288,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CUOCIPASTA

EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES **ACCESSORIOS CUECEPASTAS**

531070200



CESTO 1/1 PER CPD-64/74 - 2/3 PER CPD-84/94
EN Basket 1/1 for CPD-64/74 - 2/3 for CPD-84/94
DE Korb 1/1 für CPD-64/74 - 2/3 für CPD-84/94
FR Panier 1/1 pour CPD-64/74 - 2/3 pour CPD-84/94
ES **CESTA 1/1 PARA CPD-64/74 - 2/3 PARA CPD-84/94**
cm. 28 x 32 x 21,5h
cm. 38 x 42 x 35h / kg 2 / m³ 0,056

€ 190,00

531032400



CESTO 1/2 PER CPD-64/74
EN Basket 1/2 for CPD-64/74
DE Korb 1/2 für CPD-64/74
FR Panier 1/2 pour CPD-64/74
ES **CESTA 1/2 PARA CPD-64/74**
cm. 14 x 32 x 20h
cm. 24 x 57 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,048

€ 132,00

531047900



CESTO 1/2 PER CPD-64/74 - 1/3 PER CPD-84/94
EN Basket 1/2 for CPD-64/74 - 1/3 for CPD-84/94
DE Korb 1/2 für CPD-64/74 - 1/3 für CPD-84/94
FR Panier 1/2 pour CPD-64/74 - 1/3 pour CPD-84/94
ES **CESTA 1/2 PARA CPD-64/74 - 1/3 PARA CPD-84/94**
cm. 28 x 16 x 21,5h
cm. 38 x 26 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,035

€ 137,00

531048000



CESTO 1/4 PER CPD-64/74 - 1/6 PER CPD-84/94
EN Basket 1/4 for CPD-64/74 - 1/6 for CPD-84/94
DE Korb 1/4 für CPD-64/74 - 1/6 für CPD-84/94
FR Panier 1/4 pour CPD-64/74 - 1/6 pour CPD-84/94
ES **CESTA 1/4 PARA CPD-64/74 - 1/6 PARA CPD-84/94**
cm. 13,5 x 16 x 21,5h
cm. 24 x 26 x 35h / kg 1 / m³ 0,022

€ 105,00

531032600



CESTO 1/6 PER CPD-64/74
EN Basket 1/6 for CPD-64/74
DE Korb 1/6 für CPD-64/74
FR Panier 1/6 pour CPD-64/74
ES **CESTA 1/6 PARA CPD-64/74**
cm. 14 x 10 x 20h
cm. 24 x 20 x 35h / kg 0.7 / m³ 0,017

€ 92,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531070300



CESTO 1/1 PER CPD-84/94 — **€ 275,00**

EN Basket 1/1 for CPD-84/94
DE Korb 1/1 für CPD-84/94
FR Panier 1/1 pour CPD-84/94
ES **CESTA 1/1 PARA CPD-84/94**

cm. 28 x 49 x 21,5h

cm. 38 x 59 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,078

531070100



CESTO 1/2 PER CPD-84/94 — **€ 173,00**

EN Basket 1/2 for CPD-84/94
DE Korb 1/2 für CPD-84/94
FR Panier 1/2 pour CPD-84/94
ES **CESTA 1/2 PARA CPD-84/94**

cm. 28 x 24 x 21,5h

cm. 38 x 34 x 35h / kg 1 / m³ 0,045

531071100



CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPD-64/74 — **€ 185,00**

EN Basket with hook 1/2 for CPD-64/74
DE Korb mit Haken 1/2 für CPD-64/74
FR Panier avec crochet 1/2 pour CPD-64/74
ES **CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CPD-64/74**

cm. 14,5 x 29 x 20h

cm. 25 x 54 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,047

531069300



GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPD-64/74 — **€ 157,00**

EN support for baskets with hook for CPD-64/74
DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPD-64/74
FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPD-64/74
ES **SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPD-64/74**

cm. 30 x 33 x 41h

cm. 35 x 38 x 46h / kg 3.5 / m³ 0,061

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES **ACCESORIOS FRY-TOP**

544023800



RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA — **€ 71,00**

EN Scraper for gooved plate
DE Schaber für gerillte Kochplatte
FR Racloir pour plaque nervurée
ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

T-FT
09580060



TAPPO PER FRY-TOP (ELE.)
EN stopper for Fry-top (ele.)
DE Stopfen griddleplatte (ele.)
FR bouchon pour Plaque (ele.)
ES **TAPÓN FRY-TOP (ELE.)**
cm. 10 x 2 x 5h
cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

€ 275,00

ACCESSORI GRIGLIE

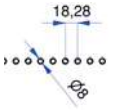
EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES **ACCESORIOS BARBACOAS**

08570401



GRIGLIA TONDINO PER CWD-7
EN Grid for CWD-7
DE Gitter fur CWD-7
FR Grille ronde pour CWD-7
ES **REJILLA PARA CWD-7**
cm. 36 x 51 x
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00

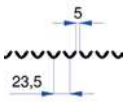


08570402



GRIGLIA TEGOLO V PER CWD-7
EN Grid V for CWD-7
DE Gitter V fur CWD-7
FR Grille V pour CWD-7
ES **REJILLA V PARA CWD-7**
cm. 36 x 51 x
cm. 40 x 65 x 10h / kg 11 / m³ 0,026

€ 469,00



ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

531013200



CESTO 1/2 PER F10D-E
EN Basket 1/2 for F10D-E
DE Korb 1/2 for F10D-E
FR Panier 1/2 for F10D-E
ES **CESTA 1/2 FOR F10D-E**
cm. 10 x 30 x 12h
cm. 20 x 55 x 27h / kg 0.7 / m³ 0,030

€ 65,00

531041600



CESTINO 1/2 PER F18D-64E
EN Basket 1/2 for F18D-64E
DE Korb 1/2 zur Friteuse F18D-64E
FR Panier 1/2 pour F18D-64E
ES **CESTA 1/2 PARA F18D-64E**
cm. 13,5 x 29 x 15h
cm. 25 x 54 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,041

€ 86,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

BF10
09580033



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 10,4 PER FRIGGITRICE
EN 10,4 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer
DE Ölauffangwanne mit Filter, 10,4 Liter, für Friteuse
FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 10,4 lt. pour friteuse
ES **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 10,4 LT. PARA FREIDORA**
cm. 16 x 59 x 14h
cm. 62 x 48 x 28h / kg 3 / m³ 0,083

€ 194,00

BF20
09580032



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 20 PER FRIGGITRICE
EN 20 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer
DE Ölauffangwanne mit Filter, 20 Liter, für Friteuse
FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 20 lt. pour friteuse
ES **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 20 LT. PARA FREIDORA**
cm. 32 x 59 x 14h
cm. 62 x 48 x 28h / kg 5 / m³ 0,083

€ 227,00

BF25
09580031

BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 25 PER FRIGGITRICE
EN 25 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer
DE Ölauffangwanne mit Filter, 25 Liter, für Friteuse
FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 25 lt. pour friteuse
ES **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 25 LT. PARA FREIDORA**
cm. 32 x 59 x 20h
cm. 62 x 48 x 28h / kg 7 / m³ 0,083

€ 248,00

ACCESSORI BRASIERE

EN BRATTPANS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN FR ACCESSOIRES SAUTEUSES ES **ACCESSORIOS SARTENS**

08550400



COPERCHIO BRFD-64
EN Lid BRFD-64
DE Deckel BRFD-64
FR Couvercle BRFD-64
ES **TAPA BRFD-64**
cm. 32 x 53 x 5h
cm. 34 x 55 x 8h / kg 2 / m³ 0,015

€ 159,00

08550800



COPERCHIO BRFD-68
EN Lid BRFD-68
DE Deckel BRFD-68
FR Couvercle BRFD-68
ES **TAPA BRFD-68**
cm. 72 x 53 x 5h
cm. 74 x 55 x 8h / kg 4 / m³ 0,033

€ 212,00

09550400



COPERCHIO BRFD-84
EN Lid BRFD-84
DE Deckel BRFD-84
FR Couvercle BRFD-84
ES **TAPA BRFD-84**
cm. 32 x 70 x 5h
cm. 34 x 72 x 4h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 159,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

HIGHLOTUS



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 1 LATO S90

EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S90 DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S90 FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S90 ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 lado S90**

SB90T-2,0
01509200



STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 90T, 1 PIEDE PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S90T, 1 foot for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S90T, 1 steher für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S90T, 1 pied pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 LADO S90T, 1 PATA PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 200 x113,1 x 90h
cm. 210 x 110 x 70h / kg 113 / m³ 1,617

€ 4.817,00

SB90T-2,4
01509240

cm. 240 x113,1 x 90h
cm. 250 x 110 x 70h / kg 123 / m³ 1,925

€ 5.171,00

SB90T-2,8
01509280

STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 90T, 2 PIEDI PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S90T, 2 feet for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S90T, 2 stehern für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S90T, 2 pieds pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 LADO S90T, 2 PATAS PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 280 x113,1 x 90h
cm. 290 x 110 x 70h / kg 194 / m³ 2,233

€ 7.321,00

SB90T-3,2
01509320

cm. 320 x113,1 x 90h
cm. 330 x 110 x 70h / kg 221 / m³ 2,541

€ 7.674,00

SB90T-3,6
01509360

cm. 360 x113,1 x 90h
cm. 370 x 110 x 70h / kg 242 / m³ 2,849

€ 8.029,00

SB90T-4,0
01509400

cm. 400 x113,1 x 90h
cm. 410 x 110 x 70h / kg 263 / m³ 3,157

€ 8.384,00

SB90T-4,4
01509440

cm. 440 x113,1 x 90h
cm. 450 x 110 x 70h / kg 290 / m³ 3,465

€ 8.737,00

SB90T-4,8
01509480

cm. 480 x113,1 x 90h
cm. 490 x 110 x 70h / kg 311 / m³ 3,773

€ 9.091,00

SB90T-5,2
01509520

cm. 520 x113,1 x 90h
cm. 530 x 110 x 70h / kg 338 / m³ 4,081

€ 9.448,00

SB90T-5,6
01509560

cm. 560 x113,1 x 90h
cm. 570 x 110 x 70h / kg 359 / m³ 4,389

€ 9.801,00

SB90T-6,0
01509600

cm. 600 x113,1 x 90h
cm. 610 x 110 x 70h / kg 380 / m³ 4,697

€ 10.156,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 2 LATI S90

EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S90 DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S90 FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S90 ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 lados S90**

SB99T-2,0
01599200



STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 90T, 1 PIEDE PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S90T, 1 foot for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S90T, 1 steher für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S90T, 1 pied pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S90T, 1 PATA PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 200 x 200 x 90h
cm. 210 x 190 x 70h / kg 136 / m³ 2,793

€ 5.324,00

SB99T-2,4
01599240

cm. 240 x 200 x 90h
cm. 250 x 190 x 70h / kg 149 / m³ 3,325

€ 5.797,00

SB99T-2,8
01599280

STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 90T, 2 PIEDI PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S90T, 2 feet for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S90T, 2 stehern für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S90T, 2 pieds pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S90T, 2 PATAS PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 280 x 200 x 90h
cm. 290 x 190 x 70h / kg 226 / m³ 3,857

€ 7.997,00

SB99T-3,2
01599320

cm. 320 x 200 x 90h
cm. 330 x 190 x 70h / kg 257 / m³ 4,389

€ 8.468,00

SB99T-3,6
01599360

cm. 360 x 200 x 90h
cm. 370 x 190 x 70h / kg 281 / m³ 4,921

€ 8.941,00

SB99T-4,0
01599400

cm. 400 x 200 x 90h
cm. 410 x 190 x 70h / kg 305 / m³ 5,453

€ 9.413,00

SB99T-4,4
01599440

cm. 440 x 200 x 90h
cm. 450 x 190 x 70h / kg 336 / m³ 5,985

€ 9.882,00

SB99T-4,8
01599480

cm. 480 x 200 x 90h
cm. 490 x 190 x 70h / kg 360 / m³ 6,517

€ 10.354,00

SB99T-5,2
01599520

cm. 520 x 200 x 90h
cm. 530 x 190 x 70h / kg 391 / m³ 7,049

€ 10.826,00

SB99T-5,6
01599560

cm. 560 x 200 x 90h
cm. 570 x 190 x 70h / kg 415 / m³ 7,581

€ 11.298,00

SB99T-6,0
01599600

cm. 600 x 200 x 90h
cm. 610 x 190 x 70h / kg 440 / m³ 8,113

€ 11.770,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 1 LATO S70

EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S70 DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S70 FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S70 ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 lado S70**

SB70T-2,0
01507200



STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 70T, 1 PIEDE PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S70T, 1 foot for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S70T, 1 steher für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S70T, 1 pied pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 LADO S70T, 1 PATA PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 200 x 93,6 x 90h
cm. 210 x 90 x 70h / kg 110 / m³ 1,323

€ 4.817,00

SB70T-2,4
01507240

cm. 240 x 93,6 x 90h
cm. 250 x 90 x 70h / kg 120 / m³ 1,575

€ 5.171,00

SB70T-2,8
01507280

STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 70T, 2 PIEDI PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S70T, 2 feet for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S70T, 2 stehern für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S70T, 2 pieds pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 LADO S70T, 2 PATAS PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 280 x 93,6 x 90h
cm. 290 x 90 x 70h / kg 191 / m³ 1,827

€ 7.321,00

SB70T-3,2
01507320

cm. 320 x 93,6 x 90h
cm. 330 x 90 x 70h / kg 217 / m³ 2,079

€ 7.674,00

SB70T-3,6
01507360

cm. 360 x 93,6 x 90h
cm. 370 x 90 x 70h / kg 238 / m³ 2,331

€ 8.029,00

SB70T-4,0
01507400

cm. 400 x 93,6 x 90h
cm. 410 x 90 x 70h / kg 259 / m³ 2,583

€ 8.384,00

SB70T-4,4
01507440

cm. 440 x 93,6 x 90h
cm. 450 x 90 x 70h / kg 285 / m³ 2,835

€ 8.737,00

SB70T-4,8
01507480

cm. 480 x 93,6 x 90h
cm. 490 x 90 x 70h / kg 306 / m³ 3,087

€ 9.091,00

SB70T-5,2
01507520

cm. 520 x 93,6 x 90h
cm. 530 x 90 x 70h / kg 332 / m³ 3,339

€ 9.448,00

SB70T-5,6
01507560

cm. 560 x 93,6 x 90h
cm. 570 x 90 x 70h / kg 353 / m³ 3,591

€ 9.801,00

SB70T-6,0
01507600

cm. 600 x 93,6 x 90h
cm. 610 x 90 x 70h / kg 374 / m³ 3,843

€ 10.156,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 2 LATI S70

EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70 DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70 FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70 ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 lados S70**

SB77T-2,0
01577200



STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T, 1 PIEDE PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70T, 1 foot for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70T, 1 steher für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70T, 1 pied pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S70T, 1 PATA PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 200 x 161 x 90h
cm. 210 x 150 x 70h / kg 130 / m³ 2,205

€ 5.324,00

SB77T-2,4
01577240

cm. 240 x 161 x 90h
cm. 250 x 150 x 70h / kg 143 / m³ 2,625

€ 5.797,00

SB77T-2,8
01577280

STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T, 2 PIEDI PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70T, 2 feet for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70T, 2 stehern für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70T, 2 pieds pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S70T, 2 PATAS PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 280 x 161 x 90h
cm. 290 x 150 x 70h / kg 218 / m³ 3,045

€ 7.997,00

SB77T-3,2
01577320

cm. 320 x 161 x 90h
cm. 330 x 150 x 70h / kg 248 / m³ 3,465

€ 8.468,00

SB77T-3,6
01577360

cm. 360 x 161 x 90h
cm. 370 x 150 x 70h / kg 272 / m³ 3,885

€ 8.941,00

SB77T-4,0
01577400

cm. 400 x 161 x 90h
cm. 410 x 150 x 70h / kg 296 / m³ 4,305

€ 9.413,00

SB77T-4,4
01577440

cm. 440 x 161 x 90h
cm. 450 x 150 x 70h / kg 326 / m³ 4,725

€ 9.882,00

SB77T-4,8
01577480

cm. 480 x 161 x 90h
cm. 490 x 150 x 70h / kg 350 / m³ 5,145

€ 10.354,00

SB77T-5,2
01577520

cm. 520 x 161 x 90h
cm. 530 x 150 x 70h / kg 380 / m³ 5,565

€ 10.826,00

SB77T-5,6
01577560

cm. 560 x 161 x 90h
cm. 570 x 150 x 70h / kg 404 / m³ 5,985

€ 11.298,00

SB77T-6,0
01577600

cm. 600 x 161 x 90h
cm. 610 x 150 x 70h / kg 428 / m³ 6,405

€ 11.770,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 2 LATI S90 E 70

EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70/S90 DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70/S90 FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70/S90 ES
ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 lados S70/S90

SB79T-2,0
01579200



STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T/90T, 1 PIEDE PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70T/90T, 1 foot for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70T/90T, 1 steher für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70T/90T, 1 pied pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S70T/90T, 1 PATA PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 200 x180,5 x 90h
cm. 210 x 170 x 70h / kg 133 / m³ 2,499

€ 5.324,00

SB79T-2,4
01579240

cm. 240 x180,5 x 90h
cm. 250 x 170 x 70h / kg 146 / m³ 2,975

€ 5.797,00

SB79T-2,8
01579280

STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T/90T, 2 PIEDI PER FISSAGGIO A TERRA
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70T/90T, 2 feet for ground fixing
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70T/90T, 2 stehern für bodenverankerung
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70T/90T, 2 pieds pour le fixage au sol
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S70T/90T, 2 PATAS PARA FIJACION AL SUELO**
cm. 280 x180,5 x 90h
cm. 290 x 170 x 70h / kg 222 / m³ 3,451

€ 7.997,00

SB79T-3,2
01579320

cm. 320 x180,5 x 90h
cm. 330 x 170 x 70h / kg 253 / m³ 3,927

€ 8.468,00

SB79T-3,6
01579360

cm. 360 x180,5 x 90h
cm. 370 x 170 x 70h / kg 277 / m³ 4,403

€ 8.941,00

SB79T-4,0
01579400

cm. 400 x180,5 x 90h
cm. 410 x 170 x 70h / kg 301 / m³ 4,879

€ 9.413,00

SB79T-4,4
01579440

cm. 440 x180,5 x 90h
cm. 450 x 170 x 70h / kg 331 / m³ 5,355

€ 9.882,00

SB79T-4,8
01579480

cm. 480 x180,5 x 90h
cm. 490 x 170 x 70h / kg 355 / m³ 5,831

€ 10.354,00

SB79T-5,2
01579520

cm. 520 x180,5 x 90h
cm. 530 x 170 x 70h / kg 386 / m³ 6,307

€ 10.826,00

SB79T-5,6
01579560

cm. 560 x180,5 x 90h
cm. 570 x 170 x 70h / kg 410 / m³ 6,783

€ 11.298,00

SB79T-6,0
01579600

cm. 600 x180,5 x 90h
cm. 610 x 170 x 70h / kg 434 / m³ 7,259

€ 11.770,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 1 LATO S90 AUTOPORTANTI

EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S90 self-supporting DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S90 selbsttragende Struktur FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S90 autoportantes ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 lado S90 autoportantes**

SB90T-2,8A
01509281



STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 90T, 2 PIEDI AUTOPORTANTI
EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S90T, 2 self-supporting feet
DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S90T, 2 stehern für selbsttragende Struktur
FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S90T, 2 pieds autoportantes
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 LADO S90T, 2 PATAS AUTOPORTANTES**
cm. 280 x113,1 x 90h
cm. 290 x 110 x 70h / kg 194 / m³ 2,233

€ 8.853,00

SB90T-3,2A
01509321

cm. 320 x113,1 x 90h
cm. 330 x 110 x 70h / kg 221 / m³ 2,541

€ 9.207,00

SB90T-3,6A
01509361

cm. 360 x113,1 x 90h
cm. 370 x 110 x 70h / kg 242 / m³ 2,849

€ 9.563,00

SB90T-4,0A
01509401

cm. 400 x113,1 x 90h
cm. 410 x 110 x 70h / kg 263 / m³ 3,157

€ 9.917,00

SB90T-4,4A
01509441

cm. 440 x113,1 x 90h
cm. 450 x 110 x 70h / kg 290 / m³ 3,465

€ 10.271,00

SB90T-4,8A
01509481

cm. 480 x113,1 x 90h
cm. 490 x 110 x 70h / kg 311 / m³ 3,773

€ 10.626,00

SB90T-5,2A
01509521

cm. 520 x113,1 x 90h
cm. 530 x 110 x 70h / kg 338 / m³ 4,081

€ 10.979,00

SB90T-5,6A
01509561

cm. 560 x113,1 x 90h
cm. 570 x 110 x 70h / kg 359 / m³ 4,389

€ 11.336,00

SB90T-6,0A
01509601

cm. 600 x113,1 x 90h
cm. 610 x 110 x 70h / kg 380 / m³ 4,697

€ 11.689,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 2 LATI S90 AUTOPORTANTI

EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S90 self-supporting DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S90 selbsttragende Struktur FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S90 autoportantes ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 lados S90 autoportantes**

SB99T-2,8A
01599281



STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 90T, 2 PIEDI AUTOPORTANTI
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S90T, 2 self-supporting feet
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S90T, 2 stehern für selbsttragende Struktur
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S90T, 2 pieds autoportantes
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S90T, 2 PATAS AUTOPORTANTES**
cm. 280 x 200 x 90h
cm. 290 x 190 x 70h / kg 226 / m³ 3,857

€ 9.765,00

SB99T-3,2A
01599321

cm. 320 x 200 x 90h
cm. 330 x 190 x 70h / kg 257 / m³ 4,389

€ 10.238,00

SB99T-3,6A
01599361

cm. 360 x 200 x 90h
cm. 370 x 190 x 70h / kg 281 / m³ 4,921

€ 10.709,00

SB99T-4,0A
01599401

cm. 400 x 200 x 90h
cm. 410 x 190 x 70h / kg 305 / m³ 5,453

€ 11.180,00

SB99T-4,4A
01599441

cm. 440 x 200 x 90h
cm. 450 x 190 x 70h / kg 336 / m³ 5,985

€ 11.654,00

SB99T-4,8A
01599481

cm. 480 x 200 x 90h
cm. 490 x 190 x 70h / kg 360 / m³ 6,517

€ 12.121,00

SB99T-5,2A
01599521

cm. 520 x 200 x 90h
cm. 530 x 190 x 70h / kg 391 / m³ 7,049

€ 12.595,00

SB99T-5,6A
01599561

cm. 560 x 200 x 90h
cm. 570 x 190 x 70h / kg 415 / m³ 7,581

€ 13.068,00

SB99T-6,0A
01599601

cm. 600 x 200 x 90h
cm. 610 x 190 x 70h / kg 440 / m³ 8,113

€ 13.539,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 1 LATO S70 AUTOPORTANTI

EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S70 self-supporting DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S70 selbsttragende Struktur FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S70 autoportantes ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 lado S70 autoportantes**

SB70T-2,8A
01507281



STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 70T, 2 PIEDI AUTOPORTANTI
EN CANTILEVER STRUCTURE 1 side S70T, 2 self-supporting feet
DE BRÜCKENSTRUKTURE 1 seite S70T, 2 stehern für selbsttragende Struktur
FR STRUCTURE SUSPENDUES 1 coté S70T, 2 pieds autoportantes
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 1 LADO S70T, 2 PATAS AUTOPORTANTES**
cm. 280 x 93,6 x 90h
cm. 290 x 90 x 70h / kg 191 / m³ 1,827

€ 8.853,00

SB70T-3,2A
01507321

cm. 320 x 93,6 x 90h
cm. 330 x 90 x 70h / kg 217 / m³ 2,079

€ 9.207,00

SB70T-3,6A
01507361

cm. 360 x 93,6 x 90h
cm. 370 x 90 x 70h / kg 238 / m³ 2,331

€ 9.563,00

SB70T-4,0A
01507401

cm. 400 x 93,6 x 90h
cm. 410 x 90 x 70h / kg 259 / m³ 2,583

€ 9.917,00

SB70T-4,4A
01507441

cm. 440 x 93,6 x 90h
cm. 450 x 90 x 70h / kg 285 / m³ 2,835

€ 10.271,00

SB70T-4,8A
01507481

cm. 480 x 93,6 x 90h
cm. 490 x 90 x 70h / kg 306 / m³ 3,087

€ 10.626,00

SB70T-5,2A
01507521

cm. 520 x 93,6 x 90h
cm. 530 x 90 x 70h / kg 332 / m³ 3,339

€ 10.979,00

SB70T-5,6A
01507561

cm. 560 x 93,6 x 90h
cm. 570 x 90 x 70h / kg 353 / m³ 3,591

€ 11.336,00

SB70T-6,0A
01507601

cm. 600 x 93,6 x 90h
cm. 610 x 90 x 70h / kg 374 / m³ 3,843

€ 11.689,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 2 LATI S70 AUTOPORTANTI

EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70 self-supporting DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70 selbsttragende Struktur FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70 autoportantes ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 lados S70 autoportantes**

SB77T-2,8A
01577281



STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T, 2 PIEDI AUTOPORTANTI
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70T, 2 self-supporting feet
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70T, 2 stehern für selbsttragende Struktur
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70T, 2 pieds autoportantes
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S70T, 2 PATAS AUTOPORTANTES**
cm. 280 x 161 x 90h
cm. 290 x 150 x 70h / kg 218 / m³ 3,045

€ 9.765,00

SB77T-3,2A
01577321

cm. 320 x 161 x 90h
cm. 330 x 150 x 70h / kg 248 / m³ 3,465

€ 10.238,00

SB77T-3,6A
01577361

cm. 360 x 161 x 90h
cm. 370 x 150 x 70h / kg 272 / m³ 3,885

€ 10.709,00

SB77T-4,0A
01577401

cm. 400 x 161 x 90h
cm. 410 x 150 x 70h / kg 296 / m³ 4,305

€ 11.180,00

SB77T-4,4A
01577441

cm. 440 x 161 x 90h
cm. 450 x 150 x 70h / kg 326 / m³ 4,725

€ 11.654,00

SB77T-4,8A
01577481

cm. 480 x 161 x 90h
cm. 490 x 150 x 70h / kg 350 / m³ 5,145

€ 12.121,00

SB77T-5,2A
01577521

cm. 520 x 161 x 90h
cm. 530 x 150 x 70h / kg 380 / m³ 5,565

€ 12.595,00

SB77T-5,6A
01577561

cm. 560 x 161 x 90h
cm. 570 x 150 x 70h / kg 404 / m³ 5,985

€ 13.068,00

SB77T-6,0A
01577601

cm. 600 x 161 x 90h
cm. 610 x 150 x 70h / kg 428 / m³ 6,405

€ 13.539,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

STRUTTURE SBALZO 2 LATI S90 E 70 AUTOPORTANTI

EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70/S90 self-supporting DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70/S90 selbsttragende Struktur FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70/S90 autoportantes ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 lados S70/S90 autoportantes**

SB79T-2,8A
01579281



STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T/90T, 2 PIEDI AUTOPORTANTI
EN CANTILEVER STRUCTURE 2 sides S70T/90T, 2 self-supporting feet
DE BRÜCKENSTRUKTURE 2 seiten S70T/90T, 2 stehern für selbsttragende Struktur
FR STRUCTURE SUSPENDUES 2 cotés S70T/90T, 2 pieds autoportantes
ES **ESTRUCTURA SUSPENDIDA 2 LADOS S70T/90T, 2 PATAS AUTOPORTANTES**
cm. 280 x180,5 x 90h
cm. 290 x 170 x 70h / kg 222 / m³ 3,451

€ 9.765,00

SB79T-3,2A
01579321

cm. 320 x180,5 x 90h
cm. 330 x 170 x 70h / kg 253 / m³ 3,927

€ 10.238,00

SB79T-3,6A
01579361

cm. 360 x180,5 x 90h
cm. 370 x 170 x 70h / kg 277 / m³ 4,403

€ 10.709,00

SB79T-4,0A
01579401

cm. 400 x180,5 x 90h
cm. 410 x 170 x 70h / kg 301 / m³ 4,879

€ 11.180,00

SB79T-4,4A
01579441

cm. 440 x180,5 x 90h
cm. 450 x 170 x 70h / kg 331 / m³ 5,355

€ 11.654,00

SB79T-4,8A
01579481

cm. 480 x180,5 x 90h
cm. 490 x 170 x 70h / kg 355 / m³ 5,831

€ 12.121,00

SB79T-5,2A
01579521

cm. 520 x180,5 x 90h
cm. 530 x 170 x 70h / kg 386 / m³ 6,307

€ 12.595,00

SB79T-5,6A
01579561

cm. 560 x180,5 x 90h
cm. 570 x 170 x 70h / kg 410 / m³ 6,783

€ 13.068,00

SB79T-6,0A
01579601

cm. 600 x180,5 x 90h
cm. 610 x 170 x 70h / kg 434 / m³ 7,259

€ 13.539,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI

EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES **ACCESSORIOS**

SOVMOB



SOVRAPPREZZO PER MONTAGGIO DI UN APPARECCHIO A MOBILE. ATTENZIONE: IN CASO DI MONTAGGIO SU STRUTTURE DA 2,0/2,4 MT., QUEST'ULTIME SARANNO PRODOTTE CON 2 PIEDI

EN OVERPRICE FOR ASSEMBLY OF A STAND UNIT. ATTENTION: IN CASE OF MOUNTING OVER STRUCTURE FOR 2,0/2,4 mt, THE LATTER WILL BE PRODUCED WITH TWO FEET.

DE PREISERHORUNG FUR DIE MONTAGE VON EINE STAND GERAT. ACHTUNG: FUR DEN EINBAU AUF STRUKTUREN VON 2,0/2,4 Meter, WERDEN DIESE MIT 2 FUSSE GELIEFERT.

FR AUGMENTATION DE PRIX POUR L'ASSEMBLAGE D'UN APPAREIL SUR PLACARD. ATTENTION: EN CAS DE MONTAGE SUR STRUCTURES DE 2,0 ET 2,4 mt., CES STRUCTURES SERONT PRODUITE AVEC 2 PIEDS.

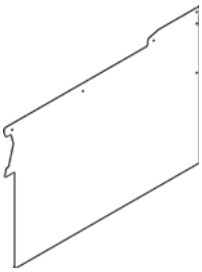
ES **INCREMENTO DE PRECIOS POR LE MONTAJE DE UN APPARATO SOBRE UN MEUBLE. ATENCION: EN CASO DE MONTAJE SU ESTRUCTURAS DE MEDIDA 2,0M Y 2,4M, ESAS SERAN DE 2 PATAS**

€ 364,00

TESTATE 1 LATO S90

EN HEAD 1 SIDE S90 DE ABSCHLUSS ELEMENT 1 SEITE S90 FR ELEMENT DE JONCTION 1 COTÉ S90 ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90**

SB90-FDX
01609000



TESTATA 1 LATO SERIE 90 DX

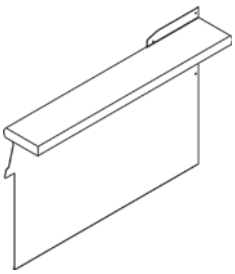
EN Head 1 side S90 DX
DE Abschluss element 1 seite S90 DX
FR Element de jonction 1 coté S90 DX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DX**

cm. 0,2 x131,1 x 90h

cm. 100 x 2 x 100h / kg 13.4 / m³ 0,020

€ 467,00

SB90-FPDX
01609010



TESTATA 1 LATO SERIE 90 DX CON PIANETTO

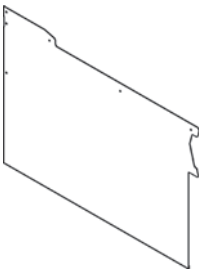
EN Head 1 side S90 DX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S90 DX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S90 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DX CON ESTANTE**

cm. 20 x131,1 x 90h

cm. 120 x 90 x 35h / kg 18.8 / m³ 0,378

€ 842,00

SB90-FSX
01609001



TESTATA 1 LATO SERIE 90 SX

EN Head 1 side S90 SX
DE Abschluss element 1 seite S90 SX
FR Element de jonction 1 coté S90 SX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 SX**

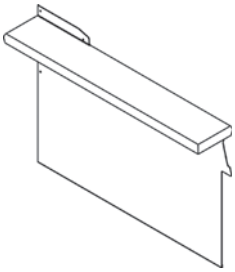
cm. 0,2 x131,1 x 90h

cm. 100 x 2 x 100h / kg 13.4 / m³ 0,020

€ 467,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

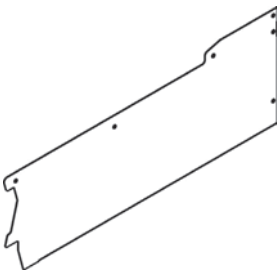
SB90-FPSX
01609011



TESTATA 1 LATO SERIE 90 SX CON PIANETTO
EN Head 1 side S90 SX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S90 SX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S90 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x131,1 x 90h
cm. 120 x 90 x 35h / kg 18.8 / m³ 0,378

€ 842,00

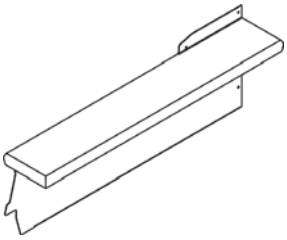
SB90T-FDX
01709000



TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP DX
EN Head 1 side S90TOP DX
DE Abschluss element 1 seite S90TOP DX
FR Element de jonction 1 coté S90TOP DX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90TOP DX**
cm. 0,2 x131,1 x 36h
cm. 100 x 2 x 50h / kg 5.1 / m³ 0,010

€ 320,00

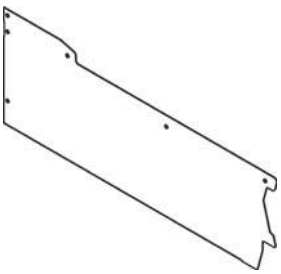
SB90T-FPDX
01709010



TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP DX CON PIANETTO
EN Head 1 side S90TOP DX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S90TOP DX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S90TOP DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90TOP DX CON ESTANTE**
cm. 20 x131,1 x 36h
cm. 120 x 50 x 35h / kg 10.5 / m³ 0,210

€ 698,00

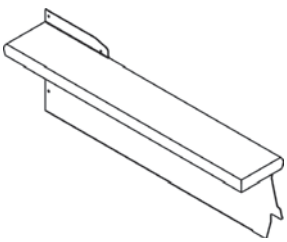
SB90T-FSX
01709001



TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP SX
EN Head 1 side S90TOP SX
DE Abschluss element 1 seite S90TOP SX
FR Element de jonction 1 coté S90TOP SX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90TOP SX**
cm. 0,2 x131,1 x 36h
cm. 100 x 2 x 50h / kg 5.2 / m³ 0,010

€ 320,00

SB90T-FPSX
01709011



TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP SX CON PIANETTO
EN Head 1 side S90TOP SX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S90TOP SX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S90TOP SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S90TOP SX CON ESTANTE**
cm. 20 x131,1 x 36h
cm. 120 x 50 x 35h / kg 10.7 / m³ 0,210

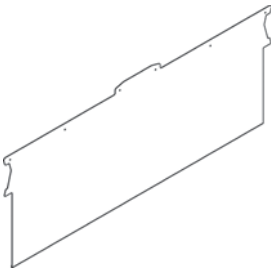
€ 698,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TESTATE 2 LATI S90

EN HEAD 2 SIDES S90 DE ABSCHLUSS ELEMENT SEITEN S90 FR ELEMENT DE JONCTION 2 COTÉS S90 ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90**

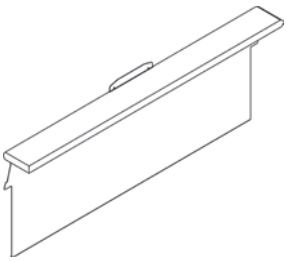
SB99-F
01699002



TESTATA 2 LATI SERIE 90
EN Head 2 sides S90
DE Abschluss element seiten S90
FR Element de jonction 2 cotés S90
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90**
cm. 0,2 x 200 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 23.7 / m³ 0,040

€ 698,00

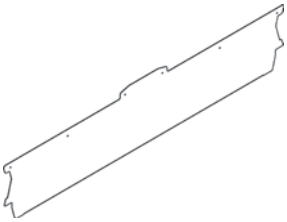
SB99-FP
01699012



TESTATA 2 LATI SERIE 90 CON PIANETTO
EN Head 2 sides S90 with shelf
DE Abschluss element seiten S90 mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S90 avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90 CON ESTANTE**
cm. 20 x 200 x 90h
cm. 210 x 90 x 35h / kg 33.3 / m³ 0,662

€ 1.125,00

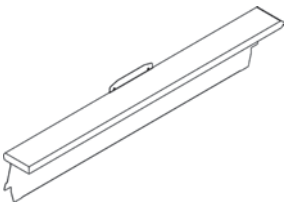
SB99T-F
01799002



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP
EN Head 2 sides S90TOP
DE Abschluss element seiten S90TOP
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP**
cm. 0,2 x 200 x 36h
cm. 200 x 2 x 50h / kg 9.3 / m³ 0,020

€ 428,00

SB99T-FP
01799012



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP CON PIANETTO
EN Head 2 sides S90TOP with shelf
DE Abschluss element seiten S90TOP mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP CON ESTANTE**
cm. 20 x 200 x 36h
cm. 210 x 50 x 35h / kg 18.9 / m³ 0,368

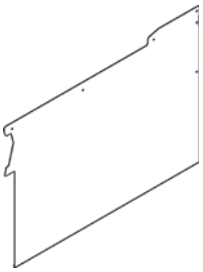
€ 856,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TESTATE 1 LATO S70

EN HEAD 1 SIDE S70 DE ABSCHLUSS ELEMENT 1 SEITE S70 FR ELEMENT DE JONCTION 1 COTÉ S70 ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70**

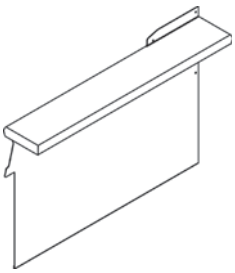
SB70-FDX
01607000



TESTATA 1 LATO SERIE 70 DX
EN Head 1 side S70 DX
DE Abschluss element 1 seite S70 DX
FR Element de jonction 1 coté S70 DX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DX**
cm. 0,2 x 93,6 x 90h
cm. 100 x 2 x 100h / kg 11 / m³ 0,020

€ 421,00

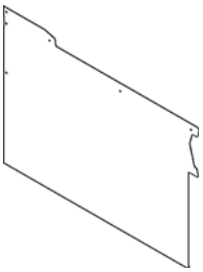
SB70-FPDX
01607010



TESTATA 1 LATO SERIE 70 DX CON PIANETTO
EN Head 1 side S70 DX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S70 DX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S70 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DX CON ESTANTE**
cm. 20 x 93,6 x 90h
cm. 100 x 90 x 35h / kg 15.5 / m³ 0,315

€ 783,00

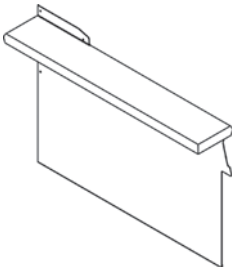
SB70-FSX
01607001



TESTATA 1 LATO SERIE 70 SX
EN Head 1 side S70 SX
DE Abschluss element 1 seite S70 SX
FR Element de jonction 1 coté S70 SX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 SX**
cm. 0,2 x 93,6 x 90h
cm. 100 x 2 x 100h / kg 11 / m³ 0,020

€ 421,00

SB70-FPSX
01607011

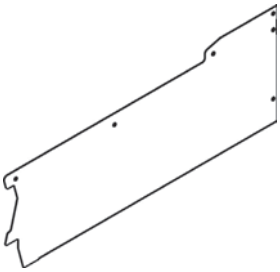


TESTATA 1 LATO SERIE 70 SX CON PIANETTO
EN Head 1 side S70 SX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S70 SX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S70 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x 93,6 x 90h
cm. 100 x 90 x 35h / kg 15.5 / m³ 0,315

€ 783,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

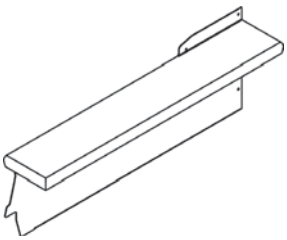
SB70T-FDX
01707000



TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP DX
EN Head 1 side S70TOP DX
DE Abschluss element 1 seite S70TOP DX
FR Element de jonction 1 coté S70TOP DX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70TOP DX**
cm. 0,2 x 93,6 x 36h
cm. 100 x 2 x 50h / kg 4.2 / m³ 0,010

€ 297,00

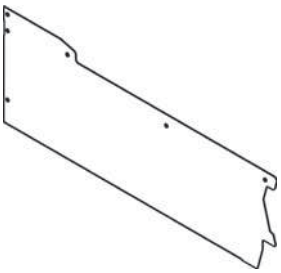
SB70T-FPDX
01707010



TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP DX CON PIANETTO
EN Head 1 side S70TOP DX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S70TOP DX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S70TOP DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70TOP DX CON ESTANTE**
cm. 20 x 93,6 x 36h
cm. 100 x 50 x 35h / kg 8.6 / m³ 0,175

€ 656,00

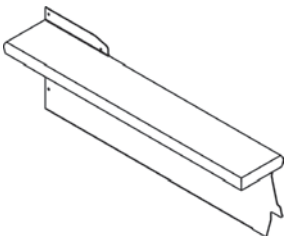
SB70T-FSX
01707001



TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP SX
EN Head 1 side S70TOP SX
DE Abschluss element 1 seite S70TOP SX
FR Element de jonction 1 coté S70TOP SX
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70TOP SX**
cm. 0,2 x 93,6 x 36h
cm. 100 x 2 x 50h / kg 4.3 / m³ 0,010

€ 297,00

SB70T-FPSX
01707011



TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP SX CON PIANETTO
EN Head 1 side S70TOP SX with shelf
DE Abschluss element 1 seite S70TOP SX mit ablage
FR Element de jonction 1 coté S70TOP SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 1 LADO S70TOP SX CON ESTANTE**
cm. 20 x 93,6 x 36h
cm. 100 x 50 x 35h / kg 8.8 / m³ 0,175

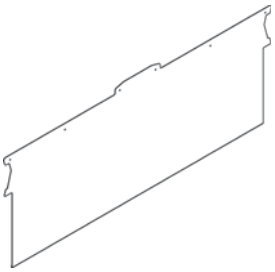
€ 656,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TESTATE 2 LATI S70

EN HEAD 2 SIDES S70 DE ABSCHLUSS ELEMENT SEITEN S70 FR ELEMENT DE JONCTION 2 COTÉS S70 ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70**

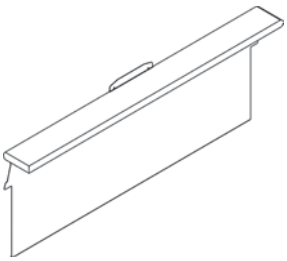
SB77-F
01677002



TESTATA 2 LATI SERIE 70
EN Head 2 sides S70
DE Abschluss element seiten S70
FR Element de jonction 2 cotés S70
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70**
cm. 0,2 x 161 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 18.9 / m³ 0,040

€ 590,00

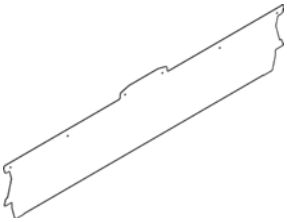
SB77-FP
01677012



TESTATA 2 LATI SERIE 70 CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70 with shelf
DE Abschluss element seiten S70 mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70 avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70 CON ESTANTE**
cm. 20 x 161 x 90h
cm. 170 x 90 x 35h / kg 26.6 / m³ 0,536

€ 993,00

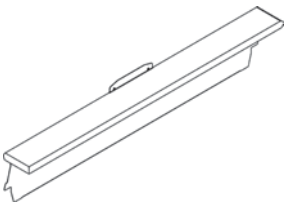
SB77T-F
01777002



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP
EN Head 2 sides S70TOP
DE Abschluss element seiten S70TOP
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP**
cm. 0,2 x 161 x 36h
cm. 200 x 2 x 50h / kg 7.4 / m³ 0,020

€ 373,00

SB77T-FP
01777012



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP CON ESTANTE**
cm. 20 x 161 x 36h
cm. 170 x 50 x 35h / kg 15.1 / m³ 0,298

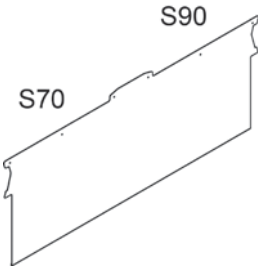
€ 777,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

TESTATE 2 LATI S90 E 70

EN HEAD 2 SIDES S70/S90 DE ABSCHLUSS ELEMENT SEITEN S70/S90 FR ELEMENT DE JONCTION 2 COTÉS S70/S90 ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/S90**

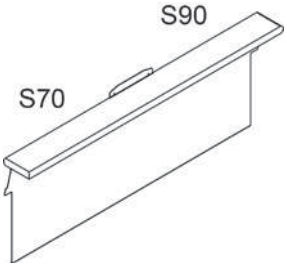
SB79-FDX
01679000



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DX
EN Head 2 sides S70/S90 DX
DE Abschluss element seiten S70/S90 DX
FR Element de jonction 2 cotés S70/S90 DX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/S90 DX**
cm. 0,2 x180,5 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 21.3 / m³ 0,040

€ 643,00

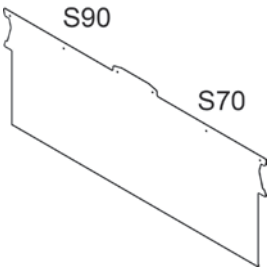
SB79-FPDX
01679010



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70/S90 DX with shelf
DE Abschluss element seiten S70/S90 DX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70/S90 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/S90 DX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 90h
cm. 190 x 90 x 35h / kg 30 / m³ 0,599

€ 1.055,00

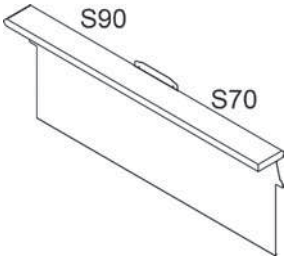
SB79-FSX
01679001



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SX
EN Head 2 sides S70/S90 SX
DE Abschluss element seiten S70/S90 SX
FR Element de jonction 2 cotés S70/S90 SX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/S90 SX**
cm. 0,2 x180,5 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 21.3 / m³ 0,040

€ 643,00

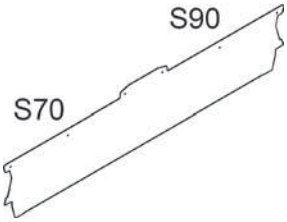
SB79-FPSX
01679011



TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70/S90 SX with shelf
DE Abschluss element seiten S70/S90 SX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70/S90 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/S90 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 90h
cm. 190 x 90 x 35h / kg 30 / m³ 0,599

€ 1.055,00

SB79T-FDX
01779000



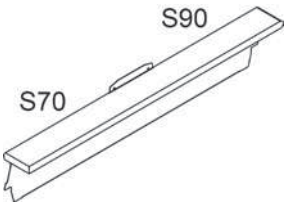
TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP DX
EN Head 2 sides S70TOP/S90TOP DX
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP DX
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP DX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90TOP DX**
cm. 0,2 x180,5 x 36h
cm. 200 x 2 x 50h / kg 8.4 / m³ 0,020

€ 402,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

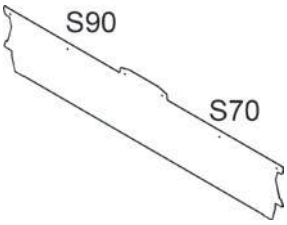
SB79T-FPDX
01779010



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP DX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP/S90TOP DX with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP DX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90TOP DX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 36h
cm. 190 x 50 x 35h / kg 17 / m³ 0,333

€ 815,00

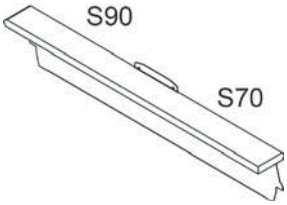
SB79T-FSX
01779001



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP SX
EN Head 2 sides S70TOP/S90TOP SX
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP SX
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP SX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90TOP SX**
cm. 0,2 x180,5 x 36h
cm. 200 x 2 x 50h / kg 8.4 / m³ 0,020

€ 402,00

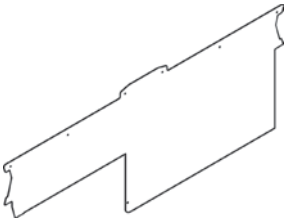
SB79T-FPSX
01779011



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP SX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP/S90TOP SX with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP SX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90TOP SX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 36h
cm. 190 x 50 x 35h / kg 17 / m³ 0,333

€ 815,00

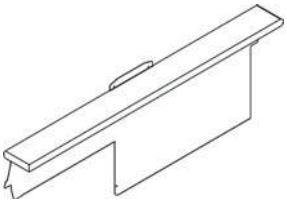
SB99TM-FDX
01899000



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 DX
EN Head 2 sides S90TOP/S90 DX
DE Abschluss element seiten S90TOP/S90 DX
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 DX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S90 DX**
cm. 0,2 x 200 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 17.3 / m³ 0,040

€ 577,00

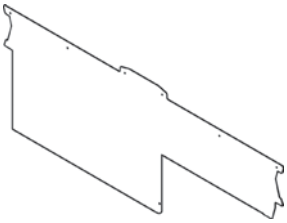
SB99TM-FPDX
01899010



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 DX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S90TOP/S90 DX with shelf
DE Abschluss element seiten S90TOP/S90 DX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S90 DX CON ESTANTE**
cm. 20 x 200 x 90h
cm. 210 x 90 x 35h / kg 26.9 / m³ 0,662

€ 1.012,00

SB99TM-FSX
01899001

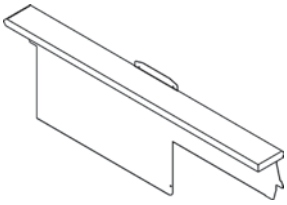


TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 SX
EN Head 2 sides S90TOP/S90 SX
DE Abschluss element seiten S90TOP/S90 SX
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 SX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S90 SX**
cm. 0,2 x 200 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 17.3 / m³ 0,040

€ 577,00

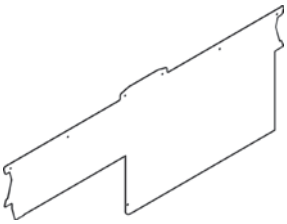
Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SB99TM-FPSX — **€ 1.012,00**
01899011



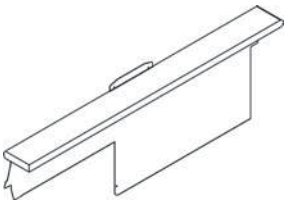
TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 SX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S90TOP/S90 SX with shelf
DE Abschluss element seiten S90TOP/S90 SX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S90 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x 200 x 90h
cm. 210 x 90 x 35h / kg 26.9 / m³ 0,662

SB77TM-FDX — **€ 502,00**
01877000



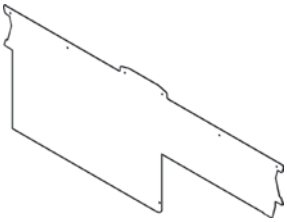
TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 DX
EN Head 2 sides S70TOP/S70 DX
DE Abschluss element seiten S70TOP/S70 DX
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 DX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S70 DX**
cm. 0,2 x 161 x 36h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 13.8 / m³ 0,040

SB77TM-FPDX — **€ 903,00**
01877010



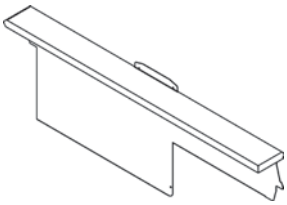
TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 DX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP/S70 DX with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP/S70 DX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S70 DX CON ESTANTE**
cm. 20 x 161 x 36h
cm. 170 x 90 x 35h / kg 21.5 / m³ 0,536

SB77TM-FSX — **€ 502,00**
01877001



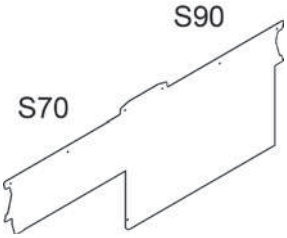
TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 SX
EN Head 2 sides S70TOP/S70 SX
DE Abschluss element seiten S70TOP/S70 SX
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 SX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S70 SX**
cm. 0,2 x 161 x 36h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 13.8 / m³ 0,040

SB77TM-FPSX — **€ 903,00**
01877011



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 SX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP/S70 SX with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP/S70 SX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S70 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x 161 x 36h
cm. 170 x 90 x 35h / kg 21.5 / m³ 0,536

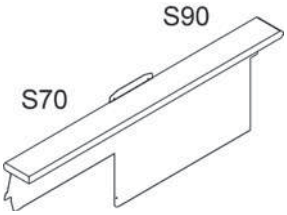
SB79TM-FDX — **€ 567,00**
01879000



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 DX
EN Head 2 sides S70TOP/S90 DX
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90 DX
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 DX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90 DX**
cm. 0,2 x180,5 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 15.6 / m³ 0,040

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

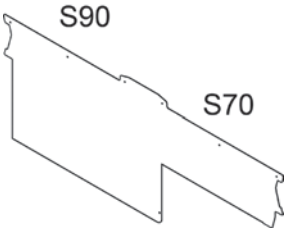
SB79TM-FPDX
01879010



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 DX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP/S90 DX with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90 DX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90 DX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 90h
cm. 190 x 90 x 35h / kg 24.2 / m³ 0,599

€ 997,00

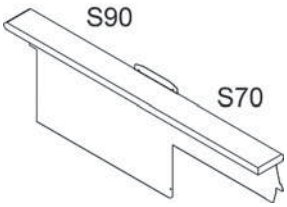
SB79TM-FSX
01879001



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 SX
EN Head 2 sides S70TOP/S90 SX
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90 SX
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 SX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90 SX**
cm. 0,2 x180,5 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 15.6 / m³ 0,040

€ 567,00

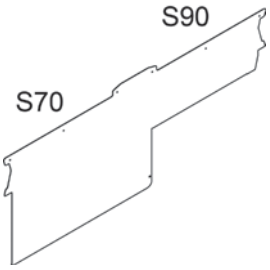
SB79TM-FPSX
01879011



TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 SX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S70TOP/S90 SX with shelf
DE Abschluss element seiten S70TOP/S90 SX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S70TOP/S90 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 90h
cm. 190 x 90 x 35h / kg 24.2 / m³ 0,599

€ 997,00

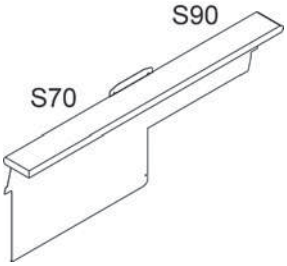
SB97TM-FDX
01897000



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 DX
EN Head 2 sides S90TOP/S70 DX
DE Abschluss element seiten S90TOP/S70 DX
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 DX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S70 DX**
cm. 0,2 x180,5 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 14.4 / m³ 0,040

€ 491,00

SB97TM-FPDX
01897010

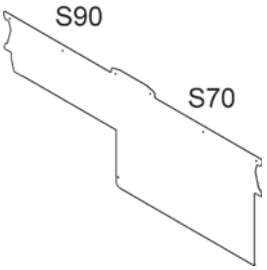


TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 DX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S90TOP/S70 DX with shelf
DE Abschluss element seiten S90TOP/S70 DX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 DX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S70 DX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 90h
cm. 190 x 90 x 35h / kg 23 / m³ 0,599

€ 893,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

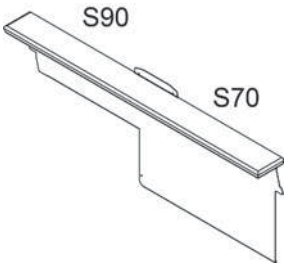
SB97TM-FSX
01897001



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 SX
EN Head 2 sides S90TOP/S70 SX
DE Abschluss element seiten S90TOP/S70 SX
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 SX
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S70 SX**
cm. 0,2 x180,5 x 90h
cm. 200 x 2 x 100h / kg 14.4 / m³ 0,040

€ 491,00

SB97TM-FPSX
01897011



TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 SX CON PIANETTO
EN Head 2 sides S90TOP/S70 SX with shelf
DE Abschluss element seiten S90TOP/S70 SX mit ablage
FR Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 SX avec etagere
ES **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90TOP/S70 SX CON ESTANTE**
cm. 20 x180,5 x 90h
cm. 190 x 90 x 35h / kg 23 / m³ 0,599

€ 893,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRYLOTUS



FMPG-20 + 40280600



FMPE-30



F1-G



FPE-25 + 40280800

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

EN ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS ELECTRICAS**

FME-10
35311030



FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10 TRIFASE VASCA CM. 29X32,5X18,5H - CESTINO CM.26X27X11H. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 10 KG/H

EN Cabinet fryer lt. 10 threephase Bowl cm. 29x32,5x18,5h - Basket cm. 26x27x11h. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h

DE Standfriteuse lt. 10 dreiphasig Becken cm. 29x32,5x18,5h - Korb cm. 26x27x11h. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h

FR Friteuse sur placard lt.10 triphase Cuve cm. 29x32,5x18,5h - Panier cm. 26x27x11h. Collecteur d'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h

ES **FREIDORAS CON MUEBLE 10 LT. TRIFÁSICA CUBA CM. 29X32,5X18,5H - CESTA CM. 26X27X11H. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 10 KG/H**

cm. 40 x 70 x 85h

cm. 43 x 77 x 110h / kg 35 / m³ 0,364

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.020,00

FME-15
35311530

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15 TRIFASE VASCA CM. 33X40X18,5H - CESTINO CM.30X33X12H. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 12 KG/H

EN Cabinet fryer lt. 15 threephase Bowl cm. 33x40x18,5h - Basket cm. 30x33x12h. Drip tray with sieve. Production: 12 kg/h

DE Standfriteuse lt. 15 dreiphasig Becken cm. 33x40x18,5h - Korb cm. 30x33x12h. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h

FR Friteuse sur placard lt.15 triphase Cuve cm. 33x40x18,5h - 2 Paniers cm. 30x33x12h. Collecteur d'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h

ES **FREIDORAS CON MUEBLE 15 LT. TRIFÁSICA CUBA CM. 33X40X18,5H - CESTA CM. 30X33X12H. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 12 KG/H**

cm. 40 x 70 x 85h

cm. 43 x 77 x 110h / kg 42 / m³ 0,364

9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.358,00

FME-2/10
35321030



FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10+10 TRIFASE 2 VASCHE CM. 29X32,5X18,5H - 2 CESTI CM.26X27X11H. 2 BACINELLE RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE 20 KG/H

EN Cabinet fryer lt. 10+10 threephase 2 tanks cm. 29x32,5x18,5h - 2 baskets cm. 26x27x11h. 2 drip trays with sieves. Production 20 kg/hr

DE Standfriteuse lt. 10+10 dreiphasig 2 Becke cm. 29x32,5x18,5h - 2 Korbe cm. 26x27x11h. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites 20 kg/pro Stunde

FR Friteuse sur placard lt.10+10 triphase 2 cuves cm. 29x32,5x18,5h - 2 Paniers cm. 26x27x11h. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes 20 Kg/h

ES **FREIDORAS CON MUEBLE 10+10 LT. TRIFÁSICA 2 CUBAS CM. 29X32,5X18,5H - 2 CESTAS CM. 26X27X11H. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**

cm. 80 x 70 x 85h

cm. 83 x 77 x 110h / kg 65 / m³ 0,703

12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.459,00

FME-2/15
35321530

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15+15 TRIFASE 2 VASCHE CM. 33X40X18,5H - 2 CESTI CM.30X33X12H. 2 BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE 24 KG/H

EN Cabinet fryer lt. 15+15 threephase 2 tanks cm. 33x40x18,5h - 2 baskets cm. 30x33x12h. 2 drip trays with sieves. Production 24 kg/hr

DE Standfriteuse lt. 15+15 dreiphasig 2 Becke cm. 33x40x18,5h - 2 Korbe cm. 30x33x12h. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites 24 kg/pro Stunde

FR Friteuse sur placard lt.15+15 triphase 2 cuves cm. 33x40x18,5h - 2 Paniers cm. 30x33x12h. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes 24 Kg/h

ES **FREIDORAS CON MUEBLE 15+15 LT. TRIFÁSICA 2 CUBAS CM. 33X40X18,5H - 2 CESTAS CM. 30X33X12H. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS 24 KG/H**

cm. 80 x 70 x 85h

cm. 83 x 77 x 110h / kg 75 / m³ 0,703

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.763,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

EN ELECRTIC FRYERS - TOP DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP ES **FREIDORAS ELECTRICAS - TOP**

FEM-6
35010610



FRIGGITRICE LT. 6 MONOFASE VASCA CM. 22X32,5X20H - CESTINO CM.20X27X11H - PRODUZIONE PATATE 7 KG/H

EN Fryer lts. 6 singlephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 7 kg/hr

DE Friteuse lt. 6 einphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 7 kg/h

FR Friteuse lt. 6 monophase - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h - Production de pommes frites 7 Kg/h

ES **FREIDORAS 6 LT. MONOFÁSICA - CUBA CM. 22X32,5X20H - CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 7 KG/H**

cm. 30 x 51 x 25h

cm. 33 x 58 x 44h / kg 13 / m³ 0,084

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.229,00

FE-8
35010830

FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE VASCA CM. 22X32,5X20H - CESTINO CM.20X27X11H - PRODUZIONE PATATE 9 KG/H

EN Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 9 kg/hr

DE Friteuse lt. 8 dreiphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 9 kg/h

FR Friteuse lt. 8 triphase - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h - Production de pommes frites 9 Kg/h

ES **FREIDORAS 8 LT. TRIFÁSICA - CUBA CM. 22X32,5X20H - CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 9 KG/H**

cm. 30 x 51 x 25h

cm. 33 x 58 x 44h / kg 15 / m³ 0,084

5,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.366,00

FE-10
35011030



FRIGGITRICE LT. 10 TRIFASE VASCA CM. 29X32,5X20H - CESTINO CM.26X27X11H - PRODUZIONE PATATE 10 KG/H

EN Fryer lts. 10 threephase - Tank cm. 29x32,5x20h - Basket cm. 26x27x11h - Production 10 kg/hr

DE Friteuse lt. 10 dreiphasig - Becken cm. 29x32,5x20h - Korb cm. 26x27x11h - Pommes frites 10 kg/h

FR Friteuse lt. 10 triphase - Cuve cm. 29x32,5x20h - Panier cm. 26x27x11h - Production de pommes frites 10 Kg/h

ES **FREIDORAS 10 LT. TRIFÁSICA - CUBA CM. 29X32,5X20H - CESTA CM. 26X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H**

cm. 40 x 70 x 25h

cm. 43 x 77 x 65h / kg 21 / m³ 0,215

6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 1.560,00

FEM-2/6
35020610



FRIGGITRICE LT. 6+6 MONOFASE 2 VASCHE CM. 22X32,5X20H - 2 CESTI CM.20X27X11H - PRODUZIONE PATATE 14 KG/H

EN Fryer lts. 6+6 singlephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h - 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 14 kg/hr

DE Friteuse lt. 6+6 einphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h - 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 14 kg/h

FR Friteuse lt. 6+6 monophase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h - 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 14 Kg/h

ES **FREIDORAS 6+6 LT. MONOFÁSICA - 2 CUBAS CM. 22X32,5X20H - 2 CESTAS CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 14 KG/H**

cm. 60 x 51 x 25h

cm. 63 x 58 x 44h / kg 13 / m³ 0,161

6 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.256,00

FE-2/8
35020830

FRIGGITRICE LT. 8+8 TRIFASE 2 VASCHE CM. 22X32,5X20H - 2 CESTI CM.20X27X11H - PRODUZIONE PATATE 18 KG/H

EN Fryer lts. 8+8 threephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h - 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 18 kg/hr

DE Friteuse lt. 8+8 dreiphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h - 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 18 kg/h

FR Friteuse lt. 8+8 triphase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h - 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 18 Kg/h

ES **FREIDORAS 8+8 LT. TRIFÁSICA - 2 CUBAS CM. 22X32,5X20H - 2 CESTAS CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 18 KG/H**

cm. 60 x 51 x 25h

cm. 63 x 58 x 44h / kg 27 / m³ 0,161

10,8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.364,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FE-2/10
35021030



FRIGGITRICE LT. 10+10 TRIFASE 2 VASCHE CM. 29X32,5X20H - 2 CESTI CM.26X27X11H - PRODUZIONE PATATE 20 KG/H
EN Fryer lts. 10+10 threephase - 2 tanks cm. 29x32,5x20h - 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr
DE Friteuse lt. 10+10 dreiphasig - 2 Becke cm. 29x32,5x20h - 2 Korbe cm. 26x27x11h - Pommes frites 20 kg/h
FR Friteuse lt. 10+10 triphase - 2 cuves cm. 29x32,5x20h - 2 Paniers cm. 26x27x11h - Production de pommes 20 Kg/h
ES **FREIDORAS 10+10 LT. TRIFÁSICA - 2 CUBAS CM. 29X32,5X20H - 2 CESTAS CM. 26X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**
cm. 80 x 70 x 25h
cm. 83 x 77 x 65h / kg 38 / m³ 0,415

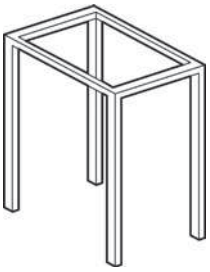
12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.711,00

ACCESSORI FRIGGITRICI

EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES **ACCESORIOS FREIDORAS**

S-3
05210300



CAVALLETTO BASE
EN Stand
DE Untergestell
FR Pietement simple
ES **SOPORTE BASE**
cm. 30 x 40 x 55h
cm. 37 x 47 x 70h / kg 2 / m³ 0,122

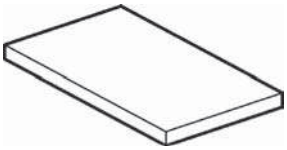
€ 235,00

S-6
05210600

cm. 60 x 40 x 55h
cm. 67 x 47 x 70h / kg 3 / m³ 0,220

€ 259,00

R-3
05240300



RIPIANO
EN Shelf
DE Abstellbrett
FR Etagère
ES **ESTANTE**
cm. 26 x 39,5 x 3h
cm. 28 x 42 x 5h / kg 1 / m³ 0,006

€ 118,00

R-6
05240600

cm. 56 x 39,5 x 3h
cm. 58 x 42 x 5h / kg 2 / m³ 0,012

€ 147,00

S-40
40210400



CAVALLETTO CON RIPIANO
EN Stand with shelf
DE Untergestell offen mit boden
FR Support avec etagere
ES **SOPORTE CON ESTANTE**
cm. 40 x 58,5 x 60h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 20 / m³ 0,181

€ 589,00

S-80
40210800

cm. 80 x 58,5 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 26 / m³ 0,349

€ 697,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

M-40
40220400



BASE A GIORNO
EN Open base unit
DE Untergestell offen
FR Base ouverte
ES **BASE ABIERTA**

cm. 40 x 58,5 x 60h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 14 / m³ 0,181

€ 483,00

MP-40
40220401



BASE CON PORTA
EN Stand with door
DE Unterbau mit Flügeltüren
FR Placard avec porte
ES **BASE CON PUERTA**

cm. 40 x 61,5 x 60h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 17 / m³ 0,181

€ 661,00

MC-40
40220420



BASE CON 2 CASSETTI GN 1/1 CON 2 GN 1/1 H 15 IN PLASTICA
EN Stand with 2 drawers GN 1/1, with 2 plastic containers GN 1/1 h 15
DE Unterbau mit 2 Schubladen GN 1/1 mit 2 GN 1/1 h 15 Kunstoffbehältern
FR Placard avec 2 tiroirs GN 1/1 avec 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique
ES **BASE CON 2 CAJONES GN 1/1 CON 2 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO**

cm. 40 x 61,5 x 60h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 28 / m³ 0,181

€ 1.037,00

531013500



CESTINO 1/2 PER FME-15
EN Basket 1/2 for FME-15
DE Korb 1/2 für Friteuse FME-15
FR Panier 1/2 pour FME-15
ES **CESTA 1/2 PARA FME-15**

cm. 14 x 33 x 12h
cm. 24 x 55 x 27h / kg 0.8 / m³ 0,036

€ 79,00

531014400



CESTINO 1/2 PER FME-10
EN Basket 1/2 for FME-10
DE Korb 1/2 für Friteuse FME-10
FR Panier 1/2 pour FME-10
ES **CESTA 1/2 PARA FME-10**

cm. 10 x 25 x 10h
cm. 20 x 50 x 25h / kg 0.6 / m³ 0,025

€ 58,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE

EN CONFECTIONER'S ELECRTIC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FÜR KONDITOREI FR FRITEUSE PÂTISSERIE ÉLECTRIQUE ES **FREIDORAS REPOSTERIA ELECTRICAS**

FMPE-20
35332030



FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 LITRI VASCA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 47X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA - BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO

EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve

DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb

FR Friteuse patisserie sur placard triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre

ES **FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**

cm. 60 x 70 x 85h

cm. 63 x 77 x 122h / kg 60 / m³ 0,592

6,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.905,00

FMPE-25
35332540



FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 LITRI VASCA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 67X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA - BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO

EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve

DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb

FR Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre

ES **FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**

cm. 80 x 70 x 85h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 72 / m³ 0,780

10,2 kW
230V~3
50/60 Hz

€ 3.460,00

FMPE-25
35332530

cm. 80 x 70 x 85h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 72 / m³ 0,780

10,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.460,00

FMPEH-25
35332531

FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA - 24 LITRI VASCA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 67X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA - BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO

EN Powerfull Confectioner's cabinet fryer - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve

DE Friteuse leistungsfähiges für Konditorei mit Untergestell - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb

FR Friteuse patisserie plus puissants - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre

ES **FREIDORA REPOSTERÍA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**

cm. 80 x 70 x 85h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 72 / m³ 0,780

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.676,00

FMPE-30
35333030



FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 31 LITRI VASCA CM. 90X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 87X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA - BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO

EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 31 liters - Tank cm. 90x42,5x17,5h 1 basket cm. 87x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve

DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 31 Liter - Becken cm. 90x42,5x17,5h 1 Korb cm. 87x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb

FR Friteuse patisserie triphase - 31 litres - Cuve cm. 90x42,5x17,5h. 1 panier cm. 87x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre

ES **FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 31 LITROS - CUBA CM. 90X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 87X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**

cm. 100 x 70 x 85h

cm. 110 x 80 x 120h / kg 83 / m³ 1,056

13,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.308,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI PASTICCERIA A GAS

EN CONFECTIONER'S GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FÜR KONDITOREI FR FRITEUSE PÂTISSERIE À GAZ ES **FREIDORAS REPOSTERIA A GAS**

FMPG-20
40342050



FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 LITRI VASCA CM. 50X38X24H - 1 CESTO CM. 47X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA - BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO

EN Confectioner's cabinet fryer gas - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve

DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb

FR Friteuse patisserie sur placard à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre

ES **FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**

cm. 60 x 70 x 85h

cm. 83 x 77 x 122h / kg 68 / m³ 0,780

11,2 kW
9.630 kcal/h

€ 3.921,00

FMPG-30
40343050



FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 LITRI VASCA CM. 70X38X24H - 1 CESTO CM. 67X35X8H - FILTRO E COPERCHIO VASCA - BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO

EN Confectioner's cabinet fryer gas - 28 liters - Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve

DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 28 Liter - Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb

FR Friteuse patisserie sur placard à gaz - 28 litres - Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre

ES **FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 28 LITROS - CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**

cm. 80 x 70 x 85h

cm. 110 x 80 x 120h / kg 84 / m³ 1,056

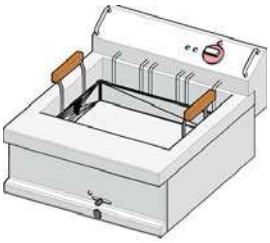
16,5 kW
14.190 kcal/h

€ 4.498,00

FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE - TOP

EN CONFECTIONER'S ELECRTIC FRYERS - TOP DE ELEKTRO-FRITEUSE FÜR KONDITOREI - TOP FR FRITEUSE PÂTISSERIE ÉLECTRIQUE - TOP ES **FREIDORAS REPOSTERIA ELECTRICAS - TOP**

FPE-20
35032030



FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 17 LITRI VASCA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 47X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA

EN Confectioner's fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank

DE Friteuse für Konditorei dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken

FR Friteuse patisserie triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve

ES **FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**

cm. 60 x 70 x 25h

cm. 63 x 77 x 63h / kg 32 / m³ 0,306

6,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 1.976,00

FPE-25
35032540



FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 LITRI VASCA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 67X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA

EN Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank

DE Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken

FR Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve

ES **FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**

cm. 80 x 70 x 25h

cm. 83 x 77 x 63h / kg 40 / m³ 0,403

10,2 kW
230V~3
50/60 Hz

€ 2.472,00

FPE-25
35032530

cm. 80 x 70 x 25h

cm. 83 x 77 x 63h / kg 40 / m³ 0,403

10,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.472,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FPEH-25
35032531

FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA TRIFASE - 24 LITRI VASCA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTO CM. 67X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA
EN Powerfull Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank
DE Friteuse leistungsfähiges für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken
FR Friteuse patisserie triphase plus puissants- 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve
ES **FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. 80 x 70 x 25h
cm. 83 x 77 x 63h / kg 40 / m³ 0,403

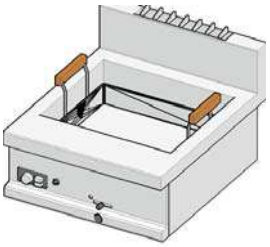
18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 2.686,00

FRIGGITRICI PASTICCERIA A GAS - TOP

EN CONFECTIONER'S GAS FRYERS - TOP DE GAS-FRITEUSE FÜR KONDITOREI -TOP FR FRITEUSE PÂTISSERIE À GAZ - TOP ES **FREIDORAS REPOSTERIA A GAS - TOP**

FPG-20
40032050



FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 LITRI VASCA CM. 50X38X24H - 1 CESTO CM. 47X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA
EN Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank
DE Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken
FR Friteuse patisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve
ES **FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. 60 x 70 x 25h
cm. 63 x 77 x 63h / kg 43 / m³ 0,306

11,2 kW
9.630 kcal/h

€ 2.779,00

FPG-30
40033050



FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 LITRI VASCA CM. 70X38X24H - 1 CESTO CM. 67X35X8H FILTRO E COPERCHIO VASCA
EN Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank
DE Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken
FR Friteuse patisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve
ES **FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 28 LITROS CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. 80 x 70 x 25h
cm. 83 x 77 x 63h / kg 57 / m³ 0,403

16,5 kW
14.190 kcal/h

€ 3.216,00

ACCESSORI PASTICCERIA

EN CONFECTIONER'S ACCESSORIES DE ZUBEHÖR KONDITOREI FR ACCESSOIRES PATISSERIE ES **ACCESORIOS REPOSTERIA**

S-60
40210600



CAVALLETTO CON RIPIANO
EN Stand with shelf
DE Untergestell offen mit boden
FR Support avec etagere
ES **SOPORTE CON ESTANTE**
cm. 60 x 58,5 x 60h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 23 / m³ 0,265

€ 590,00

S-80
40210800

cm. 80 x 58,5 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 26 / m³ 0,349

€ 697,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

M-60
40220600



BASE A GIORNO
EN Open base unit
DE Untergestell offen
FR Base ouverte
ES **BASE ABIERTA**
cm. 60 x 58,5 x 60h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 18 / m³ 0,265

€ 787,00

M-80
40220800

cm. 80 x 58,5 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 22 / m³ 0,349

€ 894,00

MP-60
40220602



BASE CON PORTE
EN Stand with doors
DE Unterbau mit Flügeltüren
FR Placard avec portes
ES **BASE CON PUERTAS**
cm. 60 x 61,5 x 60h
cm. 63 x 69 x 61h / kg 23 / m³ 0,265

€ 1.030,00

MP-80
40220802

cm. 80 x 61,5 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 28 / m³ 0,349

€ 1.152,00

MCP-80
40220821



BASE CON PORTA E CASSETTI 2 X GN 1/1 H 15 IN PLASTICA
EN Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h 15
DE Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15 Kunstoffbehältern
FR Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique
ES **BASE CON PUERTA Y CAJONES 2 X GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO**
cm. 80 x 61,5 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 40 / m³ 0,349

€ 1.781,00

MC-80
40220820



BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 CON 4 GN 1/1 H 15 IN PLASTICA
EN Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1 h 15
DE Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15 Kunstoffbehältern
FR Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN 1/1 h 15 en plastique
ES **BASE CON 2 CAJONES GN 2/1 CON 4 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO**
cm. 80 x 61,5 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 41 / m³ 0,349

€ 1.781,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531017500



CESTINO 60
EN Basket 60
DE Fritierkorb 60
FR Panier 60
ES **CESTA 60**
cm. 47 x 35 x 8h
cm. 57 x 45 x 23h / kg 1.5 / m³ 0,059

€ 138,00

531016900



CESTINO 80
EN Basket 80
DE Fritierkorb 80
FR Panier 80
ES **CESTA 80**
cm. 67 x 35 x 8h
cm. 77 x 45 x 23h / kg 2 / m³ 0,080

€ 144,00

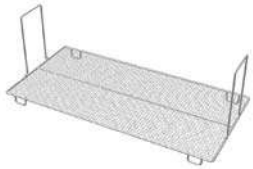
531017700



CESTINO 100
EN Basket 100
DE Fritierkorb 100
FR Panier 100
ES **CESTA 100**
cm. 87 x 35 x 8h
cm. 97 x 45 x 23h / kg 2.5 / m³ 0,100

€ 217,00

531036700



RETE CON MANIGLIA 60
EN grid with handle 60
DE Raster mit Griff 60
FR grille avec poignée 60
ES **GRID CON ASA 60**
cm. 43 x 31 x 22h
cm. 43 x 23 x 32h / kg 1 / m³ 0,032

€ 136,00

531036800

RETE CON MANIGLIA 80
EN grid with handle 80
DE Raster mit Griff 80
FR grille avec poignée 80
ES **GRID CON ASA 80**
cm. 63 x 31 x 22h
cm. 63 x 23 x 32h / kg 1.5 / m³ 0,046

€ 138,00

531036900

RETE CON MANIGLIA 100
EN grid with handle 100
DE Raster mit Griff 100
FR grille avec poignée 100
ES **GRID CON ASA 100**
cm. 83 x 31 x 22h
cm. 83 x 23 x 32h / kg 2 / m³ 0,061

€ 141,00

40280600

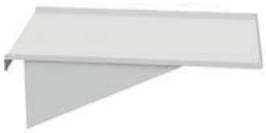


SCIVOLO INOX 60
EN Stainless steel slide 60
DE Rutsche aus Rostfreiem Stahl 60
FR Goulotte en acier inox 60
ES **DESLIZADOR INOX 60**
cm. 38 x 55 x 27h
cm. 40 x 57 x 30h / kg 4 / m³ 0,068

€ 159,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

40280800



SCIVOLO INOX 80 / F45

EN Stainless steel slide 80 / F45
DE Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45
FR Goulotte en acier inox 80 / F45
ES **DESLIZADOR INOX 80 / F45**

cm. 38 x 75 x 27h

cm. 40 x 77 x 30h / kg 5 / m³ 0,092

€ 175,00

40281000

SCIVOLO INOX 100

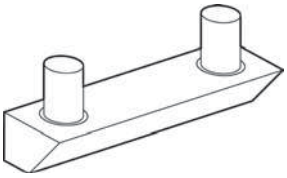
EN Stainless steel slide 100
DE Rutsche aus Rostfreiem Stahl 100
FR Goulotte en acier inox 100
ES **DESLIZADOR INOX 100**

cm. 38 x 95 x 27h

cm. 40 x 97 x 30h / kg 6 / m³ 0,116

€ 201,00

40290800



MITRA 800

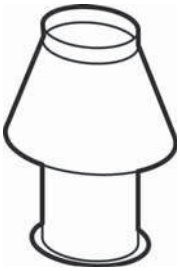
EN Chimney jack 800
DE Lüftungsaufsatz 800
FR Mitre 800
ES **CAPERUZA 800**

/ kg 9

€ 703,00

CA-11

40290110



CAMINO ANTIVENTO (OBBLIGATORIO PER FPG-30, FMPG-30, IN GERMANIA, OLANDA E AUSTRIA: MITRA PER ESTRAZIONE FORZATA FUMI COMBUSTI. MITRA + CAMINO ANTIVENTO PER ESTRAZIONE NATURALE FUMI COMBUSTI.)

EN Draught diverter (Obligatory for FPG-30, FMPG-30, in Germany, Holland and Austria: Chimney jack for forced extraction of burnt smoke. Chimney jack + draught diverter for natural extraction of burnt smoke.)
DE Strömungssicherung (Pflicht für FPG-30, FMPG-30, in Deutschland, Holland e Österreich: Lüftungsaufsatz zur erzwungenen Wrasenabführung. Lüftungsaufsatz + Strömungssicherung zur natürlichen Wrasenabführung.)
FR Cheminee anti-vent (Obligatoire pour FPG-30, FMPG-30 en Allemagne, Hollande et Autriche: Mitre pour sortie forcée des fumées brûlées. Mitre + cheminee anti-vent pour sortie naturelle des fumées brûlées.)
ES **CHIMENEA CONTRA VIENTO (OBLIGATORIO PARA FPG-30, FMPG-30 EN ALEMANIA, HOLANDA Y AUSTRIA CAPERUZA PARA LA EXTRACCIÓN FORZADA DE HUMOS DE COMBUSTIÓN. CAPERUZA + CHIMENEA CONTRA VIENTO PARA LA EXTRACCIÓN NATURAL DE HUMOS DE COMBUSTIÓN.)**

cm. Ø 11

/ kg 5

€ 334,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FRIGGITRICI PASTICCERIA 45 lt

EN CONFECTIONER'S GAS FRYERS 45 lt DE GAS-FRITEUSE FÜR KONDITOREI 45 lt FR FRITEUSE PÂTISSERIE À GAZ 45 lt ES **FREIDORAS REPOSTERIA A GAS 45 lt**

F45-78ET
08090835



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H - 1 CESTO CM. 65X33X17H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PRODUZIONE PATATE: 40 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-7)

EN Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

DE Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

FR Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

ES **FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 83 x 77 x 111h / kg 96 / m³ 0,709

40 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.289,00

F45-78G
08260855



FRIGGITRICE GAS LT. 45 VASCA CM. 70X38X38H. - 1 CESTO CM. 65X33X17H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOGLIOLIO CON FILTRO. PROD. PATATE: 40 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

ES **FREIDORAS A GAS 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80 x 70,5 x 90h

cm. 87 x 81 x 152h / kg 110 / m³ 1,071

44 kW
37.840 kcal/h

0,005 KW
230V~
50 Hz

€ 6.283,00

531033300



CESTO 1/1 F45

EN Basket 1/1 F45
DE korb 1/1 F45
FR Panier 1/1 F45
ES **CESTA 1/1 F45**

cm. 65 x 33 x 17h

cm. 75 x 43 x 32h / kg 3 / m³ 0,103

€ 226,00

531041300



CESTO 1/2 F45

EN Basket 1/2 F45
DE korb 1/2 F45
FR Panier 1/2 F45
ES **CESTA 1/2 F45**

cm. 28 x 29 x 15h

cm. 39 x 54 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,063

€ 94,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

531047800



CESTO 1/3 F45
EN Basket 1/3 F45
DE korb 1/3 F45
FR Panier 1/3 F45
ES **CESTA 1/3 F45**
cm. 21,5 x 33 x 16h
cm. 32 x 58 x 32h / kg 1.3 / m³ 0,059

€ 110,00

08550801



COPERCHIO F-45 CON CESTI 1/2 E 1/3
EN Lid F45 with basket 1/2, 1/3
DE Deckel F45 mit bkorb 1/2, 1/3
FR Couvercle F45 avec panier 1/2, 1/3
ES **TAPA F45 CON CESTA 1/2, 1/3**
cm. 74 x 57 x 5h
cm. 80 x 60 x 8h / kg 4 / m³ 0,038

€ 212,00

FORNELLONI PASTICCERIA

EN PASTRY COOKING TOP DE KONDITOREI BRENNER FR PÂTISSERIE BRULEUR ES **QUEMADOR DE REPOSTERIA**

F-1G
20029500



FORNELLONE A PAVIMENTO
EN Gas stove
DE Gas-hocherkocker 1 flamming
FR Rechaud a gaz
ES **HORNO A PAVIMENTO**
cm. 44 x 57 x 24h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 10 / m³ 0,135

9,5 kW
8.170 kcal/h

€ 638,00

FB-1G
20029550



cm. 64 x 76 x 50h
cm. 63 x 77 x 110h / kg 15 / m³ 0,534

9,5 kW
8.170 kcal/h

€ 858,00

FO-1G
20029501



FORNELLONE 1 FUOCO GAS
EN Gas table-top stove - 1 burner
DE Gaskocher - 1 Kochstelle
FR Rechaud a gaz, 1 feu
ES **HORNO 1 QUEMADOR GAS**
cm. 40 x 60 x 25h
cm. 43 x 63 x 47h / kg 13 / m³ 0,127

5,5 kW
4.730 kcal/h

€ 954,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

FO-2G
20029502



FORNELLONE 2 FUOCHI GAS
EN Gas table-top stove - 2 burners
DE Gaskocher, 2 Kochstellen
FR Rechaud a gaz, 2 feux
ES **HORNO 2 QUEMADORES GAS**
cm. 70 x 60 x 25h
cm. 73 x 63 x 47h / kg 22 / m³ 0,216

9 kW
7.740 kcal/h

€ 1.498,00



FO-3G
20029503



FORNELLONE 3 FUOCHI GAS
EN Gas table-top stove, 3 burners
DE Gaskocher, 3 Kochstellen
FR Rechaud a gaz, 3 feux
ES **HORNO 3 QUEMADORES GAS**
cm. 105 x 60 x 25h
cm. 108 x 63 x 47h / kg 35 / m³ 0,320

14,5 kW
12.470 kcal/h

€ 2.093,00



KIT-FO-1FT
20029535



KIT GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO PER FO-..
EN KIT grid rod 1 burner FO-..
DE KIT Gitterstab 1 Brenner FO-..
FR KIT tige grille 1 feux FO-..
ES **KIT RED DE VARILLA 1 QUEMADOR FO-..**

/ kg 3

€ 172,00

CF-1
20029511



CAVALLETTO INOX PER FO/1G
EN Stainless steel stand for FO/1G
DE Untergestell für FO/1G
FR Support en acier inox pour FO/1G
ES **SOPORTE INOX PARA FO/1G**
cm. 40 x 50 x 60h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 17 / m³ 0,181

€ 565,00

CF-2
20029512

CAVALLETTO INOX PER FO/2G
EN Stainless steel stand for FO2G
DE Untergestell für FO/2G
FR Support en acier inox pour FO/2G
ES **SOPORTE INOX PARA FO/2G**
cm. 70 x 50 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 23 / m³ 0,349

€ 745,00

CF-3
20029513

CAVALLETTO INOX PER FO/3G
EN Stainless steel stand for FO/3G
DE Untergestell für FO/3G
FR Support en acier inox pour FO/3G
ES **SOPORTE INOX PARA FO/3G**
cm. 105 x 50 x 60h
cm. 103 x 69 x 61h / kg 29 / m³ 0,434

€ 849,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

AF-1
20029521



ARMADIETTO CON PORTE PER FO-1G
EN Cabinet with wing doors for FO/1G
DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G
FR Placard avec portes pour FO/1G
ES **PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/1G**
cm. 40 x 53 x 60h
cm. 43 x 69 x 61h / kg 27 / m³ 0,181

€ 774,00

AF-2
20029522

ARMADIETTO CON PORTE PER FO-2G
EN Cabinet with wing doors for FO/2G
DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G
FR Placard avec portes pour FO/2G
ES **PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/2G**
cm. 70 x 53 x 60h
cm. 83 x 69 x 61h / kg 33 / m³ 0,349

€ 1.126,00

AF-3
20029523

ARMADIETTO CON PORTE PER FO-3G
EN Cabinet with wing doors for FO/3G
DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G
FR Placard avec portes pour FO/3G
ES **PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/3G**
cm. 105 x 53 x 60h
cm. 103 x 69 x 61h / kg 39 / m³ 0,434

€ 1.718,00

PLFO
20029531



PIASTRA LISCIA FORNELLONE
EN Smooth griddle plate for gas stove
DE Fortkochplatte glatt für Gaskocher
FR Plaque lisse pour rechaud
ES **PLANCHA LISA PARA HORNO**
cm. 35 x 37
cm. 39 x 40 x 10h / kg 10 / m³ 0,016

€ 254,00

PRFO
20029533



PIASTRA RIGATA FORNELLONE
EN Grooved griddle plate for gas stove
DE Fortkochplatte gerillt für Gaskocher
FR Plaque rainurée para rechaud
ES **PLANCHA ESTRIADA PARA HORNO**
cm. 35 x 37
cm. 39 x 40 x 10h / kg 10 / m³ 0,016

€ 301,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

NOTE

EN NOTES DE HINWEISE FR NOTES ES **NOTAS**

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LOTUS HOODS & SNACK



K-12S



SL-600ET



SEH003

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CAPPE A PARETE K CON MOTORE

EN WALL HOODS WITH MOTOR K DE WAND HAUBE MIT MOTOVENTILATOR K FR HOTTE A PAROI AVEC MOTEUR K ES **CAMPANA MURAL CON MOTOR K**

K-6S
30000600



CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 900 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 900 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 900 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 900 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 900 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 60 x 72 x 50h

cm. 65 x 57 x 89h / kg 35 / m³ 0,330

0,557 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.162,00

K-8S
30000800

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1000 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1000 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1000 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1000 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1000 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 80 x 72 x 50h

cm. 85 x 57 x 89h / kg 39 / m³ 0,431

0,557 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.246,00

K-9S
30000900

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1100 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1100 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1100 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1100 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1100 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 90 x 72 x 50h

cm. 95 x 57 x 89h / kg 40 / m³ 0,482

0,557 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.456,00

K-10S
30001000

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1200 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1200 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1200 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1200 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1200 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 100 x 72 x 50h

cm. 105 x 57 x 89h / kg 42 / m³ 0,533

0,564 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.546,00

K-12S
30001200

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1300 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1300 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1300 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1300 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1300 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 120 x 72 x 50h

cm. 125 x 57 x 89h / kg 45 / m³ 0,634

0,564 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.650,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

K-14S
30001400

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1500 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1500 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1500 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1500 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1500 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 140 x 72 x 50h

cm. 145 x 57 x 89h / kg 51 / m³ 0,736

0,564 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.865,00

K-15S
30001500

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2000 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2000 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2000 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2000 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2000 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 150 x 72 x 50h

cm. 155 x 57 x 89h / kg 61 / m³ 0,786

0,84 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.033,00

K-16S
30001600

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2100 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2100 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2100 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2100 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2100 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 160 x 72 x 50h

cm. 165 x 57 x 89h / kg 63 / m³ 0,837

0,84 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.094,00

K-18S
30001800



CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2200 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2200 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2200 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2200 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2200 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 180 x 72 x 50h

cm. 185 x 57 x 89h / kg 65 / m³ 0,939

0,852 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.284,00

K-20S
30002000

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2500 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2500 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2500 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2500 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2500 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 200 x 72 x 50h

cm. 205 x 57 x 89h / kg 68 / m³ 1,040

0,852 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.350,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

K-22S
30002200

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2300 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2300 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2300 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2300 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2300 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 220 x 72 x 50h

cm. 225 x 57 x 89h / kg 72 / m³ 1,141

0,852 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.434,00

K-24S
30002400

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2400 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2400 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2400 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2400 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2400 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 240 x 72 x 50h

cm. 245 x 57 x 89h / kg 75 / m³ 1,243

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.646,00

K-26S
30002600

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2450 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2450 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2450 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2450 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2450 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 260 x 72 x 50h

cm. 265 x 57 x 89h / kg 78 / m³ 1,344

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.774,00

K-28S
30002800

cm. 280 x 72 x 50h

cm. 285 x 57 x 89h / kg 81 / m³ 1,446

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.853,00

K-30S
30003000

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2600 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2600 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2600 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2600 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2600 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 300 x 72 x 50h

cm. 305 x 57 x 89h / kg 84 / m³ 1,547

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.071,00

Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KE-8S
30000801



CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1000 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1000 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1000 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1000 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1000 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 80 x 85 x 50h

cm. 85 x 57 x 102h / kg 41 / m³ 0,494

0,557 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.370,00

KE-10S
30001001

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1200 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1200 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1200 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1200 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1200 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 100 x 85 x 50h

cm. 105 x 57 x 102h / kg 42 / m³ 0,610

0,564 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.689,00

KE-12S
30001201

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1300 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1300 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1300 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1300 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1300 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 120 x 85 x 50h

cm. 125 x 57 x 102h / kg 44 / m³ 0,727

0,564 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.804,00

KE-14S
30001401

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 1500 MC/H, FLANGIA Ø 200MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1500 mc/h, coupling flange Ø200mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1500 mc/h, flansch Ø200mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1500 mc/h, bride de raccordement Ø200mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 1500 MC/H, BRIDA Ø200MM**

cm. 140 x 85 x 50h

cm. 145 x 57 x 102h / kg 54 / m³ 0,843

0,564 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.029,00

KE-16S
30001601

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2100 MC/H, FLANGIA Ø 250MM

EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2100 mc/h, coupling flange Ø250mm

DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2100 mc/h, flansch Ø250mm

FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2100 mc/h, bride de raccordement Ø250mm

ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2100 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 160 x 85 x 50h

cm. 165 x 57 x 102h / kg 66 / m³ 0,959

0,84 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.253,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KE-18S
30001801



CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2200 MC/H, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2200 mc/h, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2200 mc/h, flansch Ø250mm
FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2200 mc/h, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2200 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 180 x 85 x 50h
cm. 185 x 57 x 102h / kg 68 / m³ 1,076

0,852 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.484,00

KE-20S
30002001

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2500 MC/H, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2500 mc/h, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2500 mc/h, flansch Ø250mm
FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2500 mc/h, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2500 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 200 x 85 x 50h
cm. 205 x 57 x 102h / kg 71 / m³ 1,192

0,852 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.553,00

KE-22S
30002201

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2300 MC/H, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2300 mc/h, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2300 mc/h, flansch Ø250mm
FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2300 mc/h, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2300 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 220 x 85 x 50h
cm. 225 x 57 x 102h / kg 75 / m³ 1,308

0,852 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.644,00

KE-24S
30002401

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2400 MC/H, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2400 mc/h, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2400 mc/h, flansch Ø250mm
FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2400 mc/h, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2400 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 240 x 85 x 50h
cm. 245 x 57 x 102h / kg 78 / m³ 1,424

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.941,00

KE-26S
30002601

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2450 MC/H, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2450 mc/h, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2450 mc/h, flansch Ø250mm
FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2450 mc/h, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2450 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 260 x 85 x 50h
cm. 265 x 57 x 102h / kg 82 / m³ 1,541

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.007,00

KE-28S
30002801

cm. 280 x 85 x 50h
cm. 285 x 57 x 102h / kg 85 / m³ 1,657

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

€ 4.102,00

KE-30S
30003001

CAPPA A PARETE COMPLETA DI MOTORE ASPIRANTE, REGOLATORE DI VELOCITÀ E LAMPADA. PORTATA 2600 MC/H, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood complete of motor, speed-control and light. 2600 mc/h, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 2600 mc/h, flansch Ø250mm
FR Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 2600 mc/h, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL COMPLETA DEL MOTOR ASPIRANTE, REGULADOR DE VELOCIDAD Y LÁMPARA. 2600 MC/H, BRIDA Ø250MM**

cm. 300 x 85 x 50h
cm. 305 x 57 x 102h / kg 88 / m³ 1,773

0,858 kW
230V~
50/60 Hz

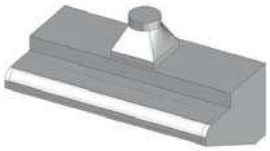
€ 4.331,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

CAPPE A PARETE K

EN WALL HOODS K DE WAND HAUBE K FR HOTTE A PAROI K ES **CAMPANA MURAL K**

K-6
30010600



CAPPA A PARETE SENZA MOTORE, FLANGIA Ø 200MM
EN Wall hood without motor, coupling flange Ø200mm
DE Wandhaube ohne Motor, flansch Ø200mm
FR Hotte murale sans moteur, bride de raccordement Ø200mm
ES **CAMPANA MURAL SIN MOTOR, BRIDA Ø200MM**
cm. 60 x 72 x 50h
cm. 65 x 57 x 89h / kg 24 / m³ 0,330

€ 935,00

K-8
30010800

cm. 80 x 72 x 50h
cm. 85 x 57 x 89h / kg 27 / m³ 0,431

€ 1.072,00

K-9
30010900

cm. 90 x 72 x 50h
cm. 95 x 57 x 89h / kg 28 / m³ 0,482

€ 1.229,00

K-10
30011000

cm. 100 x 72 x 50h
cm. 105 x 57 x 89h / kg 30 / m³ 0,533

€ 1.319,00

K-12
30011200

cm. 120 x 72 x 50h
cm. 125 x 57 x 89h / kg 33 / m³ 0,634

€ 1.425,00

K-14
30011400

cm. 140 x 72 x 50h
cm. 145 x 57 x 89h / kg 41 / m³ 0,736

€ 1.592,00

K-15
30011500

CAPPA A PARETE SENZA MOTORE, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood without motor, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube ohne Motor, flansch Ø250mm
FR Hotte murale sans moteur, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL SIN MOTOR, BRIDA Ø250MM**
cm. 150 x 72 x 50h
cm. 155 x 57 x 89h / kg 43 / m³ 0,786

€ 1.637,00

K-16
30011600

cm. 160 x 72 x 50h
cm. 165 x 57 x 89h / kg 44 / m³ 0,837

€ 1.698,00

K-18
30011800

cm. 180 x 72 x 50h
cm. 185 x 57 x 89h / kg 46 / m³ 0,939

€ 1.906,00

K-20
30012000

cm. 200 x 72 x 50h
cm. 205 x 57 x 89h / kg 49 / m³ 1,040

€ 1.975,00

K-22
30012200

cm. 220 x 72 x 50h
cm. 225 x 57 x 89h / kg 52 / m³ 1,141

€ 2.056,00

K-24
30012400

cm. 240 x 72 x 50h
cm. 245 x 57 x 89h / kg 55 / m³ 1,243

€ 2.227,00

K-26
30012600

cm. 260 x 72 x 50h
cm. 265 x 57 x 89h / kg 58 / m³ 1,344

€ 2.349,00

K-28
30012800

cm. 280 x 72 x 50h
cm. 285 x 57 x 89h / kg 61 / m³ 1,446

€ 2.438,00

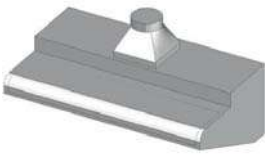
K-30
30013000

cm. 300 x 72 x 50h
cm. 305 x 57 x 89h / kg 64 / m³ 1,547

€ 2.650,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

KE-8
30010801



CAPPA A PARETE SENZA MOTORE, FLANGIA Ø 200MM
EN Wall hood without motor, coupling flange Ø200mm
DE Wandhaube ohne Motor, flansch Ø200mm
FR Hotte murale sans moteur, bride de raccordement Ø200mm
ES **CAMPANA MURAL SIN MOTOR, BRIDA Ø200MM**
cm. 80 x 85 x 50h
cm. 85 x 57 x 102h / kg 29 / m³ 0,494

€ 1.159,00

KE-10
30011001

cm. 100 x 85 x 50h
cm. 105 x 57 x 102h / kg 32 / m³ 0,610

€ 1.426,00

KE-12
30011201

cm. 120 x 85 x 50h
cm. 125 x 57 x 102h / kg 35 / m³ 0,727

€ 1.543,00

KE-14
30011401

cm. 140 x 85 x 50h
cm. 145 x 57 x 102h / kg 44 / m³ 0,843

€ 1.776,00

KE-16
30011601

CAPPA A PARETE SENZA MOTORE, FLANGIA Ø 250MM
EN Wall hood without motor, coupling flange Ø250mm
DE Wandhaube ohne Motor, flansch Ø250mm
FR Hotte murale sans moteur, bride de raccordement Ø250mm
ES **CAMPANA MURAL SIN MOTOR, BRIDA Ø250MM**
cm. 160 x 85 x 50h
cm. 165 x 57 x 102h / kg 47 / m³ 0,959

€ 1.837,00

KE-18
30011801

cm. 180 x 85 x 50h
cm. 185 x 57 x 102h / kg 49 / m³ 1,076

€ 2.064,00

KE-20
30012001

cm. 200 x 85 x 50h
cm. 205 x 57 x 102h / kg 52 / m³ 1,192

€ 2.136,00

KE-22
30012201

cm. 220 x 85 x 50h
cm. 225 x 57 x 102h / kg 55 / m³ 1,308

€ 2.227,00

KE-24
30012401

cm. 240 x 85 x 50h
cm. 245 x 57 x 102h / kg 58 / m³ 1,424

€ 2.408,00

KE-26
30012601

cm. 260 x 85 x 50h
cm. 265 x 57 x 102h / kg 62 / m³ 1,541

€ 2.544,00

KE-28
30012801

cm. 280 x 85 x 50h
cm. 285 x 57 x 102h / kg 65 / m³ 1,657

€ 2.638,00

KE-30
30013001

cm. 300 x 85 x 50h
cm. 305 x 57 x 102h / kg 68 / m³ 1,773

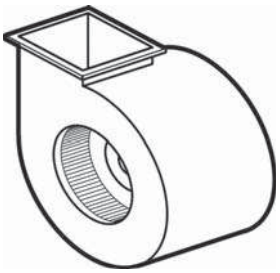
€ 2.867,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI CAPPE K

EN HOODS ACCESSORIES K DE ZUBEHÖR HAUBE K FR ACCESSOIRES HOTTE K ES **ACCESSORIOS CAMPANA K**

MA6/14
30020010



MOTORE ASPIRANTE 1500 MC/H PER K&KE
EN Extractor motor singlephase 1500 mc/h
DE Absaugmotor einphasig 1500 mc/h
FR Moteur d'aspiration monophase 1500 mc/h
ES **MOTOR ASPIRANTE MONOFÁSICO 1500 MC/H**

cm. 50 x 40 x 30h / kg 10 / m³ 0,060

0,552 KW
230V~
50/60 Hz

€ 855,00

MA15/30
30020011

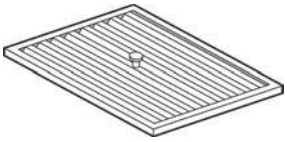
MOTORE ASPIRANTE 2600 MC/H PER K&KE
EN Extractor motor singlephase 2600 mc/h
DE Absaugmotor einphasig 2600 mc/h
FR Moteur d'aspiration monophase 2600 mc/h
ES **MOTOR ASPIRANTE MONOFÁSICO 2600 MC/H**

cm. 50 x 50 x 30h / kg 16 / m³ 0,075

0,828 KW
230V~
50/60 Hz

€ 924,00

SIK 5/4
30201201

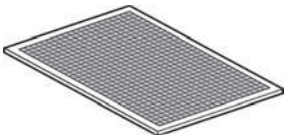


FILTRO LABIRINTO PER K&KE
EN Labyrinth filter
DE Labyrinthfilter
FR Filtre à layrinthe
ES **FILTRO DE LABERINTO**

cm. 40 x 50 x 2,5h
cm. 44 x 54 x 4h / kg 2 / m³ 0,010

€ 193,00

SR 5/4
30201202

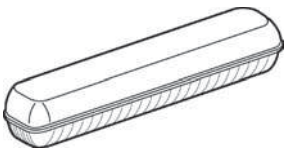


FILTRO RETE
EN Net filter
DE Netzfilter
FR Filtre en réseau
ES **FILTRO DE MALLA**

cm. 40 x 50 x 1,2h
cm. 44 x 54 x 4h / kg 1 / m³ 0,010

€ 151,00

LC 6/9
30020020



LAMPADA LED PER CAPPA K&KE
EN LED Light for hood mod. K&KE
DE LED Beleuchtung für abzugshaube mod. K&KE
FR Lampe LED pour hotte mod. K&KE
ES **LÁMPARA LED PARA CAMPANA MOD. K&KE**

cm. 30
cm. 40 x 10 x 15h / kg 1 / m³ 0,006

0,005 KW
230V~
50/60 Hz

€ 270,00

LC10/16
30020021

cm. 66
cm. 70 x 10 x 15h / kg 2 / m³ 0,011

0,012 KW
230V~
50/60 Hz

€ 308,00

LC18/22
30020022

cm. 127
cm. 130 x 10 x 15h / kg 3 / m³ 0,020

0,024 KW
230V~
50/60 Hz

€ 364,00

LC24/30
30020023

cm. 157
cm. 150 x 10 x 15h / kg 4 / m³ 0,023

0,03 KW
230V~
50/60 Hz

€ 460,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

534010200 — **€ 197,00**



FLANGIA Ø 150MM
EN Coupling flange Ø150mm
DE Flansch Ø150mm
FR Bride de raccordement Ø150mm
ES **BRIDA Ø150MM**
cm. 35 x 35 x 27h
cm. 35 x 35 x 27h / kg 2 / m³ 0,033

534010300 — **€ 225,00**

FLANGIA Ø 200MM
EN Coupling flange Ø200mm
DE Flansch Ø200mm
FR Bride de raccordement Ø200mm
ES **BRIDA Ø200MM**
cm. 35 x 35 x 27h
cm. 35 x 35 x 27h / kg 2 / m³ 0,033

534010400 — **€ 239,00**

FLANGIA Ø 250MM
EN Coupling flange Ø250mm
DE Flansch Ø250mm
FR Bride de raccordement Ø250mm
ES **BRIDA Ø250MM**
cm. 35 x 35 x 27h
cm. 35 x 35 x 27h / kg 2 / m³ 0,033

534010500 — **€ 267,00**

FLANGIA Ø 300MM
EN Coupling flange Ø300mm
DE Flansch Ø300mm
FR Bride de raccordement Ø300mm
ES **BRIDA Ø300MM**
cm. 35 x 35 x 27h
cm. 35 x 35 x 27h / kg 2 / m³ 0,033

534018700 — **€ 162,00**



FLANGIA Ø 120MM
EN Coupling flange Ø120mm
DE Flansch Ø120mm
FR Bride de raccordement Ø120mm
ES **BRIDA Ø120MM**
cm. 35 x 35 x 12h
cm. 35 x 35 x 10h / kg 1.5 / m³ 0,012

534018800 — **€ 174,00**

FLANGIA Ø 150MM
EN Coupling flange Ø150mm
DE Flansch Ø150mm
FR Bride de raccordement Ø150mm
ES **BRIDA Ø150MM**
cm. 35 x 35 x 12h
cm. 35 x 35 x 10h / kg 1.5 / m³ 0,012

534019300 — **€ 190,00**

FLANGIA Ø 200MM
EN Coupling flange Ø200mm
DE Flansch Ø200mm
FR Bride de raccordement Ø200mm
ES **BRIDA Ø200MM**
cm. 35 x 35 x 12h
cm. 35 x 35 x 10h / kg 1.5 / m³ 0,012

534019400 — **€ 197,00**

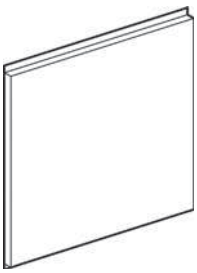
FLANGIA Ø 250MM
EN Coupling flange Ø250mm
DE Flansch Ø250mm
FR Bride de raccordement Ø250mm
ES **BRIDA Ø250MM**
cm. 35 x 35 x 12h
cm. 35 x 35 x 10h / kg 1.5 / m³ 0,012

534019500 — **€ 213,00**

FLANGIA Ø 300MM
EN Coupling flange Ø300mm
DE Flansch Ø300mm
FR Bride de raccordement Ø300mm
ES **BRIDA Ø300MM**
cm. 35 x 35 x 12h
cm. 35 x 35 x 10h / kg 1.5 / m³ 0,012

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SK-6
30040600



SCHIENA CAPPA K&KE
EN Splash back K&KE
DE Rückwand haube K&KE
FR Finition dos pour hotte K&KE
ES **POSTERIOR CAMPANA K&KE**
cm. 60 x 1,2 x 80h
cm. 60 x 80 x 2h / kg 3 / m³ 0,010

€ 198,00

SK-8
30040800

cm. 80 x 1,2 x 80h
cm. 80 x 80 x 2h / kg 4 / m³ 0,013

€ 217,00

SK-9
30040900

cm. 90 x 1,2 x 80h
cm. 90 x 80 x 2h / kg 4.5 / m³ 0,014

€ 230,00

SK-10
30041000

cm. 100 x 1,2 x 80h
cm. 100 x 80 x 2h / kg 5 / m³ 0,016

€ 268,00

SK-12
30041200

cm. 120 x 1,2 x 80h
cm. 120 x 80 x 2h / kg 6 / m³ 0,019

€ 316,00

SK-14
30041400

cm. 140 x 1,2 x 80h
cm. 140 x 80 x 2h / kg 7 / m³ 0,022

€ 381,00

SK-15
30041500

cm. 150 x 1,2 x 80h
cm. 150 x 80 x 2h / kg 7.5 / m³ 0,024

€ 413,00

SK-16
30041600

cm. 160 x 1,2 x 80h
cm. 160 x 80 x 2h / kg 8 / m³ 0,026

€ 443,00

SK-18
30041800

cm. 180 x 1,2 x 80h
cm. 180 x 80 x 2h / kg 9 / m³ 0,029

€ 491,00

SK-20
30042000

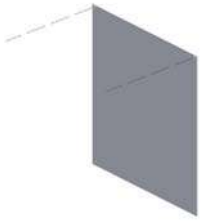
cm. 200 x 1,2 x 80h
cm. 200 x 80 x 2h / kg 10 / m³ 0,032

€ 549,00

Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SP-SK/660
01400600



SCHIENA SOTTO PENSILI E CAPPE K&KE
EN SPLASH BACK FOR WALL UNIT AND HOOD K&KE
DE RUCKWAND FUR HOCHSCHRANK UND HAUBE K&KE
FR FINITION DOS POUR ARMOIRES SUSPENDUE ET HOTTE K&KE
ES **ESPALDA DEBAJO DE ARMADIO DE PARED Y CAMPANA K&KE**
cm. 60 x 0,2 x 80h
cm. 62 x 2 x 82h / kg 3.4 / m³ 0,010

€ 157,00

SP-SK/680
01400800

cm. 80 x 0,2 x 80h
cm. 82 x 2 x 82h / kg 4.5 / m³ 0,013

€ 211,00

SP-SK/690
01400900

cm. 90 x 0,2 x 80h
cm. 92 x 2 x 82h / kg 5 / m³ 0,015

€ 232,00

SP-SK/6100
01401000

cm. 100 x 0,2 x 80h
cm. 102 x 2 x 82h / kg 5.6 / m³ 0,017

€ 260,00

SP-SK/6120
01401200

cm. 120 x 0,2 x 80h
cm. 122 x 2 x 82h / kg 6.7 / m³ 0,020

€ 311,00

SP-SK/6140
01401400

cm. 140 x 0,2 x 80h
cm. 142 x 2 x 82h / kg 7.8 / m³ 0,023

€ 364,00

SP-SK/6150
01401500

cm. 150 x 0,2 x 80h
cm. 152 x 2 x 82h / kg 8.4 / m³ 0,025

€ 391,00

SP-SK/6160
01401600

cm. 160 x 0,2 x 80h
cm. 162 x 2 x 82h / kg 9 / m³ 0,027

€ 417,00

SP-SK/6180
01401800

cm. 180 x 0,2 x 80h
cm. 182 x 2 x 82h / kg 10 / m³ 0,030

€ 469,00

SP-SK/6200
01402000

cm. 200 x 0,2 x 80h
cm. 202 x 2 x 82h / kg 11 / m³ 0,033

€ 521,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SALAMANDRE

EN SALAMANDER DE SALAMANDER FR SALAMANDRE ES **SALAMANDRA**

SL-600 EM
20016810



SALAMANDRA - PARTE SUPERIORE REGOLABILE APERTA SU 3 LATI - 2 ZONE DI COTTURA - 1 GRIGLIA CM. 58X34

EN Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34

DE Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34

FR Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34

ES **SALAMANDRA - PARTE SUPERIOR REGULABLE - ABIERTA 3 LADOS 2 ZONAS DE COCCIÓN - 1 PARRILLA CM. 58X34**

cm. 60 x 50 x 51h

cm. 67 x 54 x 64h / kg 47 / m³ 0,232

4 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.166,00

SL-600 ET
20016830

cm. 60 x 50 x 51h

cm. 67 x 54 x 64h / kg 47 / m³ 0,232

4 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.253,00

SLC-600EM
20016811

SALAMANDRA VETROCERAMICA - PARTE SUPERIORE REGOLABILE APERTA SU 3 LATI - 2 ZONE DI COTTURA - 1 GRIGLIA CM. 58X34

EN Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34

DE Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34

FR Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34

ES **SALAMANDRA VITROCERÁMICA - PARTE SUPERIOR REGULABLE - ABIERTA 3 LADOS 2 ZONAS DE COCCIÓN - 1 PARRILLA CM. 58X34**

cm. 60 x 50 x 51h

cm. 67 x 54 x 64h / kg 50 / m³ 0,232

3 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.690,00

SLC-600ET
20016831

cm. 60 x 50 x 51h

cm. 67 x 54 x 64h / kg 50 / m³ 0,232

3 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.721,00

SEH003
_SEH003



SALAMANDRA ULTRA RAPIDA GN1/1, PIANO SUPERIORE REGOLABILE IN ALTEZZA. 3 RESISTENZE ALTO RENDIMENTO ATTIVABILI A ZONE: 1 CENTRALE (1,55 KW) O 3 TOTALI (4,6 KW). TIMER 20'.

EN Ultra-rapid electric Salamander GN1/1, Upper part adjustable. 3 high-performanc heating elements with possibility activating: 1 central (1,55 KW) or 3 total (4,6 KW). Timer 20'.

DE Elektrische Salamander Ultra Rapid GN1/1, mit höhenverstellbarer Haube. 3 Hochleistungsfähige Heizelemente mit Selektion der Heizzone: 1 in der Mitte (1,55 KW) or 3 alle (4,6 KW). Timer 20'.

FR Salamandra électrique Ultra-rapide GN1/1, avec plan mobile. 3 Résistances électriques à rendement élevé avec possibilité d'active: 1 central (1,55 KW) or 3 total (4,6 KW). Timer 20'.

ES **SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRA-RÁPIDA GN1/1, TECHO SUPERIOR REGULABLE EN ALTURA. 3 RESISTENCIAS DE ALTO RENDIMIENTOS CON POSIBILIDAD DE ACTIVACIÓN: 1 CENTRAL (1,55 KW) OR 3 TOTAL (4,6 KW). TIMER 20'.**

cm. 60 x 60 x 54h

/ kg 55

4,6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 4.621,00

SEH004
_SEH004

SALAMANDRA ULTRA RAPIDA GN1/1 + GN1/3. PIANO SUPERIORE REGOLABILE IN ALTEZZA. 4 RESISTENZE ALTO RENDIMENTO ATTIVABILI A ZONE: 2 CENTRALI (3,05 KW) O 4 TOTALI (6,1 KW). TIMER 20

EN Ultra-rapid electric Salamander GN1/1+GN1/3, Upper part adjustable. 4 high-performanc heating elements with possibility activating: 2 central (3,05 KW) or 4 total (6,1 KW). Timer 20'.

DE Elektrische Salamander Ultra Rapid GN1/1+GN1/3, mit höhenverstellbarer Haube. 4 Hochleistungsfähige Heizelemente mit Selektion der Heizzone: 2 in der Mitte (3,05 KW) or 4 alle (6,1 KW). Timer 20'.

FR Salamandra électrique Ultra-rapide GN1/1+GN1/3, avec plan mobile. 4 Résistances électriques à rendement élevé avec possibilité d'active: 2 central (3,05 KW) or 4 total (6,1 KW). Timer 20'.

ES **SALAMANDRA ELÉCTRICA ULTRA-RÁPIDA GN1/1+GN1/3, TECHO SUPERIOR REGULABLE EN ALTURA. 4 RESISTENCIAS DE ALTO RENDIMIENTOS CON POSIBILIDAD DE ACTIVACIÓN: 2 CENTRAL (3,05 KW) OR 4 TOTAL (6,1 KW). TIMER 20'.**

cm. 77 x 60 x 54h

/ kg 65

6,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.465,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GRILL TOAST

EN GRILL TOAST DE GRILL TOAST FR GRILL TOAST ES **GRILL TOAST**

TS-3
20030310



TOSTIERA MONOFASE CON 3 PINZE
EN Toaster singlephase with 3 toast holders
DE Toaster einphasig mit 3 Zangen
FR Toasteur monophase avec 3 pinces
ES **TOSTADORA MONOFÁSICA CON 3 PINZAS**
cm. 48 x 25 x 24h
cm. 54 x 30 x 29h / kg 7 / m³ 0,047

1,7 kW
230V~
50/60 Hz

€ 492,00

TS-6
20030610



TOSTIERA MONOFASE CON 6 PINZE
EN Toaster singlephase with 6 toast holders
DE Toaster einphasig mit 6 Zangen
FR Toasteur monophase avec 6 pinces
ES **TOSTADORA MONOFÁSICA CON 6 PINZAS**
cm. 48 x 25 x 36h
cm. 54 x 30 x 41h / kg 10 / m³ 0,066

2,55 kW
230V~
50/60 Hz

€ 691,00

SCALDAPIATTI

EN HEATING ELEMENT DE HEIZELEMENT FR ELEMENT DE CHAUFFAGE ES **ELEMENTO CALENTADOR**

SP-5
20050510



SCALDAPIATTI - 5 PIATTI
EN Hot plates set - 5 plates
DE Platten-Tellervorwärmer - 5 platten
FR Chauffe-plates - 5 plates
ES **CALIENTA PLATOS - 5 PLATOS**
cm. 37 x 25 x 32h
cm. 54 x 30 x 41h / kg 19 / m³ 0,066

0,7 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.814,00

SP-10
20051010

SCALDAPIATTI - 10 PIATTI
EN Hot plates set - 10 plates
DE Platten-Tellervorwärmer - 10 platten
FR Chauffe-plates - 10 plates
ES **CALIENTA PLATOS - 10 PLATOS**
cm. 37 x 25 x 53h
cm. 63 x 55 x 39h / kg 34 / m³ 0,135

1,4 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.457,00

BAGNOMARIA

EN BAIN MARIE DE WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ES **BAÑO MARÍA**

SV-13
25010013



BAGNOMARIA VASCA PER GN 1/3, H 15 CM.
EN Bain-marie - Bowl for GN 1/3, h 15 cm.
DE Wasserbad - Becken für GN 1/3, h 15 cm.
FR Bain-marie - Cuve pour GN 1/3, h. 15 cm.
ES **BAÑO DE MARÍA - CUBA PARA GN 1/3, H. 15 CM.**
cm. 20,5 x 41 x 22h
cm. 23 x 48 x 35h / kg 5 / m³ 0,039

0,83 kW
230V~
50/60 Hz

€ 608,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

SV-12
25010120



BAGNOMARIA VASCA PER GN 1/2, H 15 CM.
EN Bain-marie - Bowl for GN 1/2, h 15 cm.
DE Wasserbad - Becken für GN 1/2, h 15 cm.
FR Bain-marie - Cuve pour GN 1/2, h. 15 cm.
ES **BAÑO DE MARÍA - CUBA PARA GN 1/2, H. 15 CM.**
cm. 29,5 x 41 x 22h
cm. 41 x 53 x 29h / kg 6 / m³ 0,063

0,83 kW
230V~
50/60 Hz

€ 622,00

SV-23
25010230

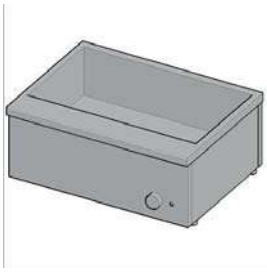


BAGNOMARIA VASCA PER GN 2/3, H 15 CM.
EN Bain-marie - Bowl for GN 2/3, h 15 cm.
DE Wasserbad - Becken für GN 2/3, h 15 cm.
FR Bain-marie - Cuve pour GN 2/3, h. 15 cm.
ES **BAÑO DE MARÍA - CUBA PARA GN 2/3, H. 15 CM.**
cm. 38 x 41 x 22h
cm. 45 x 58 x 33h / kg 7 / m³ 0,086

1,19 kW
230V~
50/60 Hz

€ 649,00

SV-11
25011100

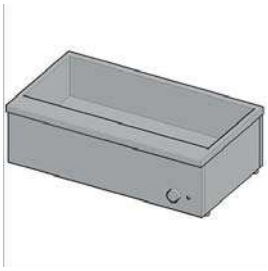


BAGNOMARIA VASCA PER GN 1/1, H 15 CM.
EN Bain-marie - Bowl for GN 1/1, h 15 cm.
DE Wasserbad - Becken für GN 1/1, h 15 cm.
FR Bain-marie - Cuve pour GN 1/1, h. 15 cm.
ES **BAÑO DE MARÍA - CUBA PARA GN 1/1, H. 15 CM.**
cm. 56 x 41 x 22h
cm. 62 x 48 x 28h / kg 9 / m³ 0,083

1,66 kW
230V~
50/60 Hz

€ 626,00

SV-113
25011130



BAGNOMARIA VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3, H 15 CM.
EN Bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm.
DE Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm.
FR Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm.
ES **BAÑO DE MARÍA - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3, H 15 CM.**
cm. 73,5 x 41 x 22h
cm. 97 x 48 x 28h / kg 11 / m³ 0,130

2,49 kW
230V~
50/60 Hz

€ 891,00

SV-123
25011230



BAGNOMARIA VASCA PER GN 1/1 + GN 2/3, H 15 CM.
EN Bain marie - Bowl for GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm.
DE Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm.
FR Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm.
ES **BAÑO DE MARÍA - CUBA PARA GN 1/1 + GN 2/3, H 15 CM**
cm. 91 x 41 x 22h
cm. 97 x 48 x 28h / kg 14 / m³ 0,130

2,49 kW
230V~
50/60 Hz

€ 981,00

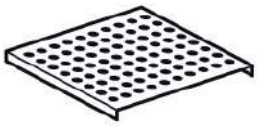
Indice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

ACCESSORI BAGNOMARIA

EN BAIN MARIE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR WASSERBÄDER FR ACCESSOIRES BAIN MARIE ES **ACCESORIOS BAÑO MARÍA**

FF-13
25050013



FALSOFONDO FORATO
EN Perforated false bottom
DE Gelochter Bodenrost
FR Faux-fond perforé
ES **FALSO FONDO AGUJEREADO**

/ kg 0.4

€ 42,00

FF-12
25050120

/ kg 0.6

€ 53,00

FF-23
25050230

/ kg 0.8

€ 59,00

FF-11
25051100

/ kg 1.2

€ 78,00

FF-113
25051130

/ kg 1.7

€ 86,00

FF-123
25051230

/ kg 2

€ 106,00

SEP-325
25023250



SEPARATORE
EN Separator
DE Trenner
FR Separateur
ES **SEPARADOR**

cm. 32,5
/ kg 0.1

€ 23,00

GN-1/6
25031716



BACINELLA GN
EN Container GN
DE Gastronorm-Behälter
FR Bac GN
ES **CUBA GN**

cm. 17,6 x 16,2 x 15h
/ kg 0.3

€ 27,00

GN-1/4
25032616



cm. 26,5 x 16,2 x 15h
/ kg 0.4

€ 26,00

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

GN-1/3
25033217

cm. 32,5 x 17,5 x 15h
/ kg 0.5

€ 30,00



GN-1/2
25033226

cm. 32,5 x 26,5 x 15h
/ kg 0.7

€ 39,00



GN-2/3
25033532

cm. 35,4 x 32,5 x 15h
/ kg 0.9

€ 52,00



GN-1/1
25035332

cm. 53 x 32,5 x 15h
/ kg 1

€ 64,00



C-1/6
25041716

COPERCHIO GN
EN Lid GN
DE Deckel GN
FR Couvercle GN
ES **TAPA GN**
cm. 17,6 x 16,2
/ kg 0.1

€ 10,00



C-1/4
25042616

cm. 26,5 x 16,2
/ kg 0.15

€ 12,00



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

C-1/3
25043217

cm. 32,5 x 17,5
/ kg 0.2

€ 13,00



C-1/2
25043226

cm. 32,5 x 26,5
/ kg 0.25

€ 17,00



C-2/3
25043532

cm. 35,4 x 32,5
/ kg 0.3

€ 21,00



C-1/1
25045332

cm. 53 x 32,5
/ kg 0.5

€ 28,00



Índice - index - indice

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

LOTUS®
COOKERS

LOTUS SPA
FOOD CATERING EQUIPMENT
Via Calmaor, 46
31020 ZOPPÈ di S. Vendemiano (TV) - Italy
Tel. +39 **0438 77.80.20 / 77.84.68**
Fax +39 0438 77.82.77
www.lotuscookers.it
E-mail: lotus@lotuscookers.it


RATIONAL
iCombi Classic
100
180
0:12



15 RATIONAL Hornos iCombi ►

21 RATIONAL iHexagon ►

31 RATIONAL iVario ►

Atención!
Aumento del 2,9% a partir del 1/10/2026 en:
- Equipos iCombi Classic
- Equipos iCombi Duo
- Equipos iVario

iCombi Pro

Atención!
Aumento del 2,9% a partir del 1/10/2026





	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Versión eléctrica	**8.580€**	**10.730€**	**15.090€**
Referencia de artículo	CA1ERRA.0000816	CB1ERRA.0000817	CD1ERRA.0000818
Potencia de conexión	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	64 kg	101 kg	130 kg
Versión para gas	**–**	**12.800€**	**17.500€**
Número de artículo para Gas Natural H G20	–	CB1GRRA.0000842	CD1GRRA.0000843
Número de artículo para Gas GLP 3B/P	–	CB1GRRA.0000836	CD1GRRA.0000837
Potencia de conexión para Gas Natural H G20	–	13,0 kW	22,0 kW
Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P	–	13,5 kW	23,0 kW
Tensión de alimentación	–	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Peso	–	115 kg	150 kg
Capacidad	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN/20 × 1/2 GN
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)
Opciones			
iCareSystem AutoDose	–	750€	750€
Apertura inversa para la puerta de la cámara de cocción	418€	418€	418€
Cierre de seguridad para la puerta	73€	73€	73€
Drenaje de grasa integrado	–	837€	837€
Protección para el panel de control	–	235€	235€
Panel de control cerrable	–	624€	624€
UltraVent montada	3.551€	–	–
Campana UltraVent Plus montada	5.442€	–	–
Conexión a un sistema de optimización de energía	74€	74€	74€
Conexión al indicador de estado de funcionamiento/ emisión de señal externa	74€	74€	74€
Bastidores colgantes en medidas de panadería	–	sin recargo	sin recargo
HeavyDutyLine	–	617€	617€
MobilityLine	–	2.737€	2.737€
Paquete de racks móviles	–	361€	439€
SecurityLine	–	1.253€	1.253€
MarineLine	579€	859€	859€
Accesorios			
Aquí encontrará el accesorio adecuado:	Página [18]	Página [20]	Página [20]

Encontrará más información y opciones en la página [8] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.






6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
16.390€	**21.800€**	**25.520€**	**36.580€**
CC1ERRA.0000819	CE1ERRA.0000820	CF1ERRA.0000821	CG1ERRA.0000822
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
19.020€	**25.290€**	**28.830€**	**41.330€**
CC1GRRA.0000844	CE1GRRA.0000845	CF1GRRA.0000846	CG1GRRA.0000847
CC1GRRA.0000838	CE1GRRA.0000839	CF1GRRA.0000840	CG1GRRA.0000841
28,0 kW	40,0 kW	42,0 kW	80,0 kW
29,5 kW	42,0 kW	44,0 kW	84,0 kW
1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
6 × 2/1 GN/12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN/20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN/40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN/40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
975 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)
750€	750€	–	–
418€	418€	–	–
73€	73€	184€	184€
837€	837€	3.539€	3.539€
235€	235€	235€	235€
624€	624€	624€	624€
–	–	–	–
–	–	–	–
74€	74€	74€	74€
74€	74€	74€	74€
–	–	sin recargo	–
617€	617€	1.278€	1.328€
3.120€	3.120€	2.863€	2.863€
504€	608€	–	–
1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
859€	859€	1.166€	1.166€
Página [25]	Página [25]	Página [29]	Página [29]

iCombi Classic

Atención!
Aumento del 2,9% a partir del 1/10/2026





	6-1/1	10-1/1
Versión eléctrica	**8.505 €**	**11.925 €**
Referencia de artículo	CB2ERRA.0018486	CD2ERRA.0024659
Potencia de conexión	10,8 kW	18,9 kW
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	96 kg	123 kg
Versión para gas	**10.125 €**	**13.825 €**
Número de artículo para Gas Natural H G20	CB2GRRA.0024664	CD2GRRA.0024665
Número de artículo para Gas GLP 3B/P	CB2GRRA.0024670	CD2GRRA.0024671
Potencia de conexión para Gas Natural H G20	13,0 kW	22,0 kW
Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P	13,5 kW	23,0 kW
Tensión de alimentación	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Peso	111 kg	143 kg
Capacidad	6 × 1/1 GN/12 × 1/2 GN	10 × 1/1 GN/20 × 1/2 GN
Número de comidas por día	30–100	80–150
Ancho	850 mm	850 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)
Opciones		
Puerto Wi-Fi y Ethernet	79 €	79 €
Apertura inversa para la puerta de la cámara de cocción	418 €	418 €
Cierre de seguridad para la puerta	73 €	73 €
Drenaje de grasa integrado	837 €	837 €
Protección para el panel de control	235 €	235 €
Panel de control cerrable	624 €	624 €
Conexión a un sistema de optimización de energía	74 €	74 €
Conexión al indicador de estado de funcionamiento/emisión de señal externa	74 €	74 €
Bastidores colgantes en medidas de panadería	sin recargo	sin recargo
HeavyDutyLine	617 €	617 €
MobilityLine	2.737 €	2.737 €
Paquete de racks móviles	361 €	439 €
SecurityLine	1.253 €	1.253 €
MarineLine	859 €	859 €
Accesorios		
Aquí encontrará el accesorio adecuado:	Página [20]	Página [20]

Encontrará más información y opciones en la página [8] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.






6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
12.955€	**17.205€**	**22.005€**	**31.505€**
CC2ERRA.0024660	CE2ERRA.0024661	CF2ERRA.0024662	CG2ERRA.0024663
22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
15.015€	**19.935€**	**24.845€**	**35.595€**
CC2GRRA.0024666	CE2GRRA.0024667	CF2GRRA.0024668	CG2GRRA.0024669
CC2GRRA.0024672	CE2GRRA.0024673	CF2GRRA.0024674	CG2GRRA.0014707
28,0 kW	40,0 kW	42,0 kW	80,0 kW
29,5 kW	42,0 kW	44,0 kW	84,0 kW
1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
6 × 2/1 GN/12 × 1/1 GN	10 × 2/1 GN/20 × 1/1 GN	20 × 1/1 GN/40 × 1/2 GN	20 × 2/1 GN/40 × 1/1 GN
60–160	150–300	150–300	300–500
1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
976 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)
79€	79€	79€	79€
418€	418€	–	–
73€	73€	184€	184€
837€	837€	3.539€	3.539€
235€	235€	235€	235€
624€	624€	624€	624€
74€	74€	74€	74€
74€	74€	74€	74€
–	–	sin recargo	–
617€	617€	1.278€	1.328€
3.120€	3.120€	2.863€	2.863€
504€	608€	–	–
1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
859€	859€	1.166€	1.166€
Página [25]	Página [25]	Página [29]	Página [29]

ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, además de versión 10-1/1 eléctrica.

Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



iCareSystem AutoDose

Sistema integrado autónomo de limpieza y almacenamiento para equipos de mesa iCombi Pro.
El uso de los cartuchos Active Green y Care de RATIONAL (productos de limpieza) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto de los usuarios con productos químicos y permite una limpieza más eficiente e incluso autónoma del equipo, sin necesidad de intervención manual.

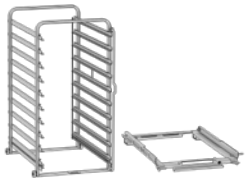
	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	750€	750€	750€	750€	–	–
iCombi Classic	–	–	–	–	–	–	–



Apertura inversa de la puerta de la cámara de cocción en equipos de sobremesa

Para facilitar el acceso al sistema de cocción en determinadas cocinas, se puede encargar la puerta del equipo de sobremesa con apertura inversa.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	418€	418€	418€	418€	418€	–	–
iCombi Classic	–	418€	418€	418€	418€	–	–



Paquete de rack móvil para equipos de sobremesa

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su sistema de cocción en la página [22] y la página [26].

Características:

› Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
› Guía de inserción estándar para carro de transporte de equipos de sobremesa

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	361€	439€	504€	608€	–	–
iCombi Classic	–	361€	439€	504€	608€	–	–



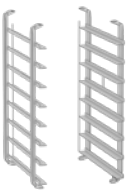
Paquete de racks móviles para Combi-Duo

Los bastidores se sustituyen por un rack intercambiable con guía de inserción. Encontrará carros de transporte adecuados para la carga y descarga cómoda y segura de su Combi-Duo en la página [14], página [22] así como en la página [16] y página [26].

Características: (configurar según el sistema de cocción)

› Rack móvil para el accesorio Gastronorm o de medidas de panadería (distintos racks móviles con varios números de bandejas disponibles)
› Guía de inserción para carro de transporte Combi-Duo

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	361€	439€	504€	608€	–	–
iCombi Classic	–	361€	439€	504€	608€	–	–



Bastidores colgantes en medidas de panadería

Los bastidores colgantes 1/1 GN se sustituyen de fábrica por bastidores colgantes para accesorios con medidas de panadería. La chapa deflectora también se sustituye para garantizar la alta homogeneidad habitual. Encontrará los accesorios con medidas de panadería adecuados en las páginas de [32] a [35].

Características:

› Bastidor colgante adecuado para accesorios con medidas de panadería (400 x 600 mm), 5 bandejas para el modelo 6-1/1 y 8 bandejas para el modelo 10-1/1
› Chapa deflfectora para medidas de panadería en la cámara de cocción

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	sin recargo	sin recargo	–	–	–	–
iCombi Classic	–	sin recargo	sin recargo	–	–	–	–

Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



Drenaje de grasa integrado

La grasa generada se desviará automáticamente de la cámara de cocción hasta un recipiente colector de grasa especial. Para utilizar la opción en los sistemas de cocción del tipo 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 1 hay que utilizar accesorios: es necesario una mesa II, una mesa IV o un kit de nivelación.

Características:

› Componentes básicos: Recipiente colector de grasa, sistema de tuberías y recipiente colector
› Los componentes específicos aparecen en el archivo: drenaje de grasa integrado

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	837€	837€	837€	837€	3.539€	3.539€
iCombi Classic	–	837€	837€	837€	837€	3.539€	3.539€

Accesorio para el drenaje de grasa integrado

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€



MarineLine para equipos eléctricos

Permite el manejo eficiente y seguro de su sistema de cocción en barcos.

Características:

› Seguro antideslizamiento y antivuelco de los equipos de sobremesa (tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) al atornillarlos con mesas que pueden fijarse. Las mesas disponibles se encuentran en la página [18], la página [20] y la página [25]
› Las patas de acero inoxidable y el kit de fijación adicional permiten atornillar o soldar los equipos de sobremesa (tipos 20-1/1, 20-2/1) y, con ello, asegurarlos frente a vuelcos y deslizamientos
› Tope para puerta flexible y ajustable para amortiguar el movimiento de apertura y cierre de la puerta, así como para fijarla en posición abierta
› Los bastidores colgantes y los racks móviles especialmente diseñados impiden que el accesorio de cocción empleado se salga
› Conforme a los requisitos sanitarios del USPHS (servicio de salud pública estadounidense)
› Certificado por Germanischer Lloyd

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	579€	859€	859€	859€	859€	1.166€	1.166€
iCombi Classic	–	859€	859€	859€	859€	1.166€	1.166€

Accesorio MarineLine

60.76.348	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-1/1	456€
60.76.350	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 6-1/1	456€
60.76.353	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-1/1	548€
60.76.355	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 10-1/1	548€
60.76.351	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 6-2/1	570€
60.76.352	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 6-2/1	570€
60.76.356	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura hacia la derecha, tipo 10-2/1	662€
60.76.412	Rejilla de protección lateral para puerta de apertura inversa, tipo 10-2/1	662€
60.76.413	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-1/1	753€
60.76.414	Rejilla de protección lateral para puerta, tipo 20-2/1	981€



SecurityLine

Los elementos de seguridad específicos protegen el sistema de cocción frente a la destrucción intencionada y evitan que se use para lesionar a las personas. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

Características:

› Panel de control cerrable
› Puerta de cámara de cocción cerrable en el tipo de seguridad con rejilla de acero integrada
› Racks móviles con asidero abatible para tipos 20-1/1 y 20-2/1
› Ducha de mano cerrable y cajón Care para tipos 20-1/1 y 20-2/1

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	1.253€	1.253€	1.253€	1.253€	2.848€	2.848€
iCombi Classic	–	1.253€	1.253€	1.253€	1.253€	2.848€	2.848€

Índice - index - indice

Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



Cierre de seguridad para la puerta

El cierre de seguridad de la puerta evita la apertura demasiado rápida de la puerta de cocción y evita, con ello, las lesiones provocadas por la salida de vapor caliente.

Características:

› Apertura de la cámara de cocción de los equipos de sobremesa accionando dos veces el asa de la puerta
› Apertura de la cámara de cocción de los equipos de suelo mediante el accionamiento del pedal adicional

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	73€	73€	73€	73€	73€	184€	184€
iCombi Classic	–	73€	73€	73€	73€	184€	184€



Panel de control cerrable

Protege del acceso no autorizado y la destrucción intencionada con una cubierta de plástico prácticamente indestructible (LEXAN) con cerradura integrada. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	624€	624€	624€	624€	624€	624€
iCombi Classic	–	624€	624€	624€	624€	624€	624€



HeavyDutyLine

Diseñados para el uso en condiciones exigentes, como temperaturas altas y, sobre todo, grandes esfuerzos mecánicos, los equipos de cocción del modelo HeavyDutyLine están a la altura de las exigencias de las grandes cocinas.

Características:

› Elemento/s metálico/s para proteger el panel de control, la rueda de ajuste, etc.
› Rack móvil reforzado para los tipos 20-1/1 y 20-2/1
› Una sonda térmica USB externa (se suprime la sonda térmica interna)
› Preparación para el montaje de la protección lateral izquierda y derecha (accesorio)

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	617€	617€	617€	617€	1.278€	1.328€
iCombi Classic	–	617€	617€	617€	617€	1.278€	1.328€

Accesorio HeavyDutyLine

60.76.106	Protección lateral 6-1/1, 10-1/1. Solo en combinación con la mesa II	1.261€
60.76.354	Protección lateral 6-2/1, 10-2/1. Solo en combinación con la mesa II	1.576€
60.76.367	Protección lateral izquierda 20-1/1	756€
60.76.361	Protección lateral derecha 20-1/1	756€
60.76.292	Protección lateral izquierda 20-2/1	908€
60.76.112	Protección lateral derecha 20-2/1	908€





MobilityLine

Accesorio especial para empleo móvil en catering de eventos o banquetes.

Características:

› Para equipos de sobremesa tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1: Mesa II MobilityLine con 14 pares de carriles de soporte. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con 200 mm. Edición con asas con protección lateral
› Para equipos de sobremesa tipos 20-1/1 y 20-2/1. Bastidor de base móvil con 4 ruedas de acero inoxidable y freno

60.31.164	Mesa II, Versión MobilityLine tipo 6-1/1, 10-1/1	2.737€
60.31.165	Mesa II, Versión MobilityLine tipo 6-2/1, 10-2/1	3.120€
60.21.334	Bastidor de base móvil 20-1/1	2.863€
60.22.496	Bastidor de base móvil 20-2/1	2.863€

Opciones para iCombi Pro e iCombi Classic



Protección para el panel de control

Protección lateral abatible de plástico antirotura (LEXAN) para el panel de control.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	–	235€	235€	235€	235€	235€	235€
iCombi Classic	–	235€	235€	235€	235€	235€	235€



Sistemas de cocción tipo XS 6-2/3 con UltraVent premontada o UltraVent Plus

Las campanas de extracción premontada permiten una instalación especialmente rápida y sencilla de los sistemas de cocción del tipo XS 6-2/3 en el lugar de instalación. Gracias al cableado interno de fábrica, no es necesario un enchufe independiente para la UltraVent o la UltraVent Plus.

	UltraVent, premontada sobre XS 6-2/3	UltraVent Plus, premontada sobre XS 6-2/3
iCombi Pro	3.551€	5.442€



Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875. Solo disponible para equipos con tensiones de 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	74€	74€	74€	74€	74€	74€	74€
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	74€	74€

Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa

Cuatro contactos libres de potencial como puerto para la conexión directa del equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	74€	74€	74€	74€	74€	74€	74€
iCombi Classic	–	74€	74€	74€	74€	74€	74€



Puerto Wi-Fi

Conexión a la red flexible y opcional del sistema de cocción mediante un puerto Wi-Fi sin cable (estándar IEEE 802.11) o por cable mediante la interfaz (RJ45). Permite establecer una conexión del sistema de cocción con ConnectedCooking.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	●	●	●	●	●	●	●
iCombi Classic	–	79€	79€	79€	79€	79€	79€

Índice - index - indice

Combi-Duo XS 6-2/3



Kit Combi-Duo para iCombi Pro XS 6-2/3 y CombiMaster Plus XS 6-2/3

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

60.73.768	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha	670€
60.74.276	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura inversa	670€
60.74.780	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha versión MarineLine	938€
60.74.929	Tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura inversa versión MarineLine	938€



Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados.

60.31.020	Estándar, dimensiones An | P | Al: 639 | 563 | 555 mm	573€
60.31.170	Con ruedas móviles, dimensiones An | P | Al: 663 | 696 | 563 mm	859€



Mesa II para Combi-Duo

4 pares de guías de soporte con un compartimento. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.046	Estándar, dimensiones An | P | Al: 639 | 563 | 557 mm	1.019€
60.31.058	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 644 | 613 | 560 mm	1.273€



UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.73.943	UltraVent XS, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 240 mm	3.610€
60.74.404	UltraVent Plus XS, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 329 mm	5.501€

Kit de adaptador

Para el ajuste de una UltraVent XS existente o una UltraVent Plus XS en un montaje Combi-Duo.

60.78.383	Kit de adaptador UltraVent XS y UltraVent Plus XS para Combi-Duo	165€

Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1



Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

			Sistema de cocción versión eléctrica superior		Sistema de cocción versión de gas superior
	Sistema de cocción inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Estándar	Versión eléctrica	6-1/1	I	E	E
		10-1/1	I	E	E
	Versión para gas	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	–	–
MarineLine	Versión eléctrica	6-1/1	–	K	–
		10-1/1	–	K	–

E	60.73.991	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G sobre tipo 6-1/1 o tipo 10-1/1 E	870€
G	60.75.751	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 G	1.219€
I	60.75.755	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-1/1 E o tipo 10-1/1 E	1.219€
K	60.76.708	Combi-Duo tipo 6-1/1 E sobre tipo 6-1/1 E o tipo 10-1/1 E MarineLine	1.219€



Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.795	Kit de nivelación tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 850 | 614 | 34 mm	286€
60.76.846	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 881 | 614 | 34 mm	415€



Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-1/1 y 10-1/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 870 | 635 | 152 mm	458€



Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

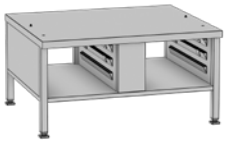
60.31.622	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 848 | 773 | 85 mm	530€



Mesa I para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1

Abierta por todos los lados.

60.31.200	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 685 | 200 mm	573€
60.31.201	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 763 | 200 mm	859€
60.31.202	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 885 | 710 | 200 mm	716€



Mesa II para Combi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.
No es posible utilizar esta mesa para un Combi-Duo gas/gas.

60.31.206	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 445 mm	1.400€
60.31.207	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 445 mm	1.464€

Índice - index - indice

Combi-Duo 6-1/1 y 10-1/1



Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana extractora: campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.
UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.76.169	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 854 | 970 | 313 mm	5.135€
60.76.173	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 854 | 970 | 403 mm	8.126€
60.76.221	Campana extractora Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 854 | 970 | 359 mm	4.019€



Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.678	Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-1/1 E sobre 10-1/1, E)	335€



Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el base. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	50€



Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación Combi-Duo en cuestión.
El kit con panel de acoplamiento para el kit Combi-Duo se necesita una sola vez para la instalación del Combi-Duo.

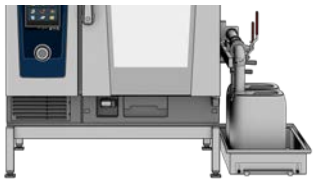
60.75.388	Kit de carro de transporte Combi-Duo con panel de acoplamiento para kit Combi-Duo	1.799€
60.76.981	Carro de transporte Combi-Duo, dimensiones An | P | Al: 561 | 842 | 1052-1478 mm	1.538€



Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil en Combi-Duo.

60.75.761	Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos	188€



Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción de drenaje de grasa integrado (página [8]): sistema de tuberías, fijaciones y recipientes.

60.75.873	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación	930€
60.75.406	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa I Combi-Duo	744€
60.75.874	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa II Combi-Duo	855€



Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€

Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1



Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

			Sistema de cocción versión eléctrica superior			Sistema de cocción versión gas superior	
	Sistema de cocción inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Estándar	Versión eléctrica	6-2/1	J	J	F	J	F
		10-2/1	J	–	F	–	F
	Versión para gas	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	–	–	–	–
MarineLine	Versión eléctrica	6-2/1 apertura hacia la derecha	–	–	L	–	–
		10-2/1 apertura hacia la derecha	–	–	L	–	–
		6-2/1 apertura a la izquierda	–	–	M	–	–
		10-2/1 apertura a la izquierda	–	–	M	–	–

F	60.74.725	Combi-Duo tipo 6-2/1 E/G sobre tipo 6-2/1 o tipo 10-2/1 E	1.132€
H	60.75.752	Combi-Duo tipo 6-1/1, tipo 6-2/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 G	1.584€
J	60.75.756	Combi-Duo tipo 6-1/1 E/G o tipo XS 6-2/3 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E	1.584€
L	60.76.709	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E con apertura hacia la derecha MarineLine	1.584€
M	60.76.710	Combi-Duo tipo 6-2/1 sobre tipo 6-2/1 E o tipo 10-2/1 E con apertura hacia la izquierda MarineLine	1.584€



Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.597	Kit de nivelación tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1072 | 814 | 34 mm	326€
60.76.845	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1103 | 814 | 34 mm	473€



Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-2/1 y 10-2/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1092 | 835 | 152 mm	522€



Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

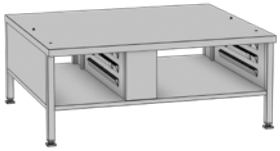
60.31.635	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1106 | 856 | 85 mm	604€



Mesa I para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1

Abierta por todos los lados.

60.31.203	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 885 | 200 mm	653€
60.31.204	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 1106 | 963 | 200 mm	979€
60.31.205	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 1107 | 910 | 200 mm	816€



Mesa II para Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.
No es posible utilizar esta mesa para un Combi-Duo gas/gas.

60.31.208	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 903 | 445 mm	1.597€

Combi-Duo 6-2/1 y 10-2/1



Campana extractora, UltraVent y UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana extractora: campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.
UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1170 | 313 mm	6.367€
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1170 | 407 mm	10.077€
60.76.222	Campana extractora Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, conexión eléctrica 1 NAC 230V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1170 | 359 mm	4.983€



Bastidor colgante tipo 6-2/1

60.62.188	Versión Combi-Duo, 5+1 guías (la guía superior es extraíble para una altura de carga máxima de 1,60 m, con montaje sobre el suelo 6-2/1 E sobre 10-2/1 E)	335€



Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el base. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	50€



Carro de transporte Combi-Duo para rack móvil

El carro de transporte puede ajustarse de forma óptima a la altura de la instalación Combi-Duo en cuestión.
El kit con panel de acoplamiento para el kit Combi-Duo se necesita una sola vez para la instalación del Combi-Duo.

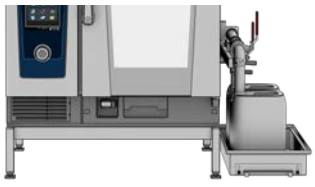
60.75.387	Kit de carro de transporte Combi-Duo con panel de acoplamiento para kit Combi-Duo	2.339€
60.76.982	Carro de transporte Combi-Duo, dimensiones An | P | Al: 773 | 961 | 1052-1418 mm	1.999€



Guía de inserción para rack móvil Combi-Duo

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack móvil en Combi-Duo.

60.75.760	Guía de inserción Combi-Duo para rack móvil para platos	210€



Kit con drenaje de grasa integrado para Combi-Duo

Ampliación de la opción de drenaje de grasa integrado (página [8]): sistema de tuberías, fijaciones y recipientes.

60.75.876	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación	1.116€
60.75.411	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa I Combi-Duo	893€
60.75.875	Kit de drenaje de grasa integrado para montaje en kit de nivelación en Mesa II Combi-Duo	1.026€



Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€

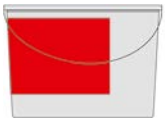
Productos de limpieza del iCombi



Pastillas de detergente Active Green para iCombi Pro y iCombi Classic

La nueva fórmula sin fosfatos altamente efectiva ahorra hasta un 50 % en productos de limpieza de uso habitual.

56.01.535	Pastillas de detergente Active Green, 150 unidades	120€



Pastillas de detergente para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Pastillas de detergente con principios activos intensivos para una limpieza fiable de alto rendimiento.

56.02.315E	Pastillas de detergente, 130 unidades	125€



Pastillas Care para iCombi Pro, iCombi Classic y SelfCookingCenter con Efficient CareControl

Las sustancias de mantenimiento protegen de forma activa frente a los depósitos de cal en la cámara de cocción y el generador de vapor. Siempre está asegurada la seguridad de funcionamiento, sin desendurecimiento del agua ni descalcificación manual.

56.00.562	Pastillas Care, 150 unidades	107€



Pastilla de abrillantador para SelfCookingCenter sin Efficient CareControl y CombiMaster Plus (a partir de 05/2017)

Protege activamente y prolonga la vida útil gracias a sustancias limpiadoras altamente eficaces. La cámara de cocción queda totalmente limpia, higiénica y brillante.

56.00.211	Pastillas de abrillantador, 50 unidades	60€



Cartucho de detergente Active Green para iCombi Pro con la opción iCareSystem AutoDose

Los cartuchos de detergente Active Green para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas de detergente Active Green con una función de almacenamiento y, por consiguiente, la posibilidad de limpiar y mantener su iCombi Pro de forma totalmente autónoma.

56.01.912	Cartucho de detergente Active Green / 6 cartuchos por caja	192€



Cartucho de detergente Care para iCombi Pro con la opción AutoDose

Los cartuchos Care para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas Care con una función de almacenamiento, lo que permite una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iCombi Pro.

56.01.914	Cartucho Care / 6 cartuchos por caja	188€



Detergente líquido para todos los CombiMaster y ClimaPlus Combi

9006.0153	Detergente para parrilla para suciedad incrustada, 10 l	70€
9006.0137	Abrillantador, 10 l (solo para ClimaPlus Combi con CleanJet)	70€



Descalcificador, bomba descalcificadora

Para una descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias de mantenimiento especiales.

6006.0110	Descalcificador, 10 l	70€
6004.0203	Bomba de pedal para la descalcificación del generador de vapor	132€



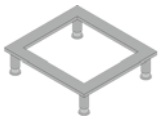
Pistola pulverizadora manual

Manejo ultrasencillo gracias al mecanismo integrado de la bomba.

6004.0100	Pistola pulverizadora para la limpieza manual	41€

Índice - index - indice

Accesorios tipo XS 6-2/3



Mesa XS

Para un montaje elevado de 150 hasta 190 mm mm sobre superficies de trabajo bajas y para compensar superficies de trabajo con ligeros desniveles, también para la fijación a una mesa (MarineLine). Abierta por todos los lados.

60.31.029	Estándar, dimensiones An | P | Al: 629 | 438 | 148 mm	320€



Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.018	Estándar, dimensiones An | P | Al: 639 | 563 | 931 mm	630€
60.31.169	Con ruedas móviles, dimensiones An | P | Al: 663 | 696 | 939 mm	859€



Mesa II

8 pares de guías de soporte con dos compartimentos y nivel intermedio. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.044	Estándar, dimensiones An | P | Al: 639 | 563 | 932 mm	1.400€
60.31.057	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 644 | 613 | 936 mm	1.591€



Soporte mural para fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para instalación deben consultarse con un arquitecto o aparejador.

60.30.968	Soporte mural para fijación a la pared XS 6-2/3	370€



UltraVent

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 240 mm

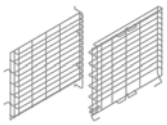
60.73.865	Tipo XS 6-2/3	3.438€



UltraVent Plus

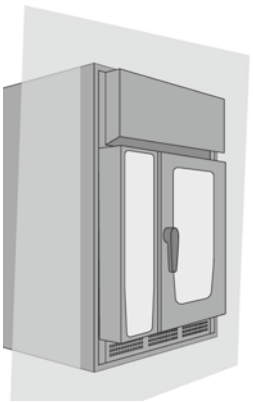
Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 657 | 580 | 329 mm

60.74.394	Tipo XS 6-2/3	5.329€



Bastidor colgante

60.73.724	Estándar, 6 bandejas (distancia entre guías 46 mm)	258€
60.74.449	Versión marina (Servicio de Salud Pública de EE.UU. (USPHS)), 6 guías (con elemento de protección de carga)	335€

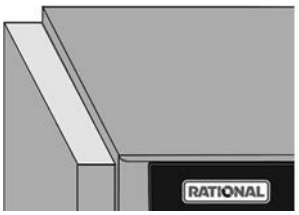


Kit de montaje

Para la integración profesional de equipos tipo XS 6-2/3 incl. UltraVent XS o UltraVent Plus XS en una pared estantería.

60.74.063	UltraVent XS con kit de montaje incluido	4.229€
60.74.405	UltraVent Plus XS con kit de montaje incluido	6.085€

Accesorios tipo XS 6-2/3



Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.74.182	Blindaje izquierdo, tipo XS 6-2/3	206€



Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.74.037	Tipo XS 6-2/3 (Al: 438 mm)	170€



Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.795	Kit de nivelación tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 850 | 614 | 34 mm	286€
60.76.846	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 881 | 614 | 34 mm	415€

Extensión de mesa

Para la instalación sobre una 700 mm encimera de trabajo baja.

60.11.655	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 840 | 100 | 2 mm	43€



Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-1/1 y 10-1/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm. Para la instalación sobre una encimera de trabajo baja de 700 mm.

60.31.668	Tipos 6-1/1, 10-1/1, dimensiones An | P | Al: 870 | 635 | 152 mm	458€



Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.089	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 685 | 699 mm	573€
60.31.095	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 763 | 699 mm	859€
60.31.096	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 885 | 710 | 699 mm	716€



Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.086	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 699 mm	1.273€
60.31.103	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 699 mm	1.591€
60.31.110	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 885 | 716 | 699 mm	1.591€



Mesa II 445 mm de altura

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.206	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 445 mm	1.400€
60.31.207	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 445 mm	1.464€



Mesa II medidas de panadería

14 pares de guías 400 × 600 mm. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.209	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 699 mm	1.400€
60.31.210	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 699 mm	1.719€
60.31.211	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 885 | 716 | 699 mm	1.591€



Mesa II medidas de panadería, versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías 400 × 600 mm. Abierta por ambos lados, con paneles laterales. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.212	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 945 mm	1.782€
60.31.213	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 945 mm	2.037€

Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



Mesa II MobilityLine

114 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con Ø 200 mm. Edición con protección lateral.

60.31.164	MobilityLine, dimensiones An | P | Al: 1199 | 894 | 789 mm	2.737 €



Mesa III

14 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa.

60.31.091	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 699 mm	1.502 €
60.31.105	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 699 mm	1.953 €
60.31.112	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 885 | 716 | 699 mm	1.728 €



Mesa III versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.214	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 945 mm	1.803 €
60.31.215	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 945 mm	2.179 €



Mesa IV

14 pares de guías. Cerrada por todos los lados, con puertas batientes.

60.31.093	Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 699 mm	2.144 €
60.31.107	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 884 | 769 | 699 mm	2.572 €
60.31.114	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 885 | 716 | 699 mm	2.358 €



UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 313 mm

60.75.134	Tipos 6-1/1, 10-1/1	4.465 €



UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 403 mm

60.75.142	Tipos 6-1/1, 10-1/1	6.921 €



Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 854 | 885 | 359 mm

60.76.217	Tipos 6-1/1, 10-1/1	3.483 €

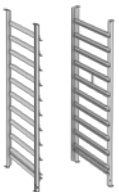


Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.373	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	335 €
60.61.615	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	335 €
60.61.649	Bandejas para carne, 6 guías (distancia entre guías 72 mm)	502 €
60.61.576	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 88 mm)*	335 €
60.61.642	Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 4 guías (distancia entre guías 95 mm)*	502 €
60.61.672	Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	435 €

* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



Bastidor colgante tipo 10-1/1

60.11.447	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	408€
60.11.547	8 guías (distancia entre guías 85 mm)	408€
60.11.570	Bandejas para carne, 10 guías (distancia entre guías 72 mm)	613€
60.11.541	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 90 mm)*	408€
60.11.563	Combi-Rack, medidas de panadería combinado con 1/1 GN, 7 guías (distancia entre guías 95 mm)*	613€
60.11.573	Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	531€



Carriles de extracción para sistemas de cocción 6-1/1, 10-1/1

Carriles de extracción para facilitar el uso de accesorios de cocción en bastidores colgantes con una distancia entre carriles de 68 mm.

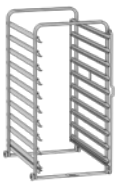
60.76.894	Carriles de extracción para iCombi Pro e iCombi Classic, 1/1 GN (325 × 530 mm)	308€
60.76.897	Carriles de extracción para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus (desde 09/2011), 1/1 GN (325 × 530 mm)	308€



Rack móvil tipo 6-1/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.61.420	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	642€
60.61.690	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 5 guías (distancia entre guías 77 mm)*	706€



Rack móvil tipo 10-1/1

Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.11.600	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 64 mm)	835€
60.11.601	8 guías (distancia entre guías 80 mm)	835€
60.11.599	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 8 guías (distancia entre guías 81 mm)*	918€



Guía de inserción para rack móvil

Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack intercambiable para platos.

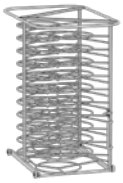
60.75.115	Guía de inserción estándar tipo 6-1/1, 10-1/1	188€



Carro de transporte para rack móvil

El carro de transporte facilita la carga y descarga del rack móvil también fuera del sistema de cocción y un transporte seguro.
La versión estándar está óptimamente adaptada a la altura de la mesa.
El carro de transporte de altura regulable sirve para el montaje del sistema de cocción en las mesas de trabajo y las mesas altas.

60.74.000	Estándar, dimensiones An | P | Al: 525 | 911 | 990 mm	905€
60.75.606	Altura regulable, dimensiones An | P | Al: 525 | 911 | 800-1330 mm	1.447€



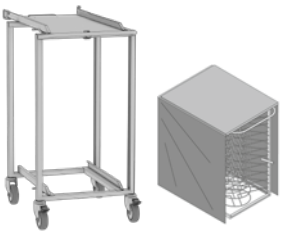
Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.61.702	Tipo 6-1/1, 20 platos	867€
60.61.701	Tipo 6-1/1, 15 platos	789€
60.11.581	Tipo 10-1/1, 32 platos	1.041€
60.11.602	Tipo 10-1/1, 26 platos	946€

* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil, Thermocover y carro de transporte. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.
Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

60.61.868	Tipo 6-1/1, 20 platos	1.977 €
60.11.722	Tipo 10-1/1, 32 platos	2.266 €
60.11.723	Tipo 10-1/1, 26 platos	2.185 €



Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

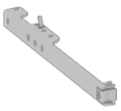
60.61.867	Tipo 6-1/1	554 €
60.11.721	Tipo 10-1/1	720 €



Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de cocción al vacío y pasteurización permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.
El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

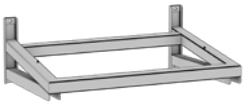
60.76.316	Kit de cocción al vacío y pasteurización para equipos de mesa y equipos de suelo	657 €
60.76.317	1 sonda térmica externa para equipos de mesa	548 €
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	164 €



Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

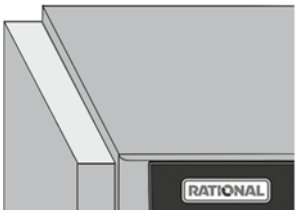
60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	15 €



Soporte mural para fijación a la pared

Para sitios con poco espacio está disponible la opción que permite fijar el equipo a la pared (material de montaje no incluido). Los requerimientos para instalación deben consultarse con un arquitecto o aparejador.

60.31.168	Soporte mural para fijación a la pared tipo 6-1/1	536 €



Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.110	Blindaje izquierdo, tipo 6-1/1	243 €
60.75.113	Blindaje derecho, tipo 6-1/1	243 €
60.75.773	Blindaje izquierdo, tipo 10-1/1	279 €
60.75.771	Blindaje derecho, tipo 10-1/1	279 €



Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al: 458 mm)	170 €

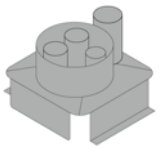


Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84 €

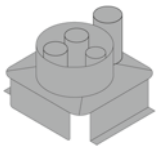
Accesorios tipo 6-1/1 y 10-1/1



Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.360	Tipo 6-1/1	240€
70.01.376	Tipo 10-1/1	240€



Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.339	Tipo 6-1/1	283€
70.01.340	Tipo 10-1/1	283€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.74.597	Kit de nivelación tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1072 | 814 | 34 mm	326€
60.76.845	Kit de montaje de nivelación para modelos que requieran fijación (MarineLine) tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1103 | 814 | 34 mm	473€



Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iCombi 6-2/1 y 10-2/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

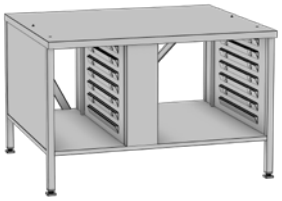
60.31.671	Tipos 6-2/1, 10-2/1, dimensiones An | P | Al: 1092 | 835 | 152 mm	522€



Mesa I

Abierta por todos los lados.

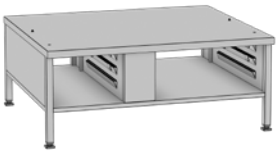
60.31.090	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 885 | 699 mm	653€
60.31.102	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 1106 | 963 | 699 mm	979€
60.31.109	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 1107 | 910 | 699 mm	816€



Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.087	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 903 | 699 mm	1.451€
60.31.104	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 1106 | 969 | 699 mm	1.814€
60.31.111	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 1107 | 916 | 699 mm	1.814€



Mesa II 445 mm de altura

6 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.208	Standard, Abmessung B | T | H: 1082 | 903 | 445 mm	1.597€



Mesa II MobilityLine

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales, refuerzo lateral. Cuatro ruedas de acero inoxidable con Ø 200 mm. Edición con protección lateral.

60.31.165	MobilityLine, dimensiones An | P | Al: 1421 | 1094 | 789 mm	3.120€



Mesa III

14 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa.

60.31.092	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 903 | 699 mm	1.713€
60.31.106	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 1106 | 969 | 699 mm	2.227€
60.31.113	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 1107 | 916 | 699 mm	1.970€



Mesa III versión UltraVent, tipo 6-2/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.216	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 903 | 945 mm	2.055€
60.31.217	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 1106 | 969 | 945 mm	2.484€

índice - index - indice

Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



Mesa IV
14 pares de guías. Cerrada por todos los lados, con puertas batientes.

60.31.094	Estándar, dimensiones An | P | Al: 1082 | 903 | 699 mm	2.444€
60.31.108	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 1106 | 969 | 699 mm	2.932€
60.31.115	Con elemento de fijación (MarineLine), dimensiones An | P | Al: 1107 | 916 | 699 mm	2.688€



UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)
Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 313 mm

60.75.135	Tipos 6-2/1, 10-2/1	5.537€



UltraVent Plus (solo para sistemas de cocción eléctricos)
Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 407 mm

60.75.143	Tipos 6-2/1, 10-2/1	8.582€



Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)
Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1075 | 1085 | 359 mm

60.76.218	Tipos 6-2/1, 10-2/1	4.319€



Bastidor colgante tipo 6-2/1

60.62.123	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	435€
60.62.171	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	435€
60.62.168	7 guías (distancia entre guías 65 mm)	435€
60.62.178	Versión marina (USPHS), 6 guías (con elemento de protección de carga)	566€



Bastidor colgante tipo 10-2/1

60.12.133	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 68 mm)	499€
60.12.143	8 guías (distancia entre guías 85 mm)	**499€**
60.12.146	Versión marina (USPHS), 10 guías (con elemento de protección de carga)	648€



Rack móvil tipo 6-2/1
Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.62.150	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 64 mm)	899€



Rack móvil tipo 10-2/1
Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.12.150	Estándar, 10 guías (distancia entre guías 63 mm)	1.092€



Guía de inserción para rack móvil
Las guías de inserción son necesarias para el uso de un rack intercambiable para platos.

60.74.650	Guía de inserción estándar tipo 6-2/1, 10-2/1	210€

Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



Carro de transporte para rack móvil

El carro de transporte facilita la carga y descarga del rack móvil también fuera del sistema de cocción y un transporte seguro.
La versión estándar está óptimamente adaptada a la altura de la mesa.
El carro de transporte de altura regulable sirve para el montaje del sistema de cocción en las mesas de trabajo y las mesas altas.

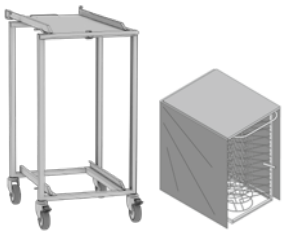
60.73.999	Estándar, dimensiones An | P | Al: 735 | 996 | 990 mm	1.176€
60.75.605	Altura regulable, dimensiones An | P | Al: 735 | 990 | 800-1330 mm	1.882€



Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.

60.62.017	Tipo 6-2/1, 34 platos	1.230€
60.12.022	Tipo 10-2/1, 52 platos	1.538€
60.12.062	Tipo 10-2/1, 42 platos	1.301€



Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil, Thermocover y carro de transporte. Solo en combinación con las guías de inserción para rack móvil.
Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

60.62.225	Tipo 6-2/1, 34 platos	2.705€
60.12.192	Tipo 10-2/1, 42 platos	2.906€
60.12.193	Tipo 10-2/1, 52 platos	3.107€



Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing.
Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

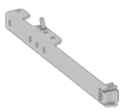
60.62.224	Tipo 6-2/1	776€
60.12.191	Tipo 10-2/1	942€



Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de cocción al vacío y pasteurización permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.
El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

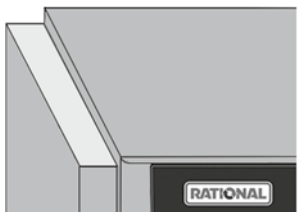
60.76.316	Kit de cocción al vacío y pasteurización para equipos de mesa y equipos de suelo	657€
60.76.317	1 sonda térmica externa para equipos de mesa	548€
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	164€



Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	15€



Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.75.769	Blindaje izquierdo, tipo 6-2/1	291€
60.75.768	Blindaje derecho, tipo 6-2/1	291€
60.75.776	Blindaje izquierdo, tipo 10-2/1	340€
60.75.774	Blindaje derecho, tipo 10-2/1	340€

Accesorios tipo 6-2/1 y 10-2/1



Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

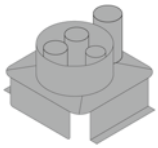
60.72.592	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 y 10-2/1 (Al: 458 mm)	170€



Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

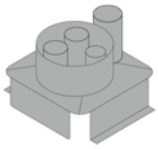
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84€



Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.432	Tipo 6-2/1	240€
70.01.586	Tipo 10-2/1	240€



Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.431	Tipo 6-2/1	283€
70.01.582	Tipo 10-2/1	283€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



UltraVent (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
20-1/1: conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 880 | 929 | 337 mm
20-2/1: conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 1084 | 1134 | 337 mm

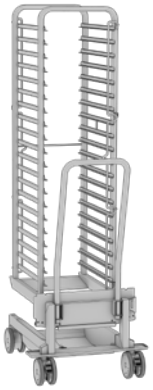
60.75.136	Tipo 20-1/1	5.537€
60.75.137	Tipo 20-2/1	7.233€



Campana extractora (solo para sistemas de cocción eléctricos)

Campana de salida para el desvío de los vapores. Requiere una conexión al exterior.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 880 | 929 | 383 mm

60.76.219	Tipo 20-1/1	4.319€



Rack móvil tipo 20-1/1

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad un equipo de suelo.

60.21.331	Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	2.124€
60.21.287	15 guías (distancia entre guías 84 mm)	2.124€
60.21.288	16 guías (distancia entre guías 80 mm)	2.124€
60.21.289	17 guías (distancia entre guías 74 mm)	2.124€
60.21.292	Medidas de panadería (400 × 600 mm), 16 guías (distancia entre guías 81 mm)*	2.124€
60.21.245	20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	2.124€
60.21.291	20 guías, versión reforzada HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	2.336€



Rack móvil tipo 20-2/1

Para cargar y descargar con rapidez y gran comodidad un equipo de suelo.

60.22.490	Estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm)	2.676€
60.22.394	15 guías (distancia entre guías 84 mm)	2.676€
60.22.395	16 guías (distancia entre guías 80 mm)	2.676€
60.22.396	17 guías (distancia entre guías 74 mm)	2.676€
60.22.368	20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm)	2.676€
60.22.447	20 guías, versión reforzada HeavyDuty/Marine (distancia entre guías 65 mm)	2.944€



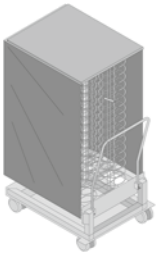
Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing.

60.21.293	Tipo 20-1/1, 60 platos	2.515€
60.21.294	Tipo 20-1/1, 50 platos	2.287€
60.22.400	Tipo 20-2/1, 120 platos	3.690€
60.22.399	Tipo 20-2/1, 100 platos	3.536€
60.22.398	Tipo 20-2/1, 84 platos	3.075€

* Debe tenerse en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del tipo GN y en el tipo de panadería 400 × 600 mm son diferentes. El deflector puede adquirirse como pieza de repuesto a través del servicio técnico.

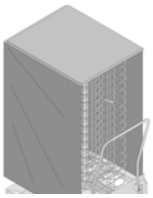
Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



Sistemas de Finishing para banquetes

El sistema Finishing contiene todos los accesorios necesarios para poder empezar inmediatamente. Compuesto por rack móvil para platos y Thermocover.
Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

60.21.504	Tipo 20-1/1, 60 platos	3.268€
60.21.505	Tipo 20-1/1, 50 platos	3.074€
60.22.544	Tipo 20-2/1, 120 platos	4.691€
60.22.543	Tipo 20-2/1, 100 platos	4.560€
60.22.542	Tipo 20-2/1, 84 platos	4.168€



Thermocover

Gracias al material termoaislante especial los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing. Cierre magnético sencillo para abrir y cerrar fácilmente.

60.21.503	Tipo 20-1/1	1.330€
60.22.541	Tipo 20-2/1	1.828€



Kit de drenaje de grasa para rack intercambiable para platos

Solo en combinación con el sistema de drenaje de grasas integrado.

60.75.107	Tipo 20-1/1	1.062€
60.75.108	Tipo 20-2/1	1.338€



Carro de transporte para contenedores

Permite transportar los bidones/recipientes llenos de forma segura.

60.73.309	Carro de transporte para contenedores con drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y equipos de suelo)	521€



Soporte de asas para rack móvil

Para el almacenamiento seguro del asa del rack móvil. El soporte de asas está incluido en el suministro de los equipos.

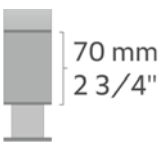
60.75.895	Tipos 20-1/1, 20-2/1	21€



Rampa de entrada para rack móvil

Con la rampa de subida se pueden compensar las inclinaciones (hasta 3%) de los suelos de cocina. De esta forma se garantiza la entrada sin choques del rack intercambiable para platos en el equipo RATIONAL.

60.21.262	Tipo 20-1/1	1.380€
60.22.380	Tipo 20-2/1	1.739€



Elemento de elevación del equipo

Se eleva el espacio entre el equipo 70 mm. Solo en combinación con el aumento de la altura del rack móvil para platos.

60.70.407	Tipos 20-1/1, 20-2/1	297€

Elemento de elevación para racks móviles

Solo en combinación con una elevación para racks móviles.

60.21.297	Tipo 20-1/1	425€
60.22.386	Tipo 20-2/1	535€

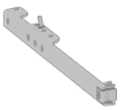
Accesorios tipo 20-1/1 y 20-2/1



Sonda térmica USB

Es posible conectar sondas térmicas externas adicionales fácilmente mediante una conexión USB. La sonda térmica externa permite el control de un plato en iCombi Pro o puede utilizarse como sustituta a la sonda térmica interna en iCombi Classic. La kit de cocción al vacío y pasteurización permite la cocción con bolsa al vacío con el control exacto de la temperatura del núcleo.
El set de ampliación permite instalar una sonda térmica del núcleo en otro sistema de cocción con arreglo a la normativa de higiene.

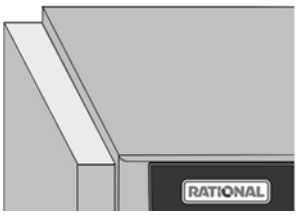
60.76.316	Kit de cocción al vacío y pasteurización para equipos de mesa y equipos de suelo	657€
60.76.318	1 sonda térmica externa para equipos de suelo	548€
60.76.876	Set de ampliación para sonda térmica del núcleo en USB	164€



Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica

Facilita la colocación correcta de la sonda térmica en productos líquidos, blandos o muy pequeños. El elemento auxiliar de colocación puede fijarse en los racks móviles y los bastidores colgantes.

60.71.022	Tipos 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 y 20-2/1	15€



Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

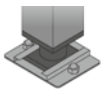
60.75.829	Blindaje izquierdo, tipo 20-1/1	376€
60.75.826	Blindaje izquierdo, tipo 20-2/1	473€



Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.75.326	Tipos 20-1/1 y 20-2/1 (AI: 480 mm)	221€



Fijación en el suelo para sistemas de cocción 20-1/1, 20-2/1

Incluida en el suministro de los sistemas de cocción.

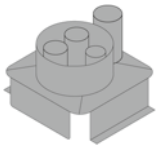
8700.0317	Tipos 20-1/1 y 20-2/1	40€



Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

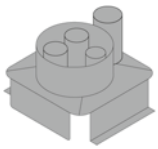
60.70.464	Tipos XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	84€



Colector de escape

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en el techo de ventilación (diámetro del tubo de escape 180 mm).

70.01.587	Tipo 20-1/1	313€
70.01.493	Tipo 20-2/1	313€



Seguro de flujo para salida de aire

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo en la chimenea (diámetro del tubo de escape 180 mm).

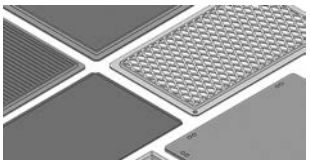
70.01.583	Tipo 20-1/1	368€
70.01.492	Tipo 20-2/1	368€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Accesorios para la cocción y accesorios especiales



Kit de accesorios

Ahorre hasta el 15 % en comparación con el precio de compra.

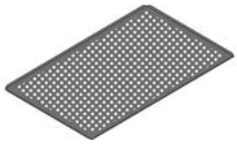
60.76.088	**Kit para parrilla** – Compuesto de: 1 parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo 1/1 GN, 1 bandeja para plancha y asados 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 parrilla de acero inoxidable 1/1 GN	447 €
60.76.089	**Kit de snacks&tapas** – Compuesto de: 3 bandejas para asar y hornear 1/1 GN (sin perforar), 1 Multibaker 1/1 GN, 1 contenedor de granito esmaltado 40 mm 1/1 GN	389 €



VarioSmoker

Caja para ahumados con fuente de alimentación, soporte de la fuente de alimentación y cables de conexión. Integración y control a través de los procesos de cocción inteligentes de la conexión iCombi Pro (no disponible para XS 6-2/3) mediante USB. Uso manual en todos los iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus y CombiMaster.
Conexión eléctrica de 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker con modelo de enchufe E/F	691 €



Bandejas de hornear perforadas

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	70 €
6015.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	103 €
6015.1000	Medidas de panadería 400 × 600 mm	85 €



Bandeja para asar y hornear (sin perforaciones)

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de cocción y horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

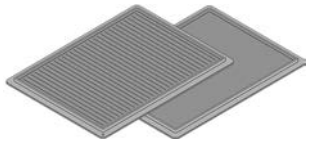
60.78.437	1/3 GN (325 × 265 mm)	37 €
60.80.093	Paquete de bandejas para asar y hornear 1/3 GN (325 × 265 mm), compuesto de: 5 unidades	167 €
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	56 €
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	73 €
6013.2103	2/1 GN (650 × 530 mm)	109 €
6013.1003	Medidas de panadería 400 × 600 mm	89 €



Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

La parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo con revestimiento TriLax permite obtener las clásicas marcas de parrilla por un lado o las marcas originales de asador estadounidense en el otro lado.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	124 €
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	127 €
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	165 €



Bandeja para plancha y asados

Bandeja para plancha y asados multifuncional con revestimiento TriLax, ideal para estampar diagonalmente la marca de parrilla en asados, pescado y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja sirve para asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos.

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	165 €

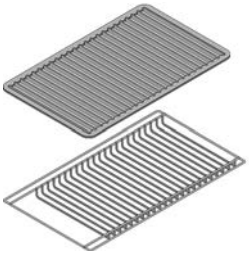


Bandeja para plancha y pizza

Bandeja para plancha y pizza termoconductora con revestimiento antiadherente de TriLax. Ideal para pizzas y pan árabe frescos o precocinados a temperaturas de hasta 300 °C. La otra cara de la bandeja es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la plancha.

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	140 €
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	182 €
60.71.237	Medidas de panadería 400 × 600 mm	222 €

Accesorios para la cocción y accesorios especiales



Parrilla CombiGrill con cargador

La parrilla CombiGrill con revestimiento antiadherente de TriLax confiere unas marcas de parrilla perfectas a pescados y verduras asadas. No es necesario precalentar.
El Cargador (para parrilla CombiGrill) de acero inoxidable facilita el braseado de grandes cantidades de productos finos en la parrilla CombiGrill precalentada.

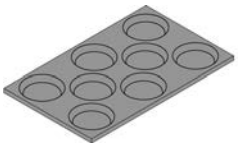
6035.1017	Parrilla CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	149€
60.73.848	Parrilla con revestimiento para parrilla CombiGrill 325 × 618 mm (para 1/1 GN (325 × 530 mm))	50€



Sartén para asar y hornear

La base ondulada de la sartén hace que los productos se doren uniformemente y el revestimiento TriLax evita que se peguen. La bandeja de soporte en la que se colocan las sartenes facilita la carga de grandes cantidades.
Comprando todo el kit ahorra un 15 % respecto al precio de compra de los productos por separado.

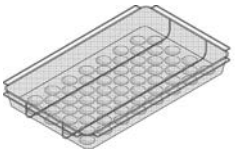
60.73.286	Juego sartén pequeña (4 unidades, incluye bandeja)	276€
60.73.287	Juego sartén grande (2 unidades, incluye bandeja)	203€
60.73.271	Multi sartén para asar y hornear pequeña (ø 16 cm)	70€
60.73.272	Multi sartén para asar y hornear grande (ø 25 cm)	97€
60.73.212	Bandeja para sartén 1/1 GN para asar y hornear pequeña	45€
60.73.216	Bandeja para sartén 1/1 GN para asar y hornear grande	45€



Multibaker

El Multibaker con revestimiento TriLax sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, tortillas, etc.

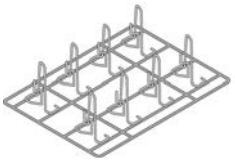
60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 cavidades	57€
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 cavidades	85€
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 cavidades	110€



CombiFry

Para la preparación de grandes cantidades de productos prefritos.

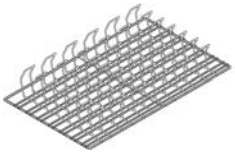
6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	84€
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	86€
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	112€



Superspike para pollos y patos

La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

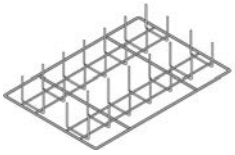
6035.1015	Capacidad 4 unidades, peso máx. 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	50€
6035.1016	Capacidad 6 unidades, peso máx. 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
6035.1006	Capacidad 8 unidades, peso máx. 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6035.1010	Capacidad 10 unidades, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76€
6035.1009	Superspike para patos, capacidad 8 unidades, peso máx. 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	119€



Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	133€

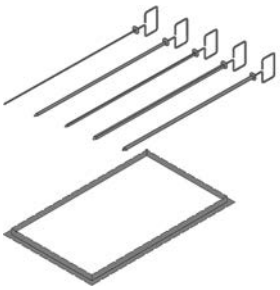


Potato Baker

Con el Potato Baker de RATIONAL podrá preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel de plata y hasta un 50 % más rápido.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	133€

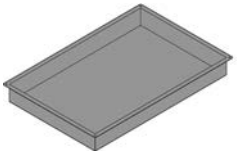
Accesorios para la cocción y accesorios especiales



Brochetas para asar y platos tandoori

Brochetas de acero inoxidable y soporte para brochetas a juego para la preparación de piezas de pescado y piezas de ave, pescados enteros o filetes. Extremadamente robustas gracias al acero inoxidable de alta calidad. Fáciles de limpiar en el lavavajillas.

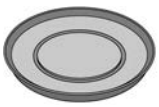
60.75.782	Juego 2/3 GN (325 × 354 mm) (1 rack longitudinal y 5 pinchos distintos)	103€
60.72.414	Juego 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 rack longitudinal y 5 pinchos distintos)	144€
60.74.963	Soporte para brochetas para barbacoa y tandoori 2/3 GN (325 × 354 mm)	49€
60.72.224	Soporte para brochetas para barbacoa y tandoori 1/1 GN (325 × 530 mm)	64€
60.75.783	5 pinchos O 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	54€
60.75.784	5 pinchos □ 5 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	54€
60.75.785	5 pinchos para pescado 4 × 10 mm, 265 mm de largo para 2/3 GN (325 × 354 mm)	59€
60.72.416	3 pinchos O 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	48€
60.72.417	3 pinchos O 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€
60.72.418	3 pinchos □ 5 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	48€
60.72.419	3 pinchos □ 8 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€
60.72.420	3 pinchos para pescado 4 × 10 mm, 530 mm de largo para 1/1 GN (325 × 530 mm)	55€



Contenedores de granito esmaltado

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.

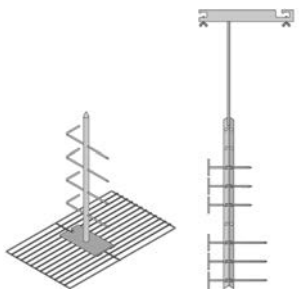
6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profundidad	69€
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profundidad	76€
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profundidad	94€
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	71€
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profundidad	78€
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profundidad	96€
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profundidad	121€
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	92€
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	102€
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profundidad	125€
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profundidad	157€
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), 20 mm de profundidad	137€
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), 40 mm de profundidad	150€
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), 60 mm de profundidad	185€
6014.1002	Medidas de panadería 400 × 600 mm, 20 mm de profundidad	113€
6014.1004	Medidas de panadería 400 × 600 mm, 40 mm de profundidad	124€
6014.1006	Medidas de panadería 400 × 600 mm, 60 mm de profundidad	152€



Molde para pizza

Molde de pizza para rack móvil para platos para hornear pizzas precocinadas en el menor tiempo posible. Cargar los moldes de pizza fácilmente en el rack móvil para platos y terminar de hornear con Finishing.

60.71.158	Pizza de hasta Ø 280 mm	26€

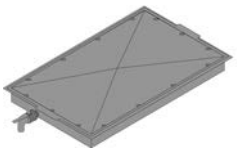


Espadín para cordero y cochinillo (1 para cordero o 1 para cochinillo)

Para la preparación de corderos y cochinillos enteros. Fácil de colocar y colgar.

60.70.819	Tipos 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 hasta 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm))	167€
6035.1003	Tipo 20-1/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	561€
6035.1002	Tipo 20-2/1 hasta 30 kg (1 espadín con soporte, segundo espadín para cordero o cochinillo opcional)	587€
8710.1065	Espadín opcional	243€

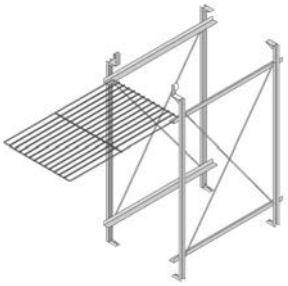
Accesorios para la cocción y accesorios especiales



Colector de grasa con cierre de desagüe (incluye tapa y manguera purgadora)

Ideal para recoger la grasa al asar a la parrilla y sofreír. El colector de grasa puede vaciarse de forma fácil y segura con la válvula esférica cerrable y la manguera purgadora.

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)	392€
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)	581€

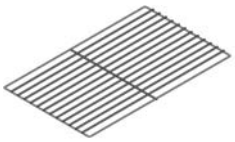


Bastidor colgante para pato laqueado a la pekinesa

El bastidor colgante especial para sistemas de cocción 10-1/1 permite una carga óptima con se cocinan en posición colgada como, por ejemplo, el pato laqueado a la pekinesa. La bandeja para alojar la parrilla de acero inoxidable en la que se pueden sujetar fácilmente los alimentos. Incluye en el paquete. Guía inferior para colocar un contenedor que recoja la grasa saliente.

60.76.307	Juego de bastidor colgante para pato laqueado (bastidor colgante y parrilla 400 × 600 mm)	709€

Contenedores Gastronorm



Parrilla de acero inoxidable

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45€
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	77€
6010.0103	Medidas de panadería 400 × 600 mm	56€



Recipiente, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esto garantiza una máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado y una larga vida útil. Los contenedores apilables garantizan el ahorro de espacio.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	27€
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profundidad	40€
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	36€
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	45€
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profundidad	52€



Contenedores perforados, acero inoxidable

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profundidad	55€

Paquetes de compatibilidad iCombi

Aseguran el uso de los accesorios en diferentes generaciones de equipos.

Tipo 6-1/1 y 10-1/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de inserción y los carros de transporte, garantiza la posibilidad de usar los nuevos racks móviles también en equipos de generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.61.745	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar, dimensiones An | P | Al: 525 | 911 | 990 mm para equipos de sobremesa	1.093€
60.61.746	Paquete de compatibilidad con carro de transporte de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 525 | 911 | 800-1330 mm para equipos de sobremesa	1.635€

Tipo 6-2/1 y 10-2/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de inserción y los carros de transporte, garantiza la posibilidad de usar los nuevos racks móviles también en equipos de generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.62.197	Paquete de compatibilidad con carro de transporte estándar, dimensiones An | P | Al: 735 | 996 | 990 mm para equipos de sobremesa	1.386€

Tipo 20-1/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de centrado, el elemento de elevación del equipo y los racks móviles, garantiza el uso de los nuevos racks móviles para equipos de las generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.21.335	Paquete de compatibilidad con rack móvil para 20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm) para equipos de suelo	2.124€
60.21.336	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm) para equipos de suelo	2.124€
60.21.337	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 15 guías (distancia entre guías 84 mm) para equipos de suelo	2.124€
60.21.338	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 16 guías (distancia entre guías 80 mm) para equipos de suelo	2.124€
60.21.339	Paquete de compatibilidad con rack móvil de medidas de panadería, 16 guías (distancia entre guías 81 mm) para equipos de suelo	2.124€
60.21.340	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-1/1, 60 platos para equipos de suelo	2.515€
60.21.341	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-1/1, 50 platos para equipos de suelo	2.287€

Tipo 20-2/1

El paquete de compatibilidad, compuesto por las guías de centrado, el elemento de elevación del equipo y los racks móviles, garantiza el uso de los nuevos racks móviles para equipos de las generaciones anteriores fabricados a partir de 2004.

60.22.497	Paquete de compatibilidad con rack móvil para 20 guías, altura de carga máx. 1,60 m (distancia entre guías 62 mm) para equipos de suelo	2.676€
60.22.498	Paquete de compatibilidad con rack móvil estándar, 20 guías (distancia entre guías 65 mm) para equipos de suelo	2.676€
60.22.499	Paquete de compatibilidad con rack móvil, 15 guías (distancia entre guías 84 mm) para equipos de suelo	2.676€
60.22.500	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 84 platos para equipos de suelo	3.075€
60.22.501	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 100 platos para equipos de suelo	3.536€
60.22.502	Paquete de compatibilidad con rack móvil para platos tipo 20-2/1, 120 platos para equipos de suelo	3.690€

Kit de adaptación

Para la instalación de un UltraVent, UltraVent Plus o una campana extractora en un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus.
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020

60.75.148	Kit de adaptación para tipos 61 y 101, solo equipos individuales de versión eléctrica	412€
60.75.149	Kit de adaptación para tipo 62, solo equipos individuales de versión eléctrica	412€
60.76.604	Kit de adaptación para tipo 102, solo equipos individuales de versión eléctrica	412€
60.75.150	Kit de adaptación para tipo 201, solo equipos eléctricos	412€
60.75.151	Kit de adaptación para tipo 202, solo equipos eléctricos	412€

SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011

60.76.837	Kit de adaptación para tipos 61 y 101, solo equipos individuales con versión eléctrica	473€

Memoria USB RATIONAL

USB 2.0 para programas de cocción y datos APPCC, para SelfCookingCenter y CombiMaster Plus.

42.00.386	USB 2.0	22€

índice - index - índice

Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal

iCombi con SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 2004

Seleccione un kit para Combi-Duo y el sistema de ventilación correspondiente para el equipo inferior.

				Sistema de cocción iCombi superior					Sistema de ventilación del equipo inferior
				Versión eléctrica			Versión para gas		
		Equipo inferior		XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1	
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 09/2011 hasta 05/2020	Apertura hacia la derecha	Versión eléctrica	XS	A	–	–	–	–	–
			61	P*	N	–	N	–	V*
			101	P*	N	–	N	–	V*
			62	Q*	Q*	O	Q*	O	V*
			102	Q*	–	O	–	O	V*
		Versión para gas	61	P	P	–	P	–	T
			101	P	–	–	–	–	T
			62	Q	Q	Q	Q	Q	T
			102	Q	–	–	–	–	T
	Apertura a la izquierda	Versión eléctrica	XS	B	–	–	–	–	–
			61	R	R	–	R	–	V
			101	R	–	–	–	–	V
			62	S	S	S	S	S	V
			102	S	–	–	–	–	V
		Versión para gas	61	R	R	–	R	–	T
			101	R	–	–	–	–	T
			62	S	S	S	S	S	T
			102	S	–	–	–	–	T
SelfCookingCenter o CombiMaster Plus desde 04/2004 hasta 09/2011	Apertura hacia la derecha	Versión eléctrica	61	P	P	–	P	–	W
			62	Q	Q	Q	Q	Q	W
		Versión para gas	61	P	P	–	P	–	U
			62	Q	Q	Q	Q	Q	U
	Apertura a la izquierda	Versión eléctrica	61	R	R	–	R	–	W
			62	S	S	S	S	S	W
		Versión para gas	61	R	R	–	R	–	U
			62	S	S	S	S	S	U

A	60.73.768	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la derecha	670€
B	60.74.276	Combi-Duo tipo XS 6-2/3 sobre tipo XS 6-2/3 apertura hacia la izquierda	670€
N	60.76.500	Combi-Duo, tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61, 101 versión eléctrica con apertura hacia la derecha, tipo compatible	914€
O	60.76.575	Combi-Duo, tipo 6-2/1 eléctrico/gas sobre tipo 62, 102 versión eléctrica con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.188€
P	60.74.524	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61, versión eléctrica/gas con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.132€
Q	60.74.797	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 62, versión eléctrica/gas con apertura hacia la derecha, tipo compatible	1.471€
R	60.74.930	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 61 versión eléctrica/gas con apertura hacia la izquierda, tipo compatible	1.132€
S	60.74.953	Combi-Duo Universal, tipo XS 6-2/3 o tipo 6-1/1 eléctrico/gas sobre tipo 62 versión eléctrica/gas con apertura hacia la izquierda, tipo compatible	1.471€
T	60.76.756	Cajas de gas de escape tipo 61, 101, 62, 102 gas desde 09/2011 hasta 05/2020	198€
U	60.76.757	Cajas de gas de escape tipo 61, 101, 62, 102 gas desde 04/2004 hasta 09/2011	198€
V	60.76.733	Tubo de ventilación tipo 61, 101, 62, 102 eléctrico desde 09/2011 hasta 05/2020	130€
W	60.76.735	Tubo de ventilación tipo 61, 101, 62, 102 eléctrico desde 04/2004 hasta 09/2011	130€

* El tubo de ventilación Elektro V solo se necesita para los kits Combi-Duo P y Q.

Índice - index - indice

Paquetes de compatibilidad de Combi-Duo universal

Kit de adaptación para campanas Combi-Duo

Para la instalación de un Combi-Duo XS con UltraVent o UltraVent Plus de 05/2020 a 01/2023.

60.73.945	Tipo XS	165€

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookignCenter o CombiMaster Plus fabricado desde 09/2011 hasta 05/2020.

60.76.659	Tipo 61, 101, 62 y 102 versión eléctrica	412€

Para la instalación en un Combi-Duo con iCombi sobre un SelfCookignCenter o CombiMaster Plus fabricado desde 04/2004 hasta 09/2011.

60.76.883	Tipo 61, 101, 62 y 102 versión eléctrica	473€

Variantes de subestructura para la combinación de un iCombi con un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus

Seleccione una de las opciones siguientes en el caso de utilizar una configuración Combi-Duo nueva.

El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus tipo 61 o tipo 101

60.60.349	Con patas	358€
60.60.968	Móvil con ruedas	888€
60.31.649	Mesa I para Combi-Duo tipo 61 sobre tipo 61	659€

El equipo inferior es un SelfCookingCenter o CombiMaster Plus tipo 62 o tipo 102

60.60.392	Con patas	408€
60.60.513	Móvil con ruedas	979€
60.31.650	Mesa I para Combi-Duo tipo 62 sobre tipo 62	751€

Símbolo de homologación para iCombi

Los sellos de calidad siguientes confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen las directrices y estándares establecidos de los organismos independientes de evaluación y certificación. De esta manera, verá de un vistazo que se cumplen los aspectos relevantes en materia de seguridad a escala nacional e internacional, el valor que le damos a la excelencia en la calidad del producto y el cumplimiento demostrable. También encontrará más información en rational-online.com.

La conformidad CE define los requisitos de calidad fundamentales de los productos que se ponen en circulación en el mercado europeo.

EnergyStar es un programa de etiquetado internacional y voluntario. Certifica los productos especialmente eficientes en materia de energía basándose en criterios de eficiencia de la EPA y el Ministerio de Energía de EE. UU.

El KIWA se centra en el mercado europeo y la verificación, inspección y certificación de equipos en el sector eléctrico, del gas y el agua. Además, los equipos se verifican conforme a los requisitos establecidos en materia de calidad y seguridad.

El NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos destinados a la elaboración de alimentos en Europa.

El CSA es un símbolo de homologación estadounidense que garantiza el cumplimiento pleno de todas las normas relevantes con relación a la homologación de gas en la introducción en el mercado de equipos nuevos.

La NSF garantiza el cumplimiento internacional de las normas de higiene NSF/ANSI en el lanzamiento al mercado de nuevos equipos.

UL evalúa y certifica la seguridad de los productos electrónicos que se comercializan en EE. UU.

QA es una marca de calidad para los equipos de gas en los Países Bajos, que certifica que los equipos cumplen los requisitos establecidos en materia de calidad, funcionalidad y seguridad.

Este certificado define los requisitos de los equipos en los sectores del gas y el agua con respecto a la calidad, la seguridad y las características de uso para el mercado suizo.

La EAC establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.

Los equipos electrónicos diseñados para el mercado japonés deben cumplir los requisitos determinados por las normas de seguridad del PSE.

JIA certifica el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de protección del agua potable en el mercado japonés.

El organismo de control JIA somete a ensayo y certifica los equipos de gas para el mercado japonés.

La KTL se refiere al mercado coreano y confirma el cumplimiento de los requisitos de seguridad del producto para los equipos electrónicos.

KGS certifica los requisitos básicos de una entrada de gas conforme a las normas coreanas.

Watermark certifica los equipos para el mercado australiano con el fin de asegurarse de que son adecuados para su uso y cuentan con la autorización a tal efecto.

AGA es de aplicación para el mercado australiano y se asegura de que los equipos de gas cumplan las normas de seguridad australianas relativas al gas.

INMETRO se refiere a todos los equipos o componentes eléctricos con una potencia de conexión inferior a 20 kW en Brasil.

IRAM especifica las disposiciones relativas a la autorización para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y los alimentos.

La DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica los modelos para embarcaciones de los equipos.

Índice - index - indice

Características del equipamiento iCombi

Funciones	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
iCookingSuite con los modos de funcionamiento Aves, Carne, Pescado, Platos con huevos, Guarniciones, Panadería tradicional y Finishing, así como los procesos de cocción Cocer, Sofreír, Hornear y Plancha, para introducir de forma sencilla el resultado deseado con el ajuste automático del proceso de cocción y horneado ideal.	●	●	●	–	–
Configuración predeterminada específica del país de los parámetros de cocción, independientemente del idioma de usuario seleccionado. Selección de ejemplos de aplicación con configuración predeterminada para otros países.	●	●	●	–	–
Cockpit: Indicación del paso de cocción del proceso de cocción inteligente en curso. Marca del paso de cocción actual.	●	●	●	–	–
Messenger – Informa sobre los ajustes automáticos actuales del proceso de cocinado y horneado e indica los requisitos de manejo en una ventana emergente	●	●	●	–	–
Función de enfriamiento automático Cool-Down para una preparación inteligente del clima con inyección de agua (opcional) para un enfriamiento más rápido	●	●	●	–	–
Función Cool Down seleccionable manualmente para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción	●	●	●	●	●
Es posible realizar una intervención activa en los procesos de cocción inteligente en curso y ajustar los parámetros de cocción en cualquier momento	●	●	●	–	–
Cambio de procesos de cocción inteligente en iProductionManager o en la cocción manual. Cambio entre cocción manual y iProductionManager	●	●	●	–	–
iProductionManager – Organización inteligente y flexible de todo el proceso de producción. Indicación de qué productos pueden elaborarse juntos y supervisión individual de la carga de las diferentes bandejas y también la carga mixta. Aviso de cuándo debe cargar una comida o sacarla del equipo. Posicionamiento de las comandas en el momento actual o en el futuro, ordenación automática optimizada en el menor tiempo posible o con un consumo de energía mínimo. Como alternativa: Distribución de las comandas para la terminación de los platos en un tiempo determinado seleccionado.	●	●	●	–	–
Señalización de bandejas iProductionManager – Señalización de las guías que deben cargarse o descargarse iCookingSuite o modo manual – Señalización de los pasos de cocción como el final del Precalentamiento, el final del proceso de cocción o las indicaciones de manejo mediante la iluminación LED	–	●	–	–	–
Gestión inteligente de precalentamiento y carga: carga inmediata, según producto, sin esperas y con el mejor resultado de cocción	●	●	●	–	–
iDensityControl – La gestión del clima inteligente establece siempre la temperatura adecuada de la zona de cocción mediante sensores inteligentes, el sistema de calentamiento de alto rendimiento, el generador de vapor fresco y la deshumidificación activa. La fluidización inteligente del aire pone a disposición la energía allá donde se necesite.	●	●	●	–	–
ClimaPlus – Medición, configuración en 10 niveles y regulación de la humedad con exactitud porcentual	–	–	–	●	●
Deshumidificación activa de la cámara de cocción: hasta 105 l por segundo para el mejor resultado de cocción	●	●	●	●	●
Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30 °C–130 °C, aire caliente 30 °C–300 °C, combinación de vapor y aire caliente 30 °C–300 °C	●	●	●	●	●
Proceso Finishing inteligente y automático para emplatado en banquetes, bufets, servicio a la carta, etc.	●	●	●	–	–
Programas Finishing para emplatado en banquetes y recipientes	–	–	–	●	●
Cocción a baja temperatura (también durante la noche)	●	●	●	–	–
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes, también durante la noche	●	●	●	●	●
Proceso de ahumado inteligente con el VarioSmoker (no recomendado para 20-2/1)	–	●	●	–	–

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | ☐ Accesorios

Características del equipamiento iCombi

Manejo	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Lista de los favoritos Top 10 entre los procesos de cocción seleccionados de iCookingSuite y los programas manuales, fácil de encontrar bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	–	–
Amplias posibilidades de ajuste para adaptación individual a las rutinas de uso	●	●	●	–	–
Creación de perfiles MyDisplay específicos del usuario para una configuración individual de los equipos y el manejo, p. ej., la pantalla de inicio individual	●	●	●	–	–
Pantalla autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.)	●	●	●	–	–
Posibilidad de configurar el tono de la señal acústica y el contraste de pantalla	●	●	●	–	–
Amplias posibilidades de ajuste como el ajuste de la energía, el idioma, la red y el sistema	●	●	●	–	–
Pantalla TFT a color de 10,1 pulgadas con pantalla táctil de cristal, con símbolos explicativos para un manejo sencillo e intuitivo y un control deslizan-do	●	●	●	–	–
Rosca central de ajuste con función «Push» para configurar y confirmar los datos introducidos. Posibilidad de desplazamiento adicional por las listas y selección de procesos de cocción a presión	●	●	●	●	●
Pantalla a color de 4,3" con símbolos explicativos y teclas programables para un manejo sencillo	–	–	–	●	●
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles)	●	●	●	–	–
Manual de instrucciones electrónico con consejos prácticos y variedad de ejemplos de aplicación que se inician directamente como proceso de cocción desde el manual	●	●	●	–	–
Supervisión y control de los equipos de cocción desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Supervisión a distancia de los equipos de cocción desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	–	–	–	○	○
Instrucciones disponibles en más de 55 idiomas	●	●	●	–	–
Instrucciones sobre símbolos informativos	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | ☐ Accesorios

Índice - index - indice

Características del equipamiento iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional	**XS 6-2/3**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**	**6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1**	**20-1/1 20-2/1**
iCareSystem – Sistema de limpieza y descalcificación inteligente con detección del estado de suciedad actual y recomendación de la fase de limpieza y la cantidad de productos ideal	●	●	●	–	–
Limpieza intermedia ultrarrápida en 12 minutos (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minutos)	●	●	●	–	–
Limpieza ligera, media e intensa, en programas normales o ecológicos que cuidan el medio ambiente	●	●	●	–	–
Lavado con y sin pastillas	●	●	●	●	●
Descalcificación automática - El desendurecimiento del agua no es necesario, se suprime la descalcificación manual del generador de vapor	●	●	●	●	●
Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	●	●	●	–	–
Indicación del estado actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante	●	●	●	–	–
Plan semanal de limpieza – Plan semanal de limpieza ajustable para la limpie-za del sistema de cocción	●	●	●	–	–
Control y supervisión de la limpieza desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	–	–
Limpieza automática con el sistema Care – Sistema de limpieza y cuidado para la cámara de cocción y el generador de vapor	–	–	–	●	●
4 programas de limpieza automáticos – Limpieza ligera, media o intensa, lavado sin pastillas	–	–	–	●	●
Visualización de la cantidad de pastillas de detergente Active Green y pastillas Care recomendadas en función del programa de limpieza	●	●	●	●	●
Indicación del programa de limpieza seleccionado y del tiempo de limpieza restante	–	–	–	●	●
Productos de limpieza y cuidado sólidos para la máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●
Pastillas de detergente Active Green (paquete promocional) y pastillas Care (paquete promocional)	●	●	●	●	●
Ducha de mano integrada y de manejo ergonómico con dispositivo recogedor automático, presión de salida intercambiable (puntos y chorro de ducha) y función de bloqueo de agua integrada	–	●	●	●	●
Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua	●	–	–	–	–
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | ☐ Accesorios

Características del equipamiento iCombi

Características del equipamiento	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Sonda térmica con 6 puntos de medición	●	●	●	–	–
Sonda térmica con 1 puntos de medición	–	–	–	●	●
Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica	●	□	□	□	□
Sonda térmica externa con conexión USB	–	□	□	□	□
Kit de cocción al vacío y pasteurización	–	□	□	□	□
1.200 programas hasta con 30 pasos que pueden programarse y designarse libremente	●	●	●	–	–
100 programas con hasta 12 pasos que pueden programarse y designarse libremente	–	–	–	●	●
Inyección manual de vapor	●	●	●	–	–
Humidificación precisa manual programable en 4 niveles desde 30 °C–260 °C con calor seco o combinado	●	●	●	–	–
5 velocidades de circulación del aire, programables	●	●	●	●	●
Procesos de cocción inteligente con detección de carga automática	●	●	●	–	–
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●	●
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	●	●	●	●	●
Reloj programador digital, 0 -24 horas con posición permanente	●	●	●	●	●
Indicación en tiempo real (24 horas)	●	●	●	●	●
Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos	●	●	●	–	–
Ajuste de la hora en horas/minutos	–	–	–	●	●
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	●	●	●	–	–
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	●	●	●	●	●
Sistema de combustión silencioso con ventilador de alta capacidad (solo equipos de gas)	–	●	●	●	●
Sistema de deshumidificación automática	●	●	●	●	●
Fluidización dinámica del aire con rosca del ventilador de alto rendimiento (6 guías: 1 turbina, 10 guías: 2 turbinas, 20 guías: 3 turbinas)	●	●	●	●	●
Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, etc.), incluyendo autocomprobación inicial	●	●	●	●	●
Ajuste automático a la altura geográfica del modo de funcionamiento Vapor para el mejor resultado con vapor	●	●	●	●	●
Demanda de energía en función de la necesidad	●	●	●	●	●
Deflector extraíble	●	●	●	●	●
Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro	●	●	●	●	●
Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional	●	●	●	●	●
Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales interiores orienta-bles para una limpieza sencilla	●	●	●	–	–
Puerta de la cámara de cocción con doble acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales interiores orienta-bles para una limpieza sencilla	–	–	–	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 110°/180° (equipos de sobremesa), 120°/180° (equipos de suelo) para la máxima seguridad operativa	●	●	●	●	●
Interruptor de puerta de contacto por proximidad	●	●	●	●	●
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	●	●	●	–	–
Marcha en inercia de una campana extractora o de condensación de RATIONAL de selección libre	●	●	●	–	–
Burlete insertable, fácil de cambiar	●	●	●	●	●
Ayudas de inserción lateral para racks móviles	–	–	●	–	●
Bandeja longitudinal tipo XS 6-2/3 indicada para contenedores GN 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	●	–	–	–	–

Índice - index - indice

Características del equipamiento iCombi

Características del equipamiento	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Bandeja longitudinal tipo 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1 indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	●	●
Bandeja longitudinal tipo 6-1/1 y 10-1/1 indicada para medidas de panadería (400 × 600 mm) pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	○	–	○	–
Bandeja longitudinal tipo 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 indicada para contenedores GN 2/1, 1/1, 2/4 GN, pérdidas de energía mínimas y necesidad mínima de espacio al abrir y girar la puerta	–	●	●	●	●
Cámara de cocción higiénica, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras	●	●	●	●	●
LED de cámara de cocción e iluminación de bandejas	●	●	●	●	●
Bastidores extraíbles con guía adicional para el colector de grasa	–	●	–	●	–
Bastidores extraíbles y orientables	●	–	–	–	–
Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga	–	●	●	●	●
Guías de inserción en forma de L	–	○	–	○	–
Paquete de racks móviles	–	○	–	○	–
Paquete de racks móviles para Combi-Duo	–	○	–	○	–
Rack intercambiable bloqueable por ambos lados, bandeja colectora con vaciado, ruedas tándem (2 con freno), diámetro 125 mm, componentes metálicos de acero inoxidable	–	–	●	–	●
Puerta de la cámara de cocción con mecánica de obturación integrada y optimizada; evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil	–	–	●	–	●
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301	●	●	●	●	●
Interfaz USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un USB RATIONAL y para actualizar fácilmente el software del equipo	●	●	●	●	●
Carga de cestas, carga de imágenes a través de la interfaz USB para personalizar la página inicial	●	●	●	–	–
Descarga de datos APPCC y datos de servicio en ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Carga y descarga de programas de cocción propios en y desde ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua	●	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | ☐ Accesorios

Características del equipamiento iCombi

Conexión, instalación y símbolos de homologación	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Posibilidad de conexión a sistemas de optimización de energía (solo para tensiones 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V)	○	○	○	○	○
Conexión del indicador del estado de funcionamiento y emisión de señal externa para la conexión directa equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, por ej., la ventilación	○	○	○	○	○
Interfaz Wi-Fi para el uso de la moderna solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Puerto Ethernet para conexión a ConnectedCooking	●	●	●	●	●
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●	●
Seguridad eléctrica: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Eficiencia energética: Energy Star	●	●	●	●*	–
Seguridad de la instalación del gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	–	●	●	●	●
Equipos a gas: H2 Ready: homologado y certificado (KIWA) para el funcionamiento con mezclas de gas con hasta un 20 % en volumen de hidrógeno	–	●	●	●	●
Seguridad de equipos y operativa: comprobados conforme la Directiva sobre máquinas 2006/42/CE	●	●	●	●	●
Higiene general: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Certificado kosher para sistemas de cocción y limpiadores	●	●	●	●	●
Ciberseguridad validada conforme a la norma EN18031-1	●	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Accesorios de cocción aptos para alimentos conforme a VO 1935/2004/CE	●	●	●	●	●
Toma fija para aguas residuales según SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●	●
Patas del equipo regulables en altura	–	–	●	–	●
Base del equipo con junta circundante	●	●	–	●	–
Montaje posible sobre una mesa de 700 mm de profundidad (6-1/1 y 10-1/1)	●	●	–	●	–
Montaje posible sobre 600 mm una mesa de profundidad	●	–	–	–	–
Soporte de pared (XS 6-2/3 y 6-1/1)	□	□	–	□	–
Dispositivo de inmovilización	–	–	●	–	●
Voltajes especiales a petición	○	○	○	○	○
Gas natural o GLP	–	●	●	●	●

* ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, además de versión 10-1/1 eléctrica.
● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

Índice - index - indice

Características del equipamiento iCombi

Higiene, seguridad laboral y ergonomía	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Limitador de temperatura de seguridad para generador de vapor y calefactor de aire caliente	●	●	●	●	●
Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión	●	●	●	●	●
Apertura inversa para puerta cámara de cocción	○	○	–	○	–
Tirador de la puerta con giro hacia la derecha/izquierda para operación ergonómica con una sola mano y función de cierre por impulso	●	●	–	●	–
Tirador de la puerta para operación ergonómica con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta	–	–	●	–	●
Máxima altura de carga 1,60 m (con equipo colocado sobre mesa de RATIONAL)	●	●	○	●	○
Kit Combi-Duo – Sistema de cocción apilable (según la variante de montaje con una altura de carga máxima de 1,60 m)	□	□	–	□	–
Cierre de seguridad para la puerta	○	○	○	○	○
drenaje de grasa integrado	–	○	○	○	○
SecurityLine (versión alta seguridad)	–	○	○	○	○
Panel de control cerrable	–	○	○	○	○
Protección abatible del panel de mando	–	○	○	○	○
MarineLine (versión para buques)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	–	○	○	○	○
MobilityLine – Equipos de suelo móviles con ruedas	–	–	□	–	□
MobilityLine – Equipos de sobremesa móviles sobre UG reforzado	–	□	–	□	–
iCareSystem AutoDose - Sistema integrado de limpieza y almacenamiento autónomo	–	○	–	–	–

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible | □ Accesorios

iHexagon 6-1/1



iHexagon



	6-1/1
Versión eléctrica	**19.580€**
Referencia de artículo	CB4ERRA.0024757
Potencia de conexión	20,1 kW
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz
Peso	154 kg
Capacidad	6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN
Ancho	966 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	931 mm (998 mm)
Altura (con tubo de ventilación)	854 mm (899 mm)
Opciones	
Panel de control cerrable	624€
Protección para el panel de control	235€
Conexión a un sistema de optimización de energía	74€
Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa	74€
Accesorios	
Aquí encontrará el accesorio adecuado:	Página [52]

Encontrará más información y opciones en la página [49] y nuestro sitio web. Además, obtendrá información sobre la combinación de opciones y los voltajes especiales previa solicitud.

Opciones iHexagon



iCareSystem AutoDose

Sistema integrado autónomo de limpieza y almacenamiento para equipos de mesa iHexagon.
El uso de los cartuchos Active Green y Care de RATIONAL (productos de limpieza) permite realizar muchos procesos de limpieza con una sola carga, evita el contacto de los usuarios con productos químicos y permite una limpieza más eficiente e incluso autónoma del equipo, sin necesidad de intervención manual.

	iHexagon 6-1/1
AutoDose	●



Panel de control cerrable

Protege del acceso no autorizado y la destrucción intencionada con una cubierta de plástico prácticamente indestructible (LEXAN) con cerradura integrada. Solo para sistemas de cocción con puerta de apertura hacia la derecha.

iHexagon 6-1/1	624 €



Protección para el panel de control

Protección lateral abatible de plástico antirotura (LEXAN) para el panel de control.

iHexagon 6-1/1	235 €



Conexión a un sistema de optimización de energía

Interfaz para la conexión directa del sistema de cocción al sistema de optimización de energía de acuerdo con la norma DIN 18875.

iHexagon 6-1/1	74 €

Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa

Cuatro contactos libres de potencial como puerto para la conexión directa del equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

iHexagon 6-1/1	74 €

Combi-Duo



Kit Combi-Duo

Juego de montaje para combinación profesional de dos sistemas de cocción de RATIONAL (subestructura no incluida en el juego de montaje). Permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.

60.76.253	Combi-Duo iHexagon 6-1/1 sobre iHexagon 6-1/1	1.088€
60.77.031	Combi-Duo iHexagon 6-1/1 sobre iCombi Pro/iCombi Classic 6-1/1	1.251€

Nota: Tenga en cuenta que, para instalar una solución Combi-Duo compuesta por un iHexagon y un iCombi Pro/iCombi Classic en versión eléctrica, siempre debe utilizarse además una subestructura iCombi. Encontrará las subestructuras para un iCombi 6-1/1 en la página [13].



Cubierta para Combi-Duo

Para una instalación limpia de un Combi-Duo con un iHexagon y un iCombi Pro/iCombi Classic.
Debido a las reducidas dimensiones del iCombi, se puede lograr una instalación higiénica y nivelada de ambos sistemas de cocción con la cubierta.

60.78.391	Cubierta para Combi-Duo	961€



Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.76.255	Kit de nivelación iHexagon 6-1/1, dimensiones An | P | Al: 964 | 614 | 34 mm	315€



Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iHexagon 6-1/1. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm.

60.31.763	iHexagon 6-1/1, dimensiones An | P | Al: 984 | 635 | 152 mm	504€



Juego de montaje para Combi-Duo móvil

Juego de montaje con rodillos de altura regulable. La altura puede ajustarse libremente hasta 20 mm.

60.31.742	iHexagon 6-1/1, dimensiones An | P | Al: 998 | 773 | 85 mm	583€



Mesa I para Combi-Duo

Abierta por todos los lados.

60.31.554	Estándar, dimensiones An | P | Al: 974 | 685 | 200 mm	630€
60.31.555	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 998 | 763 | 200 mm	945€



UltraVent y UltraVent Plus

UltraVent: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
UltraVent Plus: campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.

60.78.165	UltraVent Combi-Duo iHexagon 6-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 968 | 929 | 348 mm	5.751€
60.78.162	UltraVent Plus Combi-Duo iHexagon 6-1/1, conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 968 | 930 | 439 mm	9.102€

Combi-Duo

Kit de adaptador

Para el ajuste de una UltraVent existente o una UltraVent Plus en un montaje Combi-Duo.

60.78.123	Kit de adaptador UltraVent y UltraVent Plus para Combi-Duo	473 €



Tapa de la ducha de mano

Para el cierre seguro del orificio de la ducha de mano en el base. El kit incluye la tapa y un tapón para el cierre higiénico y seguro del paso del agua durante el desmontaje de la ducha de mano, por ejemplo, en el sistema de cocción inferior de Combi-Duo.

87.01.790S	Tapa de la ducha de mano	50 €

Productos de limpieza iHexagon



Cartucho de detergente Active Green para iHexagon con iCareSystem AutoDose

Los cartuchos de detergente Active Green para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas de detergente Active Green con una función de almacenamiento y, por consiguiente, la posibilidad de limpiar y mantener su iHexagon de forma totalmente autónoma.

56.01.912	Cartucho de detergente Active Green / 6 cartuchos por caja	192 €



Cartucho de detergente Care para iHexagon con iCareSystem AutoDose

Los cartuchos Care para el iCareSystem AutoDose combinan todas las ventajas conocidas de las pastillas Care con una función de almacenamiento, lo que permite una limpieza y un mantenimiento totalmente autónomos de su iHexagon.

56.01.914	Cartucho Care / 6 cartuchos por caja	188 €

Accesorios iHexagon 6-1/1



Kit de nivelación

Para la compensación de las diferencias de altura en el montaje de suelo o el montaje de sobremesa. La altura puede modificarse hasta 20 mm. La junta proporciona un sellado higiénico, incluso cuando se instala sobre baldosas.

60.76.255	Kit de nivelación iHexagon 6-1/1, dimensiones An | P | Al: 964 | 614 | 34 mm	315€



Subestructura con patas

La subestructura con patas permite una instalación elevada segura de los equipos de cocción iHexagon. El volumen de suministro incluye dos juegos de patas de altura regulable: 87-107 mm y 152-172 mm. Para la instalación sobre una encimera de trabajo baja de 700 mm.

60.31.763	iHexagon 6-1/1, dimensiones An | P | Al: 984 | 635 | 152 mm	504€



Mesa I

Abierta por todos los lados.

60.31.728	Estándar, dimensiones An | P | Al: 974 | 685 | 699 mm	630€



Mesa II

14 pares de guías. Abierta por ambos lados, con paneles laterales.

60.31.719	Estándar, dimensiones An | P | Al: 974 | 703 | 699 mm	1.400€
60.31.760	Con ruedas móviles de altura regulable, dimensiones An | P | Al: 998 | 769 | 699 mm	1.751€



Mesa III versión UltraVent, tipo 6-1/1

20 pares de guías. Abierta por un lado, con paneles laterales, panel trasero y tapa. Se eleva para la instalación de una campana de compensación.

60.31.560	Estándar, dimensiones An | P | Al: 974 | 703 | 910 mm	2.019€



UltraVent

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 968 | 929 | 348 mm

60.77.467	UltraVent iHexagon 6-1/1	5.001€



UltraVent Plus

Campana de condensación para fijación y desvío de vapor. La tecnología de filtros especial reduce el molesto humo. No es necesaria una toma externa.
Conexión eléctrica 1 NAC 230 V, dimensiones An | P | Al: 968 | 930 | 439 mm

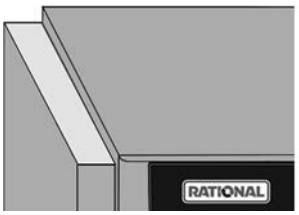
60.77.468	UltraVent Plus iHexagon 6-1/1	7.751€



Bastidor colgante tipo 6-1/1

60.61.707	Estándar, 6 guías (distancia entre guías 68 mm)	385€
60.61.769	5 guías (distancia entre guías 85 mm)	385€

Accesorios iHexagon 6-1/1



Blindaje térmico para panel lateral

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de fuentes de calor (por ejemplo, una parrilla) cerca del panel lateral del equipo.

60.77.918	Blindaje izquierdo, iHexagon 6-1/1	291€



Interruptor de condensación

Genera una elevación acelerada del vapor y de otros vahos sacándolos por el tubo de ventilación.

60.72.592	iHexagon 6-1/1 (Al: 458 mm)	170€



Kit de conexión de equipos

Compuesto de manguera de alimentación de agua (2,5 m) y tuberías de desagüe DN 50.

60.70.464	iHexagon 6-1/1	84€

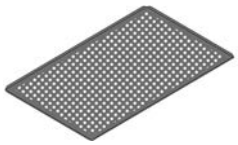


USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Índice - index - índice

Accesorios para la cocción y accesorios especiales



Bandejas de hornear perforadas

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (325 × 354 mm)	54€
6015.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	70€



Bandeja para asar y hornear (sin perforaciones)

Bandeja para hornear termoconductora con revestimiento antiadherente TriLax para un resultado de cocción y horneado perfecto a temperaturas de hasta 300 °C.

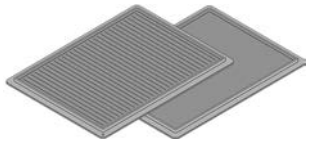
60.78.437	1/3 GN (325 × 265 mm)	37€
60.80.093	Paquete de bandejas para asar y hornear 1/3 GN (325 × 265 mm), compuesto de: 5 unidades	167€
60.73.671	2/3 GN (325 × 354 mm)	56€
6013.1103	1/1 GN (325 × 530 mm)	73€



KParrilla con marcas diagonales y en forma de rombo

La parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo con revestimiento TriLax permite obtener las clásicas marcas de parrilla por un lado o las marcas originales de asador estadounidense en el otro lado.

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	124€
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	127€
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	165€



Bandeja para plancha y asados

Bandeja para plancha y asados multifuncional con revestimiento TriLax, ideal para estampar diagonalmente la marca de parrilla en asados, pescado y verduras. El borde de alrededor de toda la bandeja sirve para asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos.

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	165€



Bandeja para plancha y pizza

Bandeja para plancha y pizza termoconductora con revestimiento antiadherente de TriLax. Ideal para pizzas y pan árabe frescos o precocinados a temperaturas de hasta 300 °C. La otra cara de la bandeja es ideal para cocinar filetes, verdura o pescado a la plancha.

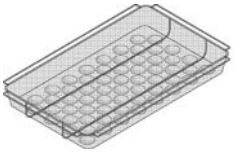
60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	140€
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	182€



Multibaker

El Multibaker con revestimiento TriLax sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos, tortillas, etc.

60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 cavidades	57€
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 cavidades	85€
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 cavidades	110€

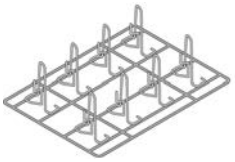


CombiFry

Para la preparación de grandes cantidades de productos prefritos.

6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	84€
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	86€
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	112€

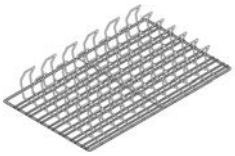
Accesorios para la cocción y accesorios especiales



Superspike para pollos y patos

La colocación vertical de las aves hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

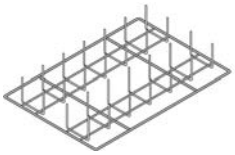
6035.1015	Capacidad 4 unidades, peso máx. 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)	50€
6035.1016	Capacidad 6 unidades, peso máx. 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60€
6035.1006	Capacidad 8 unidades, peso máx. 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66€
6035.1010	Capacidad 10 unidades, peso máx. 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76€
6035.1009	Superspike para patos, capacidad 8 unidades, peso máx. 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	119€



Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

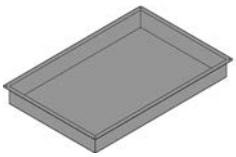
6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)	133€



Potato Baker

Con el Potato Baker de RATIONAL podrá preparar patatas al horno o mazorcas de maíz sin papel de plata y hasta un 50 % más rápido.

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	133€

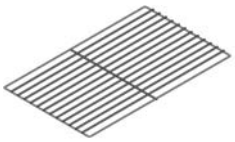


Contenedores de granito esmaltado

Muy buena conductividad térmica que procura un dorado uniforme. Esquinas bien formadas del contenedor que permiten también la distribución de las piezas angulares. Especialmente indicados para bizcochos rectangulares, masa batida y pizzas rectangulares.

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), 20 mm de profundidad	69€
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), 40 mm de profundidad	76€
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), 60 mm de profundidad	94€
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	71€
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), 40 mm de profundidad	78€
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 60 mm de profundidad	96€
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), 100 mm de profundidad	121€
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	92€
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	102€
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 60 mm de profundidad	125€
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), 100 mm de profundidad	157€

Contenedores Gastronorm



Parrilla de acero inoxidable

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35€
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45€



Recipiente, acero inoxidable

El espesor del material de los contenedores RATIONAL supera en un 33 % a la media. Esto garantiza una máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado y una larga vida útil. Los contenedores apilables garantizan el ahorro de espacio.

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), 20 mm de profundidad	27€
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), 65 mm de profundidad	40€
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), 20 mm de profundidad	36€
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad	45€
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), 65 mm de profundidad	52€



Contenedores perforados, acero inoxidable

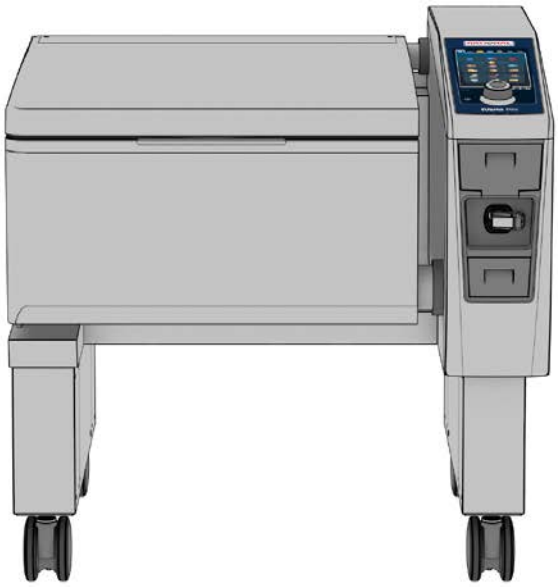
6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profundidad	55€

iVario 2-XS
iVario Pro 2-S, L, XL

Atención!
Aumento del 2,9% a partir del 1/10/2026











	iVario 2-XS
Precio sin presión	**12.127 €***
Referencia de artículo sin presión	WZ9ENRA.0014365
Precio con presión	**–**
Referencia de artículo con presión	no disponible
Capacidad	2 × 13 dm², 2 × 17 l
Número de comidas	A partir de 30 30
Ancho	1.100 mm
Profundidad	756 mm
Altura	485 mm
Peso	117 kg
Potencia de conexión	14 kW
Potencia de conexión con la opción Balanced Power	–
Tensión de alimentación	3NAC400 V 50/60Hz
Equipos básicos y variantes de instalación	
Equipo básico (patas de plástico de 90 mm)	12.127 €*
Montaje a ras del suelo (patas de plástico de 45 mm y base)	Sin recargo
Mesa con patas	1.833 €
Mesa con patas de acero inoxidable	1.907 €
Mesa con ruedas móviles	2.143 €
Mesa regulable eléctricamente en altura	3.145 €
Mesa para el montaje en base con bastidor de montaje	1.982 €
Equipo básico	–
Subestructura con patas de plástico ajustables	–
Subestructura con patas de acero inoxidable	–
Subestructura con ruedas móviles	–
Subestructura regulable eléctricamente en altura	–
Subestructura para el montaje en base	–
Paneles para cubrir la subestructura	–
Espacio de almacenamiento para la subestructura	–
Opciones	
iZoneControl	1.023 €
Cocción a baja temperatura	795 €
Accesorios	
Aquí encontrará el accesorio adecuado	Página [65]

Recibirá más información sobre las variantes de montaje, opciones, combinación de opciones y voltajes especiales previa solicitud.
*El precio del sistema de cocción incluye el equipamiento básico de accesorios por valor de 698 € (encontrará detalles sobre el equipamiento en página [65]).
**Sistema de cocción con la opción de subestructura con patas de plástico.

iVario Pro







iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
17.847 €	**20.340 €****	**26.730 €****
WY9ENRA.0010003	WX9ENRA.0012426	WW9ENRA.0012558
20.677 €	**23.740 €****	**30.600 €****
WY9EPRA.0007254	WX9EPRA.0013145	WW9EPRA.0016189
2 × 19 dm², 2 × 25 l	39 dm², 100 l	59 dm², 150 l
50–100	100–300	100–500
1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
938 mm	894 mm	894 mm
485 mm	1.078 mm**	1.078 mm**
134 kg	216 kg**	256 kg**
21 kW	27 kW	41 kW
–	21 kW	34 kW
3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
17.847 €	–	–
Sin recargo	–	–
2.328 €	–	–
2.403 €	–	–
2.638 €	–	–
3.641 €	–	–
2.477 €	–	–
–	19.567 €	25.957 €
–	773 €	773 €
–	1.057 €	1.057 €
–	1.227 €	1.227 €
–	3.397 €	3.397 €
–	980 €	980 €
–	397 €	453 €
–	1.045 €	1.352 €
•	•	•
•	•	•
Página [67]	Página [70]	Página [70]

Opciones iVario

Cocción con presión
Con la opción de cocción a presión es posible cocinar diferentes alimentos rápido, pero con delicadeza. Se garantiza un nivel de presión homogéneo óptimo, con lo cual se mantiene la estructura celular del alimento. Se trata de un sistema seguro que no precisa mantenimiento.
Sobrepresión máxima: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	2.830€	3.400€	3.870€

iZoneControl
División flexible del fondo de la cuba en zonas con distintas temperaturas.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
1.023€	•	•	•

Cocción a baja temperatura
Uso de procesos de cocción inteligentes para la cocción a baja temperatura, confitar y la cocción al vacío.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
795€	•	•	•

Modo de fritura bloqueado
El modo de funcionamiento "Freír" no está disponible. Esta opción se puede utilizar para ahorrar en la instalación de dispositivos de extinción de incendios, necesarios en caso de superar los valores límite.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Sin recargo	Sin recargo	Sin recargo	Sin recargo

Índice - index - indice

Módulo Wi-Fi
Por medio del módulo Wi-Fi integrado el sistema de cocción se puede conectar a una red Wi-Fi existente, p. ej., para la conexión a ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
330€	•	•	•

Puerto Ethernet
Por medio de la interfaz Ethernet integrada el sistema de cocción puede integrarse en una red existente, p. ej., para conectarlo a ConnectedCooking o para descargar datos APPCC.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
•	•	•	•

Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual
Protección del enchufe integrado con dispositivo de corriente residual.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
215€	215€	215€	215€

Preparación de la conexión para un sistema de optimización de energía
Toma para una instalación de optimización de energía (p. ej., Sicotronic, RSW). En este caso, los terminales de conexión están premontados.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
181€	181€	181€	181€

Opciones iVario

Preparación de la conexión SOLAS (Safety of Life at Sea)

El sistema de cocción dispone de un termostato adicional y puede conectarse a un transductor de señales externo de 230 V (máx. 8A, no incluido entre los contenidos suministrados). En este caso, los correspondientes bornes de conexión dentro del equipo están premontados y permiten: visualizar la conexión de tensión del equipo, visualizar el sobrecalentamiento del aceite y poner el equipo fuera de servicio mediante un dispositivo de parada de emergencia (aparato no incluido entre los contenidos suministrados). El equipo lleva integrado un contacto sin potencial, por lo que no es necesario encargarlo aparte. Puede combinarse con la opción «Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual».
Nota:
para la instalación de Marine solo se pueden usar las configuraciones siguientes (DNV-GL):
iVario 2-XS e iVario Pro 2-S. Sistema de cocción con patas de plástico de 90 mm, kit de fijación de equipo (60.76.118) y mesa MarineLine (modelo 2-XS: 60.31.701, modelo 2-S: 60.31.702).
iVario Pro L e iVario Pro XL: sistema de cocción con subestructura y patas de acero inoxidable
Las patas de acero inoxidable de las mesas/subestructuras deben fijarse al suelo obligatoriamente mediante atornillado o soldadura.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
192 €	192 €	192 €	192 €

Preparación de la conexión para desconexión remota y salida de la señal

El sistema de cocción puede conectarse a un transductor de señales de 230 V (máx. 8 A, no incluido en el suministro). En este caso, los terminales de conexión correspondientes dentro del equipo están premontados. Esto permite visualizar la conexión de tensión del equipo y el sobrecalentamiento del aceite y poner el equipo fuera de servicio mediante un dispositivo externo de parada de emergencia (aparato no incluido en el suministro). El equipo lleva integrado un contacto sin potencial, por lo que no es necesario encargarlo aparte. Puede combinarse con la opción «Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual».

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
192 €	192 €	192 €	192 €

Conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa

Cuatro contactos libres de potencial como puerto para la conexión directa del equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, p. ej., la ventilación.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
147 €	147 €	147 €	147 €

Panel de control cerrable

El panel de control cerrable con llave protege el sistema de cocción frente a un uso no deseado.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
624 €	624 €	624 €	624 €

Toma de agua caliente

Posibilidad de conectar a una toma de agua fría y a una toma de agua caliente. Con el uso de la alimentación de agua caliente, se reducirán los tiempos de calentamiento al cocinar. El tubo de alimentación de agua (1,50 m) se incluye en el suministro.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	397 €	397 €

Balanced Power

Con esta opción, la potencia de conexión se reduce en comparación con el sistema de cocción estándar para reflejar las condiciones de instalación limitadas. Al mismo tiempo, cambian los tiempos de precalentamiento y cocción.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	–	Sin recargo	Sin recargo

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible

Variantes de montaje para iVario 2-XS e iVario Pro 2-S

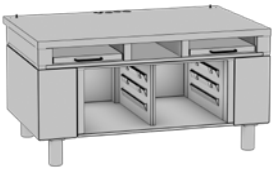
La iVario puede integrarse de forma óptima en casi cualquier cocina. Su concepto modular ofrece numerosas posibilidades para realizar un montaje o instalación óptimo. Totalmente al gusto de su cliente.



Instalación hermética al suelo

Montaje con 45 mm patas de plástico altas y un base.

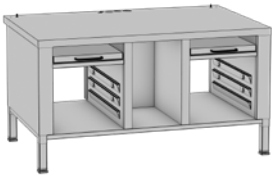
Opcional	Tipo 2-XS	Sin recargo
Opcional	Tipo 2-S	Sin recargo



Mesa regulables eléctricamente en altura

Rango de ajuste: + 175 mm / - 25 mm en comparación con la altura estándar. 2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y tapa cerrada. No se necesita conexión independiente a la corriente; control a través de la pantalla de la iVario. Tubo flexible de desagüe incluido.

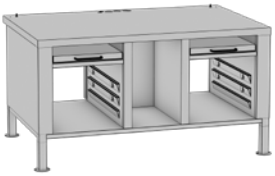
60.31.326	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1100 | 713 | 570-770 mm	3.145€
60.31.327	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1100 | 895 | 570-770 mm	3.641€



Mesa con patas

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior. 4 patas regulables.

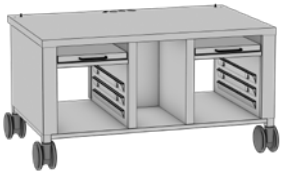
60.31.851	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1100 | 747 | 595 mm	1.833€
60.31.854	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1100 | 929 | 595 mm	2.328€



Mesa con patas de acero inoxidable

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables).

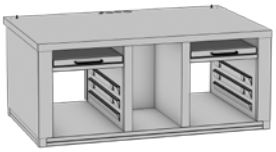
60.31.853	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1130 | 747 | 595 mm	1.907€
60.31.856	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1130 | 929 | 595 mm	2.403€



Mesa con ruedas móviles

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior.
4 ruedas móviles con 125 mm de diámetro, de las cuales 2 bloqueables (no regulables).

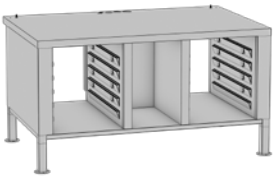
60.31.852	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1145 | 839 | 595 mm	2.143€
60.31.855	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1145 | 1021 | 595 mm	2.638€



Mesa para el montaje en base con bastidor de montaje

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior, sin patas. Bastidor de montaje para una instalación estable e higiénica sobre en base.
Profundidad mínima del base 600 mm para el tipo 2-XS, 650 mm para el tipo 2-S.

60.31.540	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1100 | 747 | 464 mm	1.982€
60.31.541	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1100 | 929 | 464 mm	2.477€



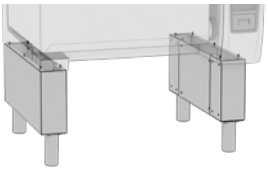
Mesa MarineLine

10 pares de carriles de soporte 1/1 GN (325 × 530 mm) con mecanismo de bloqueo. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables).
El sistema de cocción debe fijarse a la mesa con el kit de fijación de equipo 60.76.118.

60.31.701	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1100 | 724 | 595 mm	2.100€
60.31.702	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1100 | 906 | 595 mm	2.600€

Variantes de montaje para iVario Pro L e iVario Pro XL

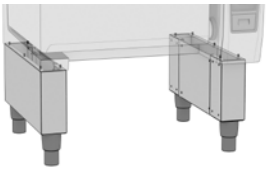
La iVario puede integrarse de forma óptima en casi cualquier cocina. Su concepto modular ofrece numerosas posibilidades para realizar un montaje o instalación óptimo. Totalmente al gusto de su cliente.



Subestructura regulables eléctricamente en altura

Rango de ajuste: + 175 mm / - 25 mm en comparación con la altura estándar. Montaje con subestructura y patas de altura regulable de forma eléctrica, para instalación como equipo de suelo. No se necesita conexión independiente a la corriente; control a través de la pantalla de la iVario. Tubo flexible de desagüe incluido.

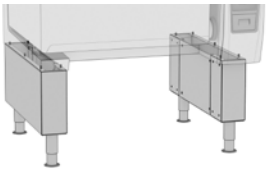
Opcional	Tipo L	3.397 €
Opcional	Tipo XL	3.397 €



Subestructura con patas de plástico ajustables

Montaje con subestructura y patas de plástico de 150 mm de alto, para instalación como equipo de suelo.

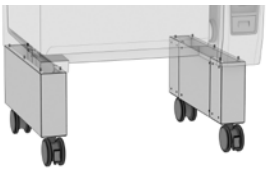
Opcional	Tipo L	773 €
Opcional	Tipo XL	773 €



Subestructura con patas de acero inoxidable

Montaje con subestructura y patas de acero inoxidable de 150 mm de alto fijables y regulables, para instalación como equipo de suelo.

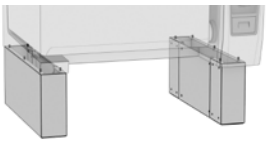
Opcional	Tipo L	1.057 €
Opcional	Tipo XL	1.057 €



Subestructura con ruedas móviles

Montaje con subestructura y 4 ruedas móviles para montar (no regulables), para instalación como equipo de suelo móvil. 4 ruedas móviles ø 125 mm, 2 de ellas pueden fijarse. Altura efectiva: 150 mm. No puede combinarse con la opción de cocción a presión.

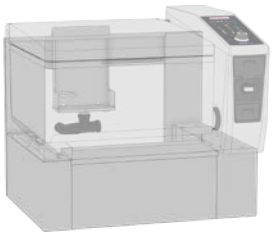
Opcional	Tipo L	1.227 €
Opcional	Tipo XL	1.227 €



Subestructura para el montaje en base

Montaje con una subestructura sin patas para un montaje higiénico en base sin accesorios de instalación adicionales. Con cuatro patas de nivelación de altura regulable. Profundidad mínima del base 650 mm.

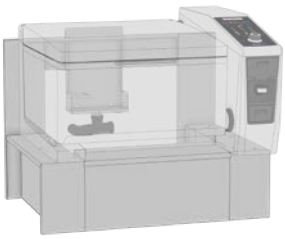
Opcional	Tipo L	980 €
Opcional	Tipo XL	980 €



Subestructura para instalación sobre base con revestimiento, posición a la izquierda

Montaje con una subestructura sin patas para un montaje higiénico sobre una base sin accesorios de instalación adicionales. Con revestimiento completo de la subestructura y de la parte trasera. Rieles de conexión opcionales. Con cuatro patas de nivelación de altura regulable. La profundidad mínima de la base es de 782 mm.

Opcional	Tipo L	1.895 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo L	2.035 €
Opcional	Tipo XL	1.995 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo	2.135 €



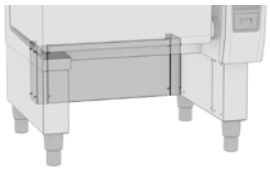
Subestructura para instalación sobre base con revestimiento, posición a la izquierda

Montaje con una subestructura sin patas para un montaje higiénico sobre una base sin accesorios de instalación adicionales. Con revestimiento completo de la subestructura y de la parte trasera. Rieles de conexión opcionales. Para la conexión a la izquierda, se debe dejar una distancia fija de 70 mm con respecto a la cuba. Con cuatro patas de nivelación de altura regulable. La profundidad mínima de la base es de 782 mm.

Opcional	Tipo L	1.970 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo L	2.110 €
Opcional	Tipo XL	2.070 €
Opcional	Con riel de conexión derecho tipo XL	2.210 €

Índice - index - indice

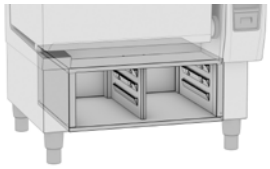
Variantes de montaje para iVario Pro L e iVario Pro XL



Paneles para cubrir la subestructura

El revestimiento posterior cierra la zona entre las partes laterales y, con ello, cubre las conexiones. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. No compatible con el «espacio de almacenamiento para la subestructura».

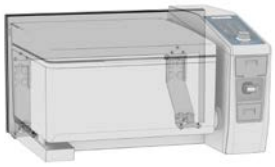
Opcional	Tipo L	397 €
Opcional	Tipo XL	453 €



Espacio de almacenamiento para la subestructura

El espacio de almacenamiento en la subestructura ofrece carriles de soporte para almacenar los contenedores GN y los accesorios. Cerrado por la parte trasera. Puede combinarse con todas las variantes de mesa. No compatible con los «paneles para cubrir la subestructura».

Opcional	Tipo L	1.045 €
Opcional	Tipo XL	1.352 €



Kit de suspensión mural

Para un montaje en pared del equipo básico (sin subestructura) a fin de facilitar la limpieza bajo el sistema de cocción. Con conducción de vapor integrada.

60.75.993	Tipo L	2.185 €
60.75.934	Tipo XL	2.309 €

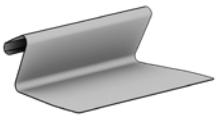
índice - index - indice

Accesorios tipo 2-XS

Equipamiento básico de accesorios tipo 2-XS (incluido en el suministro de iVario 2-XS)

Se compone de:

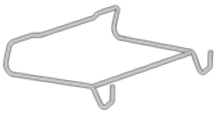
2 × 60.74.791	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo 2-XS
1 × 60.75.019	Cesta para freír, tipo 2-XS
1 × 60.73.927	Estropajo de limpieza
1 × 60.74.970	Cesta de cocción, tipo 2-XS
1 × 60.74.666	Escurridor, tipo 2-XS



Espátula

Para girar y sacar los productos con facilidad y de forma ergonómica de la iVario.

60.71.643	Espátula 25, ampliado 250 mm	59€
60.77.042	Espátula 33, ampliado 330 mm	93€



Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar cestas con AutoLift.

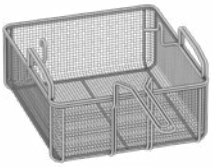
60.74.791	Tipo 2-XS	73€



Cesta de cocción

Para hervir en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.74.970	Tipo 2-XS	222€



Cesta para freír

Para freír en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.75.019	Tipo 2-XS	222€



Escurridor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.74.666	Tipo 2-XS, 2-S	85€



Parrilla de fondo de cuba

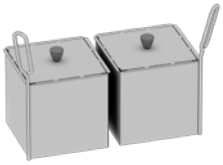
Evitar el contacto directo entre el alimento y el fondo de la cuba durante la cocción a baja temperatura.

60.74.832	Tipo 2-XS	73€



Kit de 4 cestas individuales

60.75.300	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) perforadas + bastidor de cesta individual	382€
60.75.978	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) no perforadas con tapa + bastidor de cesta individual	382€
60.75.979	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) para freír + bastidor de cesta individual	382€
60.76.407	Kit de 4 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) perforadas, 4 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) no perforadas con tapa + 2 bastidores de cesta individual tipo 2-XS. **Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.**	688€



Kit de 2 cestas individuales

60.75.302	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) no perforadas con tapa	159€
60.75.303	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) perforadas	159€
60.75.982	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) para freír	159€
60.75.311	Kit de 2 tapas para cesta individual 1/6 GN (176 × 162 mm)	48€

Índice - index - indice

Accesorios tipo 2-XS



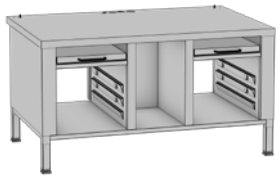
Cesta 1/3 GN perforada
Para la preparación de hasta 500 g de pasta larga o grandes cantidades de verduras. Es compatible con el bastidor de cesta individual y también se puede poner directamente en la cuba sin bastidor.

60.77.485	Cesta 1/3 GN (325 × 265 mm) perforada	150€



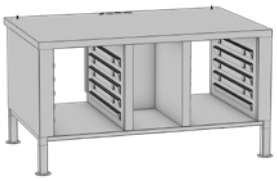
VarioMobil 1/1 GN
Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en 1/1 GN (325 × 530 mm) recipientes (recipientes GN no incluidos en el suministro). Regulable en 4 alturas.

60.73.349	Tipo 2-XS, 2-S	850€



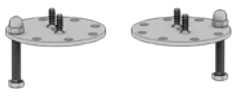
Mesa
2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior.

60.31.851	Con patas (regulables), dimensiones An | P | Al: 1100 | 747 | 595 mm	1.833€
60.31.853	Con patas de acero inoxidable (no regulables), dimensiones An | P | Al: 1130 | 747 | 595 mm	1.907€
60.31.852	Con ruedas móviles, dimensiones An | P | Al: 1145 | 839 | 595 mm	2.143€
60.31.540	Para el montaje en base con bastidor de montaje, dimensiones An | P | Al: 1100 | 747 | 464 mm	1.982€
60.31.326	Con regulable eléctricamente en altura (parte posterior cerrada), dimensiones An | P | Al: 1100 | 713 | 570-770 mm	3.145€



Mesa MarineLine
10 pares de carriles de soporte 1/1 GN (325 × 530 mm) con mecanismo de bloqueo. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables).
El sistema de cocción debe fijarse a la mesa con el kit de fijación de equipo 60.76.118.

60.31.701	Tipo 2-XS, dimensiones An | P | Al: 1100 | 724 | 595 mm	2.100€



Kit de fijación de equipo
Para la fijación del sistema de cocción en una encimera o mesa existente (2 piezas).

60.76.118	Tipo 2-XS, 2-S	98€



Kit de conexión de pared
Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento.

60.79.530	Tipo 2-XS, 2-S	320€



Kit de conexión de equipo a aguas residuales
Se compone de tuberías de desagüe DN 40.

87.00.745	Tipo 2-XS, 2-S	137€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Accesorios tipo 2-S

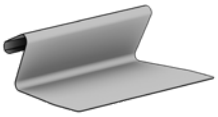
Equipamiento básico accesorios

Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.

87.00.742	Tipo 2-S	989 €

Se compone de:

1 × 60.71.643	Espátula 25
1 × 60.74.986	Cesta de cocción, tipo 2-S
1 × 60.74.666	Escurridor, tipo 2-S
1 × 60.73.927	Estropajo de limpieza
2 × 60.75.359	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo 2-S
1 × 60.75.330	Cesta para freír, tipo 2-S
2 × 60.74.663	Parrilla de fondo de cuba, tipo 2-S



Espátula

Para girar y sacar los productos con facilidad y de forma ergonómica de la iVario.

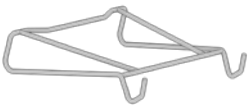
60.71.643	Espátula 25, ampliado 250 mm	59 €
60.77.042	Espátula 33, ampliado 330 mm	93 €



Pala

Para vaciar y formar porciones de grandes cantidades de alimentos de forma segura y sencilla.

60.73.348	Pala no perforada	134 €
60.73.586	Pala perforada	134 €



Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar cestas con AutoLift.

60.75.359	Tipo 2-S	73 €



Cesta de cocción

Para hervir en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.74.986	Tipo 2-S	296 €



Cesta para freír

Para freír en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.75.330	Tipo 2-S	296 €



Escurridor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.74.666	Tipo 2-XS, 2-S	85 €



Parrilla de fondo de cuba

Evitar el contacto directo entre el alimento y el fondo de la cuba durante la cocción a baja temperatura.

60.74.663	Tipo 2-S, L, XL	97 €



Accesorio para cocción al vapor

Para una colocación segura de cestas de bambú y para garantizar la estabilidad en la cocción al vapor de alimentos; apto para cestas de bambú de hasta 30 cm de diámetro.

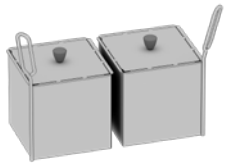
60.79.486	Tipo 2-S	280 €

Accesorios tipo 2-S



Kit de 6 cestas individuales

60.75.305	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) perforadas + bastidor de cesta individual	569€
60.75.306	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) no perforadas con tapa + bastidor de cesta individual	569€
60.75.307	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) para freír + bastidor de cesta individual	569€
60.76.408	Kit de 6 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) perforadas, 6 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) no perforadas con tapa + 2 bastidores de cesta individual tipo 2-S. **Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.**	1.024€



Kit de 2 cestas individuales

60.75.302	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) no perforadas con tapa	159€
60.75.303	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) perforadas	159€
60.75.982	Kit de 2 cestas individuales 1/6 GN (176 × 162 mm) para freír	159€
60.75.311	Kit de 2 tapas para cesta individual 1/6 GN (176 × 162 mm)	48€



Cesta 1/3 GN perforada

Para la preparación de hasta 500 g de pasta larga o grandes cantidades de verduras. Es compatible con el bastidor de cesta individual y también se puede poner directamente en la cuba sin bastidor.

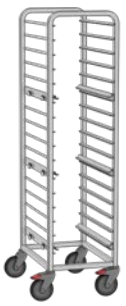
60.77.485	Cesta 1/3 GN (325 × 265 mm) perforada	150€



VarioMobil 1/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en 1/1 GN (325 × 530 mm) recipientes (recipientes GN no incluidos en el suministro). Regulable en 4 alturas.

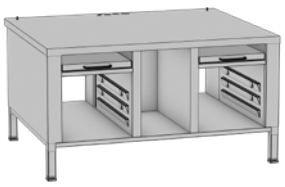
60.73.349	Tipo 2-XS, 2-S	850€



Carro de almacenamiento

Para guardar, transportar y escurrir cestas. Capacidad: máx. 16 recipientes GN o máx. tres cestas (tipo 2-S o L, XL)
1 brazo para elevación y descenso automáticos (tipo L o XL).

60.73.612	Tipo 2-S, L, XL	1.212€

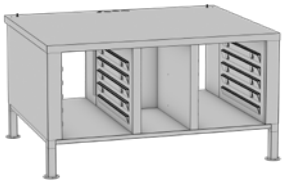


Mesa

2 bases extraíbles, 6 pares de 1/1 GN (325 × 530 mm) carriles de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior.

60.31.854	Con patas (regulables), dimensiones An | P | Al: 1100 | 929 | 595 mm	2.328€
60.31.856	Con patas de acero inoxidable (no regulables), dimensiones An | P | Al: 1130 | 929 | 595 mm	2.403€
60.31.855	Con ruedas móviles, dimensiones An | P | Al: 1145 | 1021 | 595 mm	2.638€
60.31.541	Para el montaje en base con bastidor de montaje, dimensiones An | P | Al: 1100 | 929 | 464 mm	2.477€
60.31.327	Con regulable eléctricamente en altura (parte posterior cerrada), dimensiones An | P | Al: 1100 | 895 | 570-770 mm	3.641€

Accesorios tipo 2-S



Mesa MarineLine

10 pares de carriles de soporte 1/1 GN (325 × 530 mm) con mecanismo de bloqueo. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. 4 patas de acero inoxidable con preparación para fijación (no regulables).
El sistema de cocción debe fijarse a la mesa con el kit de fijación de equipo 60.76.118.

60.31.702	Tipo 2-S, dimensiones An | P | Al: 1100 | 906 | 595 mm	2.600€



Kit de fijación de equipo

Para la fijación del sistema de cocción en una encimera o mesa existente (2 piezas).

60.76.118	Tipo 2-XS, 2-S	98€



Kit de conexión de pared

Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento.

60.79.530	Tipo 2-XS, 2-S	320€



Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Se compone de tuberías de desagüe DN 40.

87.00.745	Tipo 2-XS, 2-S	137€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Accesorios tipo L, XL

Equipamiento básico accesorios

Ahorre hasta el 10 % en comparación con el precio de compra.

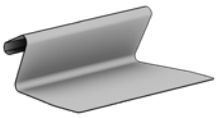
87.00.743	Tipo L	1.144 €
87.00.744	Tipo XL	1.531 €

Tipo L se compone de:

1 × 60.77.042	Espátula 33	1 × 60.75.909	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo L
2 × 60.74.983	Cesta de cocción, tipo L, XL	1 × 60.75.975	Escurridor, tipo L
2 × 60.74.663	Parrilla de fondo de cuba, tipo L, XL	1 × 60.73.927	Estropajo de limpieza

Tipo XL se compone de:

1 × 60.77.042	Espátula 33	1 × 60.75.129	Brazo para elevación y descenso automáticos, tipo XL
3 × 60.74.983	Cesta de cocción, tipo L, XL	1 × 60.74.908	Escurridor, tipo XL
3 × 60.74.663	Parrilla de fondo de cuba, tipo L, XL	1 × 60.73.927	Estropajo de limpieza



Espátula

Para girar y sacar los productos con facilidad y de forma ergonómica de la iVario.

60.71.643	Espátula 25, ampliado 250 mm	59 €
60.77.042	Espátula 33, ampliado 330 mm	93 €



Espátula larga (remo)

Ideal para sellar grandes cantidades de alimentos en la iVario. Anchura de hoja 135 mm, longitud de mango 700 mm.

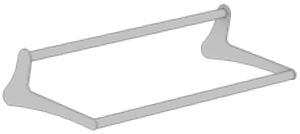
60.78.143	Tipo L, XL	95 €



Pala

Para vaciar y formar porciones de grandes cantidades de alimentos de forma segura y sencilla.

60.73.348	Pala no perforada	134 €
60.73.586	Pala perforada	134 €



Brazo para elevación y descenso automáticos

Para colgar cestas con AutoLift.

60.75.909	Tipo L	222 €
60.75.129	Tipo XL	259 €



Cesta de cocción

Para hervir en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.74.983	Tipo L, XL	296 €



Cesta para freír

Para freír en cestas con AutoLift. Solo en relación con brazo para elevación y descenso automáticos.

60.75.391	Tipo L, XL	296 €



Escurridor

Para escurrir fácilmente los productos cocidos a granel.

60.75.975	Tipo L	147 €
60.74.908	Tipo XL	147 €

Accesorios tipo L, XL



Parrilla de fondo de cuba

Evitar el contacto directo entre el alimento y el fondo de la cuba durante la cocción a baja temperatura.
Recomendación: Tipo L: 2 unidades, tipo XL: 3 unidades.

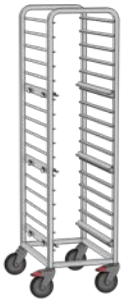
60.74.663	Tipo 2-S, L, XL	97€



VarioMobil 2/1 GN

Para vaciar los alimentos de forma segura y sin esfuerzos, así como para transportar en 2/1 GN (650 x 530 mm) o 1/1 GN (325 x 530 mm)) recipientes (recipientes GN no incluidos suministro). Regulable en altura (2 posiciones).

60.70.107	Tipo L, XL	1.650€



Carro de almacenamiento

Para guardar, transportar y escurrir cestas. Capacidad: máx. 16 recipientes GN o máx. tres cestas (tipo 2-S o L, XL)
1 brazo para elevación y descenso automáticos (tipo L o XL).

60.73.612	Tipo 2-S, L, XL	1.212€



Carro de aceite

Para el llenado de la cuba de cocción y para el almacenaje y filtrado del aceite. Con función de precalentamiento para derretir la grasa o calentar el aceite frío. Se puede evacuar el aceite.

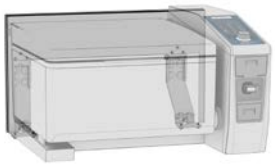
60.74.941	Tipo L, XL	4.990€



Kit de fijación al suelo

Para la colocación segura del sistema de cocción (variante de instalación con patas de plástico) al suelo (2 piezas).

60.72.905	Tipo L, XL	122€



Kit de suspensión mural

Montaje del equipo básico en pared (sin subestructura) para facilitar la limpieza bajo el sistema de cocción. Con conducción de vapor integrada.

60.75.993	Tipo L	2.185€
60.75.934	Tipo XL	2.309€



Kit de conexión de pared

Para una instalación higiénica del sistema de cocción a ras de pared. El kit se compone de un marco de revestimiento y un sistema de evacuación del líquido de condensación integrado.

60.78.983	Tipo L	390€
60.78.984	Tipo XL	420€



Kit de conexión de equipo a aguas residuales

Se compone de tuberías de desagüe DN 50.

87.00.746	Tipo L, XL	137€



USB de RATIONAL

42.00.162	Memoria USB 3.0 para programas de cocción y datos APPCC	16€

Productos de limpieza del iVario



Brazo limpiador, incluidos 4 discos limpiadores
Se compone de 1 brazo limpiador, 2 discos limpiadores duros, 2 discos limpiadores suaves.

60.73.925	Tipo 2-XS, 2-S, L, XL	146€



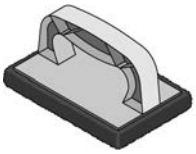
Kit con 2 discos limpiadores duras
Para la limpieza de la suciedad incrustada en combinación con el brazo limpiador.

60.73.922	Kit con 2 discos limpiadores duras	55€



Kit con 2 discos limpiadores suaves
Para la limpieza de la suciedad en combinación con el brazo limpiador.

60.73.923	Kit con 2 discos limpiadores suaves	55€



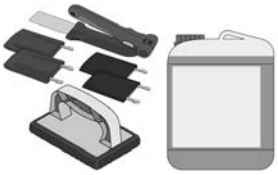
Kit con 6 esponjas limpiadoras
Para limpiar la cuba con rapidez y eficacia.

60.73.924	Kit con 6 esponjas limpiadoras	118€



Detergente para parrilla
Para un refuerzo perfecto de la higiene y la limpieza.

9006.0153	Detergente líquido 10 l	70€



Kit de limpieza
Se compone de 10 l detergente para parrilla, 1 brazo limpiador, 2 discos de limpieza duros, 2 discos de limpieza suaves, 1 estropajo de limpieza.

60.73.920	Kit de limpieza	179€

Opciones de adaptación para iVario 2-XS e iVario Pro 2-S*

Opciones de adaptación

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
60.31.432	Kit de 4 patas de plástico ajustables para mesa	2-XS, 2-S	Solo para 60.31.221, 60.31.317, 60.31.319, 60.31.320, 60.31.538 y 60.31.539
60.31.524	Kit de 4 patas de acero inoxidable para mesa	2-XS, 2-S	
60.31.433	Kit de 4 ruedas móviles para mesa	2-XS, 2-S	
60.77.055	Kit de bastidor de montaje en base para mesa	2-XS	
60.77.048	Kit de bastidor de montaje en base para mesa	2-S	
87.00.749	Kit de ajuste de altura de la conexión de equipo (tubo de desagüe flexible DN50-DN50/40)	2-XS, 2-S	Ya está disponible en la mesa regulable eléctricamente en altura. El kit de conexión de equipo a aguas residuales también es necesario.
-	Mesa con ajuste de altura eléctrico	2-XS, 2-S	No es posible como adaptación.

Kits de adaptación (se pueden pedir únicamente como piezas de mantenimiento)

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
87.02.031S	Kit de adaptación con conexión para optimización de energía	2-XS, 2-S	
87.01.643S	Kit de adaptación para Ethernet	2-XS, 2-S	
87.01.821S	Kit de adaptación para la conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa	2-XS, 2-S	
87.01.833S	Kit de adaptación para retirar la ducha de mano	2-XS, 2-S	
87.01.848S	Kit de adaptación con panel de control cerrable con llave RATIONAL	2-S	
87.01.849S	Kit de adaptación con panel de control cerrable con llave RATIONAL	2-XS	
87.01.819S	Kit de adaptación con dispositivo de corriente residual	2-XS, 2-S	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
Cambio de patas de 90 mm a 45 mm:			
87.01.835S	Base de espuma	2-XS	Las patas de 90 mm pueden cambiarse a patas de 45 mm.
87.01.834S	Base de espuma	2-S	Las patas de 90 mm pueden cambiarse a patas de 45 mm.
Cambio de patas de 45 mm a 90 mm:			
87.01.591S	Pata delantera 90 mm	2-XS, 2-S	
87.01.590S	Pata trasera 90 mm	2-XS, 2-S	Se necesitan dos unidades para el cambio.

Opciones activables**

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
80.00.490	Cocción a baja temperatura	2-XS	Es necesario actualizar a la versión del software LMX-2.3.16 o superior.
80.00.491	Módulo WiFi	2-XS	Es necesario actualizar a la versión del software LMX-2.3.16 o superior.
80.00.492	iZoneControl	2-XS	Es necesario actualizar a la versión del software LMX-2.3.16 o superior.

*Precios a petición expresa
**Por favor, para pedidos contacte con el servicio RATIONAL de atención al cliente.

Opciones de adaptación para iVario Pro L y XL*

Opciones de adaptación

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
60.74.364	Kit de 4 patas de plástico ajustables	L, XL	Para subestructura.
60.74.500	Kit de 4 patas de acero inoxidable ajustables	L, XL	Para subestructura.
60.71.267	Kit de 4 ruedas móviles	L, XL	Para subestructura. No homologado para equipos con función de cocción a presión.
60.76.119	Kit de montaje en base	L, XL	Para subestructura.
60.74.865	Espacio de almacenamiento para la subestructura	L	
60.74.696	Espacio de almacenamiento para la subestructura	XL	
60.76.306	Paneles para cubrir la subestructura	L	
60.76.305	Paneles para cubrir la subestructura	XL	
87.00.749	Kit de ajuste de altura de la conexión de equipo (tubo de desagüe flexible DN50-DN50/40)	L, XL	Ya está disponible en los equipos con subestructura regulable eléctricamente en altura. El kit de conexión de equipo a aguas residuales también es necesario.
80.00.615	Balanced Power ON, modelos L, XL	L, XL	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
80.00.616	Balanced Power OFF, modelos L, XL	L, XL	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
-	Subestructura de altura regulable mediante sistema eléctrico	L, XL	No es posible como adaptación.

Kits de adaptación (se pueden pedir únicamente como piezas de mantenimiento)

Art. N.º	Denominación	Modelo de equipo	Nota
87.01.793S	Kit de adaptación para subestructura	L, XL	Incluye una subestructura completa para iVario Pro L y XL. Las patas deben pedirse por separado.
87.02.030S	Kit de adaptación con conexión para optimización de energía	L, XL	
87.01.792S	Kit de adaptación para Ethernet	L, XL	
87.01.821S	Kit de adaptación para la conexión al indicador de estado de funcionamiento y emisión de señal externa	L, XL	
87.01.833S	Kit de adaptación para retirar la ducha de mano	L, XL	
87.01.848S	Kit de adaptación con panel de control cerrable con llave RATIONAL	L, XL	
87.01.820S	Kit de adaptación con dispositivo de corriente residual	L, XL	Solo para tensión 3 NAC 400V 50/60Hz
87.01.901S	Kit de adaptación con opción de agua caliente	L, XL	

*Precios a petición expresa

Características del equipamiento iVario

	iVario	iVario Pro		
Funciones	**2-XS**	**2-S**	**L**	**XL**
iCookingSuite, asistente de cocina inteligente con 6 modos de funcionamiento: Carne, Pescado, Verduras y guarniciones, Platos con huevos, Platos con leche y platos dulces, sopas y salsas o 5 procedimientos de cocción: cocer, sofreír, freír, estofar y finishing para introducir de forma sencilla el resultado deseado con el ajuste automático del proceso de cocción ideal	●	●	●	●
Configuración predeterminada específica del país de los parámetros de cocción, independientemente del idioma seleccionado, es posible seleccionar una cocina del país adicional	●	●	●	●
Cocción a baja temperatura (también durante la noche), confitar, cocción al vacío	○	●	●	●
iZoneControl – División flexible del fondo de la cuba en zonas con distintas temperaturas	○	●	●	●
Modo manual: cocción mediante regulación libre de la temperatura del líquido, la temperatura del fondo de la cuba o la temperatura del aceite. Rango de temperatura: de 30 °C–250 °C	●	●	●	●
Gestión integrada de la energía iVarioBoost	●	●	●	●
Creación de perfiles MyDisplay específicos del usuario para una configuración individual de los equipos y el manejo, p. ej., la pantalla de inicio individual	●	●	●	●
1.200 programas hasta con 12 pasos que pueden programarse y designarse libremente	●	●	●	●
Dos cubas independientes de la cuba en funcionamiento	●	●	–	–
Dispositivo de elevación y descenso AutoLift para cocción en cestas	●	●	●	●
Detección del medio de cocción en la cuba: así, el aceite no podrá quemarse	●	●	●	●
Cocción Delta T para la cocción delicada de piezas de carne grandes	●	●	●	●
Cocción delicada para productos delicados	●	●	●	●
Entrada de agua, relleno de la cuba automático y por litros	●	●	●	●
Función de cocción a presión para tiempos de cocción más cortos y mayor productividad	–	○	○	○
Manejo				
Pantalla TFT a color de 10,1 pulgadas con pantalla táctil de cristal, con símbolos explicativos para un manejo sencillo e intuitivo	●	●	●	●
Rosca central de ajuste con función "Push" para confirmar las entradas	●	●	●	●
Instrucciones disponibles en más de 40 idiomas	●	●	●	●
Lista de los favoritos Top 10 entre los procesos de cocción más utilizados de iCookingSuite y los programas manuales, fácil de encontrar bajo la estrella de favoritos en la pantalla de inicio	●	●	●	●
Visualización digital de los valores de temperatura	●	●	●	●
Visualización de valores efectivos y valores teóricos	●	●	●	●
Reloj programador digital de 0-24 horas con posición permanente y posibilidad de configurar el formato hora/ minutos o minutos/segundos.	●	●	●	●
Posibilidad de configurar el tono de la señal acústica y el contraste de pantalla	●	●	●	●
Función de búsqueda y ayuda amplia y sensible al contexto	●	●	●	●
Manual de instrucciones electrónico con consejos prácticos y variedad de ejemplos de aplicación que se inician directamente como proceso de cocción desde el manual	●	●	●	●
Supervisión del equipo desde el ordenador, smartphone o tablet mediante ConnectedCooking	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible

Características del equipamiento iVario

	iVario	iVario Pro		
Características del equipamiento	**2-XS**	**2-S**	**L**	**XL**
Sistema de calentamiento iVarioBoost	●	●	●	●
Fondo de la cuba de rápida reacción, alto rendimiento y resistente a los arañazos	●	●	●	●
Sonda térmica con 6 puntos de medición (1 sensor por cuba)	●	●	●	●
Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe integrado en la cuba	●	●	●	●
Ducha de mano integrada y de manejo ergonómico con dispositivo recogedor automático, presión de salida intercambiable (puntos y chorro de ducha) y función de bloqueo de agua integrada	●	●	●	●
Enchufe integrado, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	●	●	●	●
Soporte magnético para la sonda térmica	●	●	●	●
La cuba se vuelca con un cilindro eléctrico	●	●	●	●
La tapa se abre y se cierra mediante un cilindro electrónico	–	–	●	●
Tapa con entrada de agua integrada	●	●	●	●
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	●	●	●	●
Toma de agua fría (incl. manguera de alimentación de agua 1,50 m)	●	●	●	●
Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía (solo para tensiones 3 NCA 400 V y 3 NCA 415 V)	o	o	o	o
Conexión del indicador del estado de funcionamiento y emisión de señal externa para la conexión directa equipo de cocción a los sistemas de control operativo o para el control de los equipos externos como, por ej., la ventilación	o	o	o	o
Salida de emisión SOLAS (Safety of Life at Sea)	o	o	o	o
Preparación de la conexión para desconexión remota y salida de la señal	o	o	o	o
Toma de agua caliente (incl. manguera de alimentación de agua 1,50 m)	–	–	o	o
Puerto Wi-Fi integrado, p. ej., para la conexión a ConnectedCooking	o	●	●	●
Balanced Power	–	–	o	o
Voltajes especiales a petición (p. ej., 3 CA 230 V, 3 CA 400 V, 3 CA 440 V)	o	o	o	o
Material interior y exterior de acero inoxidable	●	●	●	●
Instalación				
Patas de plástico con 90 mm altura	●	●	–	–
Montaje a ras del suelo (patas de plástico 45 mm y base)	o	o	–	–
Mesa con patas	o	o	–	–
Mesa con patas de acero inoxidable	o	o	–	–
Mesa con ruedas móviles	o	o	–	–
Mesa regulable eléctricamente en altura	o	o	–	–
Mesa para el montaje en base con bastidor de montaje	o	o	–	–
Mesa MarineLine	o	o	–	–
Subestructura con patas de plástico ajustables	–	–	o	o
Subestructura con patas de acero inoxidable	–	–	o	o
Subestructura con ruedas móviles	–	–	o	o
Subestructura regulable eléctricamente en altura	–	–	o	o
Subestructura para el montaje en base	–	–	o	o
Subestructura para instalación sobre base con revestimiento, posición a la izquierda	–	–	o	o
Paneles para cubrir la subestructura	–	–	o	o
Espacio de almacenamiento para la subestructura	–	–	o	o
Suspensión mural	–	–	o	o

● Estándar | o Opcional | – No disponible

Características del equipamiento iVario

	iVario	iVario Pro		
Higiene, seguridad laboral y ergonomía	**2-XS**	**2-S**	**L**	**XL**
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, p. ej. aceite caliente al freír	●	●	●	●
Modo de fritura bloqueado	○	○	○	○
Panel de control cerrable	○	○	○	○
Enchufe integrado protegido con dispositivo de corriente residual, 1 NAC 230 V	○	○	○	○
Puerto Ethernet, p. ej., para conexión a ConnectedCooking	●	●	●	●
Interfaz USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un USB de RATIONAL y para actualizar fácilmente el software del equipo	●	●	●	●
Limitador de temperatura de seguridad	●	●	●	●
Espacio técnico accesible desde la parte delantera	●	●	●	●
Cuba de cocción higiénica, sin juntas con esquinas redondeadas	●	●	●	●
Símbolo de homologación				
Declaración de conformidad: CE	●	●	●	●
Seguridad eléctrica: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Seguridad operacional: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Seguridad higiénica: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
Protección del agua potable: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua	●	●	●	●
Instalación en barcos: DNV-GL	●	●	●	●

● Estándar | ○ Opcional | – No disponible

Símbolo de homologación para iVario

Los sellos de calidad siguientes confirman que nuestros sistemas de cocción cumplen las directrices y estándares establecidos de los organismos independientes de evaluación y certificación. De esta manera, verá de un vistazo que se cumplen los aspectos relevantes en materia de seguridad a escala nacional e internacional, el valor que le damos a la excelencia en la calidad del producto y el cumplimiento demostrable. También encontrará más información en rational-online.com.

La conformidad CE define los requisitos de calidad fundamentales de los productos que se ponen en circulación en el mercado europeo.

El distintivo GS está reconocido en Europa como símbolo de seguridad. El distintivo GS garantiza al usuario final que el producto ha sido sometido a una inspección de seguridad por un tercero independiente autorizado (Intertek).

La NSF garantiza el cumplimiento internacional de las normas de higiene NSF/ANSI en el lanzamiento al mercado de nuevos equipos.

ETL Safety es un distintivo de seguridad para el mercado norteamericano. Indica que los productos han sido sometidos a pruebas por un laboratorio acreditado de un tercero y que cumplen con las normas de seguridad y los requisitos mínimos vigentes para la comercialización en América del Norte.

Este certificado define los requisitos de los equipos en los sectores del gas y el agua con respecto a la calidad, la seguridad y las características de uso para el mercado suizo.

La EAC establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad euroasiáticos.

Watermark certifica los equipos para el mercado australiano con el fin de asegurarse de que son adecuados para su uso y cuentan con la autorización a tal efecto.

INMETRO se refiere a todos los equipos o componentes eléctricos con una potencia de conexión inferior a 20 kW en Brasil.

IRAM especifica las disposiciones relativas a la autorización para el mercado argentino, centrándose en la electrónica, el gas, la mecánica, la higiene, la seguridad y los alimentos.

La DNV GL es una sociedad de clasificación internacional que certifica los modelos para embarcaciones de los equipos.

La Norm Official Mexican Standard (NOM) designa a una serie de normas y reglamentos vinculantes oficiales para diferentes actividades en México.

La UA TR establece los requisitos más importantes para los equipos conforme a los requisitos de calidad y seguridad ucranianos.

TZW: ofrece ensayos de aptitud sanitaria con especial atención a la potabilidad para todas las áreas del sector del agua nacional e internacional.

Como proveedor mundial de sistemas de cocción profesionales, RATIONAL ha homologado sus productos para que sean compatibles con conectividad Wifi, en la medida en que esté permitido. No dude en contactar con nosotros si desea más información.

La Regulatory Complicance Mark (RCM) es una marca de las autoridades australianas de regulación en materia de electricidad y de la Australian Communications Media Authority (ACMA, autoridad de medios de comunicación de Australia) que indica la conformidad con la normativa australiana sobre productos eléctricos.

KUK WATER REG4 es la marca de certificación de KIWA para el mercado del Reino Unido. Desde 1999, esta certificación permite demostrar que los productos y materiales sanitarios cumplen con la normativa en materia de abastecimiento de agua (instalaciones hidráulicas).

El NSF-HCV certifica la seguridad higiénica de los equipos destinados a la elaboración de alimentos en Europa.

ConnectedCooking



ConnectedCooking es una solución de trabajo en red basada en la nube, una aplicación para dispositivos móviles que da acceso a la documentación automática de datos APPCC, ayuda a la creación y administración de programas de cocción y pone a disposición actualizaciones automáticas de software. ConnectedCooking responde al lema: «Comodidad. Seguridad. Inspiración», y ofrece posibilidades de aplicación absolutamente novedosas y cómodas.
Puesto que se trata de una plataforma en la nube, todas las funciones pueden utilizarse directamente. La aplicación ConnectedCooking se encuentra disponible para iPhone, iPad y smartphones y tablets Android en las correspondientes App Stores.

Registro en: **ConnectedCooking.com**

Interfaces de comunicación

REST API

Con la ayuda de la API REST podrá transferir los datos APPCC de ConnectedCooking a sistemas de terceros. Para ello, es necesario registrar los sistemas de cocción en ConnectedCooking. La API REST (también denominada API RESTful) es una API (interfaz de programación de aplicaciones) o una API web que está sujeta a las limitaciones de la arquitectura REST y permite la interacción con los servicios web RESTful.

ConnectedCooking	API REST	gratuita

OPC UA

La interfaz de comunicación OPC UA conforme a la norma DIN 18898 permite la conexión en red segura y versátil de los sistemas de cocción RATIONAL en una red existente. La opción OPC UA a través de la nube está disponible para iCombi Pro, iVario, SelfCookingCenter y VarioCookingCenter. Para ello, es necesario registrar los sistemas de cocción en ConnectedCooking.

ConnectedCooking	OPC UA a través de la nube	gratuita

Adaptador Wifi de 5 GHz para iCombi Pro e iVario

El adaptador Wifi de 5 GHz permite conectar los equipos de cocción iCombi Pro e iVario a redes Wifi de 5 GHz. La conexión a redes Wifi de 2,4 GHz está garantizada gracias al módulo Wifi integrado.

60.79.027	Adaptador Wifi de 5 GHz para iCombi Pro e iVario	80€

Índice - index - indice

Índice - index - índice

RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

80.23.217 · V-30 · DP/Ad · 05/26 · es_ES · ©RATIONAL



POWERED WASHING SYSTEM


MACH®
POWERED WASHING SYSTEM
VER ÍNDICE DE MACH
Índice - Index - Indice



35-40-50-53-90

- Lavabicchieri e Lavastoviglie Professionali
- Commercial Glasswashers and Dishwashers
- Gläserspüler und Geschirrspüler
- Lave-verres et Lave-vaisselle Professionnel
- СтаканомоечныеиПосудомоечныеПрофессиональные
- Lavavasos y Lavavajillas Comerciales

PRICES

01.26E

EASY



EASY35



EASY40



EASY50/53

EASY 35-40-50-53

Le Lavabicchieri e le lavastoviglie serie EASY sono costruite interamente in acciaio inox con finitura esterna Scotch-Brite, compresi i componenti interni come il boiler, la girante di lavaggio inferiore e superiore (nelle lavabicchieri solo inferiore), i bracci di risciacquo inferiori e superiori. Costruite in conformità alle normative CE, utilizzano resistenze corazzate a protezione termostatica per il riscaldamento dell'acqua del boiler e della vasca e sono dotate di microinterruttore per l'arresto in caso di apertura della porta. Funzionamento completamente automatico con utilizzo di tasti elettromeccanici offrono programmi di lavaggio da 150 secondi per le lavabicchieri EASY 35 e EASY 40, e doppio programma di lavaggio da 120 e 180 secondi per le lavastoviglie EASY 50 e EASY 53. Tutti i modelli hanno di serie il dosatore del brillantante.

EASY Glasswashers and Dishwashers are completely made of stainless steel, with external SCOTH-BRITE finish, including internal components such as the boiler, the lower and upper wash arms (only lower wash arm in glasswashers), the lower and upper rinse arms. Manufactured according to CE Standards, machines are equipped with armoured heating elements with thermostatic protection for the water heating in the boiler and in the tank and fitted with a micro-switch to stop operation in case of door opening. Completely automatic operation through electromechanical buttons, they offer a 150 seconds wash cycle for EASY 35 and EASY 40 glasswashers, and a double 120 and 180 seconds wash cycle for EASY 50 and EASY 53 dishwashers. All models are equipped with a rinse aid pump.

Die Gläserspüler und Geschirrspüler der Serie EASY sind komplett aus Edelstahl mit Scotch-Brite Finish, auch die inneren Bauteile wie der Boiler, die oberen und unteren Wascharme (in dem Gläserspüler nur die unteren) sowie die oberen und unteren Klarspülarme. Sie werden nach den geltenden EG-Richtlinien hergestellt. Es werden Rohrheizkörper mit thermostatischem Schutz für die Aufheizung des Wassers im Becken und im Boiler verwendet und sie verfügen über einen Mikroschalter für die Betriebsunterbrechung bei Öffnung der Tür. Vollautomatischer Betrieb durch elektromechanische Tasten mit 150 Sekunden Spülprogrammen für die Gläserspüler EASY 35 und EASY 40, und doppeltes Geschirrspülprogramm zu 120 und 180 Sekunden für die Geschirrspüler EASY 50 und EASY 53. Alle Modelle sind serienmäßig mit einer Glanzmittel-Dosierpumpe ausgestattet.









Easy glasswasher and dishwasher

Les lave-verres et lave-vaisselles série EASY sont entièrement construites en acier inox, avec finition externe Scotch-Brite, y compris leurs composants internes tels que le surchauffeur, les bras de lavage inférieurs et supérieurs (uniquement inférieur dans les lave-verres), les bras de rinçage inférieurs et supérieurs. Fabriquées en conformité aux normes CE, elles sont équipées des résistances cuirassées avec protection thermostatique pour le chauffage de l'eau du boiler et de la cuve et sont dotées de micro-interrupteurs pour l'arrêt en cas d'ouverture de la porte. Fonctionnement complètement automatique avec l'utilisation de touches électromécaniques offrant un programme de lavage de 150 secondes pour les lave-verres EASY 35 et EASY 40, et un double programme de lavage de 120 et 180 secondes pour les lave-vaisselles EASY 50 et EASY 53. Tous les modèles sont livrées en standard avec doseur produit de rinçage.

Машины для мойки стаканов и посудомоечные машины серии EASY сделаны полностью из нержавеющей стали с отделкой Scotch-Brite, включая комплектующие такие как водонагреватель, верхний и нижний разбрызгиватель (в машине для мойки стаканов только нижний), нижнее и верхнее коромысло для ополаскивания. Сконструированы в соответствии с нормативами ЕС, используя прочные корпуса с термозащитой для нагрева воды в водонагревателе и в полости машины и оснащены микро-выключателем для остановки, когда дверь открыта. Работа полностью в автоматическом режиме с использованием электромеханических кнопок предлагает моечный цикл продолжительностью 150 секунд для мойки стаканов EASY 35 и EASY 40, и двойная программа мойки на протяжении 120 и 180 секунд для посудомоечных машин EASY 50 и EASY 53. Все модели оснащены серийным дозатором ополаскивателя.

Los lavavasos y los lavavajillas serie EASY están construidos completamente en acero inoxidable con acabado exterior Scoth-Brite, incluidos los componentes internos como la caldera, el impulsor de lavado inferior y superior (en los lavavasos sólo inferior), los brazos de enjuague inferiores y superiores. Construidos conforme a la normativa CE, utilizan resistencias blindadas con protección termostática para el calentamiento del agua de la caldera y del depósito y están equipados con un microinterruptor para el paro en caso de apertura de la puerta. Operación totalmente automática con uso de teclas electromecánicas que ofrecen programas de lavado de 150 segundos para los lavavasos EASY 35 y EASY 40, y doble programa de lavado de 120 y 180 segundos para los lavavajillas EASY 50 y EASY 53. Todos los modelos vienen con el dosificador del abrillantador.

3

La lavastoviglie a capotta della serie EASY è estremamente versatile, può essere utilizzata da sola o inserita in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo, abbinandola a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. La struttura, la carrozzeria e il sistema di lavaggio sono interamente realizzati in acciaio inox con finitura Scotch-Brite. EASY è costruita in conformità alle normative CE, utilizza resistenze corazzate a protezione termostatica per il riscaldamento dell'acqua della vasca e del boiler, che è incorporato e realizzato in acciaio inox AISI 304L. E' inoltre dotata di microinterruttore per l'arresto del funzionamento in caso di apertura della capotta. Grazie ad un sistema innovativo di lavaggio, che consente un notevole risparmio d'acqua, la vasca stampata a doppia parete ha una capacità di soli 18 litri, ed è dotata di elettropompa auto svuotante. Inoltre tutti i particolari della vasca, le giranti di lavaggio e risciacquo, i filtri e il telaio porta-cestello, sono completamente smontabili permettendo una più facile e veloce pulizia della vasca stessa. Funzionamento completamente automatico con utilizzo di tasti elettromeccanici, EASY offre un doppio programma di lavaggio (75-180 secondi) e il dosatore per brillantante è di serie.

The structure, body and washing system of the hood-type dishwasher of the EASY series are all made of stainless steel. The pressed tank with double wall and a capacity of just 18 liters is equipped with an electric pump for automatic emptying. All the inner details of the tank, the washing and rinsing fans, the tank filters and the basket-holder frame are fully dismountable, thus allowing you to clean the tank faster and with greater ease. Their operation is fully automatic controlled with the aid of electro-mechanical buttons. Double washing cycle (75-180 seconds) with micro-switch to stop the dishwasher from operating should the door be accidentally opened. The tank and incorporated boiler made of stainless steel AISI 304L are heated by sheathed heating elements with thermostatic protection. A dispenser to supply the sparkling aid is assembled standard. The EASY series hood-type dishwasher can be used with linear or angular washing systems combined with loading, prewash and unloading plates. The EASY 90 is built in full compliance with EC standards.

EASY 90

Die Haubenspülmaschine der Serie EASY ist sehr vielseitig. Sie kann alleine oder in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Zu-, Vorwasch- und Ablauftischen eingesetzt werden. Das Rahmengestell, das Gehäuse und das Spülsystem sind komplett aus Edelstahl mit Scotch-Brite Finish. EASY wird nach den geltenden EG-Richtlinien hergestellt. Es werden Rohrheizkörper mit thermostatischem Schutz für die Aufheizung des Wassers im Becken und im eingebauten Boiler aus Edelstahl AISI 304L verwendet. Sie verfügt zudem über Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Haubenöffnung. Sie ist mit einem innovativen Spülsystem, das eine erhebliche Wassereinsparung ermöglicht, sowie einem doppelwandigen 18 Liter Becken und einer selbstentleerenden Pumpe ausgestattet. Zudem sind alle Teile des Beckens, die rotierenden Wasch- und Klarspülarme, die Filter und der Korbrahmen komplett herausnehmbar und ermöglichen somit eine einfachere und schnellere Reinigung des Beckens. Vollautomatischer Betrieb durch elektromechanische Tasten. EASY bietet zwei Spülprogramme (75-180 Sekunden) und ist serienmäßig mit einer Glanzmittel-Dosierpumpe ausgestattet.

La lave-vaisselles à capot de la série EASY a la structure, la carrosserie et le système de lavage réalisés entièrement en acier inox. La cuve moulée à double paroi avec une capacité de 18 litres est équipée avec une pompe auto-vidangeante. Tous composants dans la cuve : les bras de lavage et de rinçage, les filtres de la cuve, le support du panier sont complètement amovibles, en permettant ainsi un nettoyage plus facile et vite de la cuve-même. Le fonctionnement est entièrement automatique à touches électromécaniques. Deux cycles de lavage, 75-180 secondes, un micro-interrupteur entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte. Chauffage de la cuve et du boiler, incorporé et réalisé en acier inox AISI 304L, par des résistances blindées à protection thermostatique. Doseur produit de rinçage comme standard. La machine à capot série EASY peut être utilisé pour de système de lavage en ligne ou en angle, combinée avec des tables d'entrée, de prélavage et de sortie. Construction conforme en tous points aux normes CE.



Easy glasswasher and dishwasher

Капотная посудомоечная машина серии EASY имеет структуру, корпус и моечную систему, реализованную полностью из нержавеющей стали. Штампованная ванна с двойной стенкой, емкостью всего лишь на 18 литров, оборудована сливным электронасосом. Все внутренне детали ванны, моющие и ополаскивающие лопасти, фильтры и опорная рама для корзины снимаются, значительно облегчая и ускоряя чистку самой ванны. Работает полностью автоматически с помощью электромеханических клавиш. Двойная программа мытья рассчитана на 75-180 сек. На машинах установлены микровыключатели для останова машины в случае открытия двери. Для нагрева ванны и бойлера используются закрытые электронагреватели с термостатической защитой; для блескообразователя установлен дозатор. Капотная посудомоечная машина серии EASY может использоваться в линейных или угловых системах мытья и может быть совмещена с входным, выходным столами и столом предварительного мытья. Машина создана в полном соответствии с нормативами ЕС.

La lavavajillas de cúpula de la serie EASY tiene la estructura, la carrocería y el sistema de lavado realizado completamente en acero inox. La cuba embutida de doble pared con capacidad de sólo 18 litros, cuenta con electrobomba de auto vaciado. Todas las piezas internas en la cuba, los rotores de lavado y de enjuague, los filtros de la cuba y el bastidor porta-tambor, se pueden completamente desmontar permitiendo de esta manera una más fácil y veloz limpieza de la cuba misma. El funcionamiento es completamente automático con uso de teclas electromecánicas. Doble programa de lavado (75-180 segundos) con microinterruptor para la detención del funcionamiento en caso de abertura de la puerta. El calentamiento de la cuba y del boiler, incorporado y realizado en acero inox AISI 304L, se realiza mediante resistencias blindadas de protección termostática. De serie está montado el dosificador de abrillantador. La cúpula serie EASY se puede usar en sistemas de lavado en línea o en ángulo y puede integrarse con mesas de entrada, prelavado y mesas de salida. La EASY 90 está fabricada en total conformidad con las normativas CE.



5

Dimensioni esterne / External dimensions / Aussenmasse
Dimensions externes / Габаритные размеры / Dimensiones externas

Dimensioni cesto / Basket dimensions / Korbmasse
Dimensions du panier / Размеры корзины / Dimensiones del cesto

Durata ciclo lavaggio / Washing cycle / Spülprogrammdauer
Cycle de lavage / Длительность моющего цикла / Duración del ciclo de lavado

Potenzialità tazze-bicchieri / Potential cups-glasses / Spülleistung Tassen-Gläser
Potentiel tasses-verres / Производительность чашки-стаканы/ч / Potencialidad tazas-vasos

Potenzialità piatti / Potential dishes / Spülleistung Teller
Potentiel assiettes / Производительность тарелки/ч / Potencialidad platos

Capacità vasca / Tank capacity / Fassungsvermögen Becken
Capacité cuve / Емкость ванны / Capacidad cuba

Capacità boiler / Boiler capacity / Fassungsvermögen Boiler
Capacité boiler / Емкость бойлера / Capacidad boiler

Consumo acqua per ciclo / Water consumption each cycle / Wasserverbrauch pro Spülgang
Consommation eau par cycle / Расход воды на 1 цикл / Consumo de agua por ciclo

Resistenza vasca / Tank element / Heizung Tank
Résistance cuve / Электронагреватель ванны / Resistencia cuba

Resistenza boiler / Boiler element / Heizung Boiler
Résistance boiler / Электронагреватель бойлера / Resistencia boiler

Potenza pompa / Pump power / Pumpenleisung
Puissance pompe / Мощность насоса / Potencia bomba

Potenza totale / Total power / Gesamtleisung
Puissance totale / Общая мощность / Potencial total

Alimentazione acqua fredda / Cold water supply / Kaltwasseranschluss
Alimentation en eau froide / подача холодной воды / Alimentación agua fría

Potenza totale acqua fredda / Total power with cold water / Gesamtleisung bei Kaltwasseranschluss
Puissance totale en eau froid / Общая мощность подача холодной воды / Potencial total agua fría

Tensione di alimentazione / Supply voltage / Netzanschluss
Tension d'alimentation / Напряжение электропитания / Tensión de alimentación

Pressione acqua di alimentazione / Water supply pressure / Wasseranschlussdruck
Pression eau d'alimentation / Давление подаваемой воды / Presión del agua de alimentación

Temperatura max acqua di alimentazione / Water supply max temperature / Maximale Wasseranschlusstemperatur
Tempétarure max eau d'alimentation / Максимальная температура подаваемой воды / Temperatura máxima agua de alimentación

Rumorosità a 1 metro / Noise level at 1 meter / Geräuschpegel in 1 m Abstand
Niveau sonore à 1 mètre / Уровень шума на расстоянии 1 метр / Ruido a 1 metro

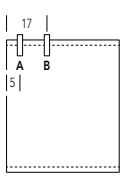
Giranti di lavaggio / Washing arms / Spülarme
Bras de lavage / Моющие рычаги / Rotor de lavado

Bracci di risciacquo / Rinsing arms / Nachspülarme
Bras de rinçage / Ополаскивающие рычаги / Brazo de enjuague

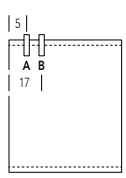
	EASY35	EASY40	EASY50	EASY53	EASY90
	00082350 € 1.659,00	00082400 € 2.046,00	00082500 € 2.811,00	00082530 € 3.051,00	00081900 € 4.888,00
cm	41x49xh65	46x54xh69	56x60xh80	56x60xh80	63,5x73,5xh146
cm	35x35	40x40	50x50	50x50	50x50
sec	150	150	120-180	120-180	75-180
n/h	800	1100	-	-	-
n/h	-	-	540-360	540-360	960-400
lt	9,5	12,5	17	17	18
lt	3,7	3,7	4,7	4,7	8,0
lt	2,9	2,9	3,5	3,5	3,8
kW	1,40	1,40	3,00	3,00	3,00
kW	3,00	3,00	3,00	4,50	6,00
kW	0,23	0,23	0,53	0,53	0,74
kW	3,23	3,23	3,53	5,03	6,74
kW	-	-	-	6,00	9,00
kW	-	-	-	6,53	9,74
Volt/Hz	230 1N/50	230 1N/50	230 1N/50	400 3N/50 - 230 3N/50 - 230 1N/50	
ATE	1,5-3	1,5-3	1,5-3	1,5-3	2-3
°C	50	50	50	50	50
dBA	<70	<70	<70	<70	<70
n	1	1	2	2	2
n	2	2	2	2	2
	h25	h29	h30,5 Ø32	h30,5 Ø32	h40 Ø44

A Carico acqua 3/4" G
Water inlet 3/4" G
Wasserzufluß 3/4" G
Chargement d'eau 3/4" G
Водная нагрузка 3/4" G
Alimentación agua 3/4" G

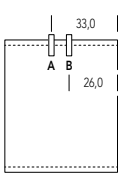
B Scarico acqua Ø 30
Water outlet Ø 30
Wasserabfluß Ø 30
Evacuation d'eau Ø 30
Слив воды Ø 30
Descarga agua Ø 30



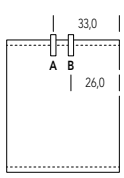
H max 13 cm



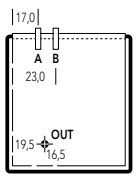
H max 14 cm



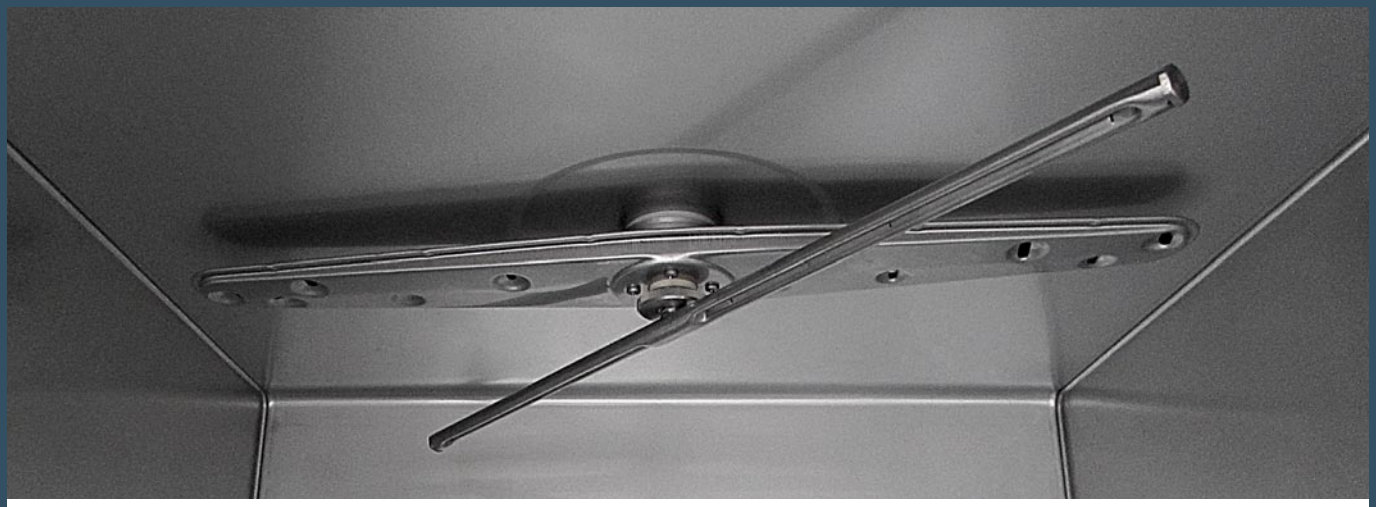
H max 8 cm



H max 8 cm



H max 45 cm



EASY 35

Dotazione: 1 cesto piano 35x35, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini.
Supplied with: 1 flat baskets 35x35, 1 saucer insert, 1 cutlery holders.
Ausstattung: 1 Grundkorb 35x35, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher.
Dotation: 1 paniers universel 35x35, 1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères.
Оснащение: 1 плоская корзина 35x35, 1 вкладыш для блюдец, 1 емкость для чайных ложек.
Dotación: 1 cesto planos 35x35, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas.

Accessori a richiesta - Accessories on request - Zuberhör auf Anfrange - Accessoires sur demande
Комплектующие по запросу - Accesorios a petición.

01304000 **Telaio supporto cesto rotondo Ø 34 (Per trasformazioni da cesto quadro a cesto tondo).**
€ 39,00
Support frame round basket Ø 34 (To transform from square basket to round basket).
Halterahmen für Korb mit Ø 34 cm (Zur Umwandlung von Betrieb mit viereckigen Korb auf Betrieb mit runden Korb).
Support panier rond Ø 34 (Pour transformation de panier carré à panier rond).
Опорная рама для круглой корзины Ø 34 (для трансформации квадратной корзины в круглую).
Bastidor soporte cesto redondo Ø 34 (Para transformaciones de cesto cuadrado a cesto redondo).



01301950 **Pompa di scarico interna montata senza filtro.**
€ 189,00
Built in Drain pump w/o filter.
Eingebaute Ablaufpumpe ohne Filter.
Pompe de vidange interne montée sans filtre.
Внутренний сливной насос без фильтра.
Bomba de descarga interna montada sin filtro.

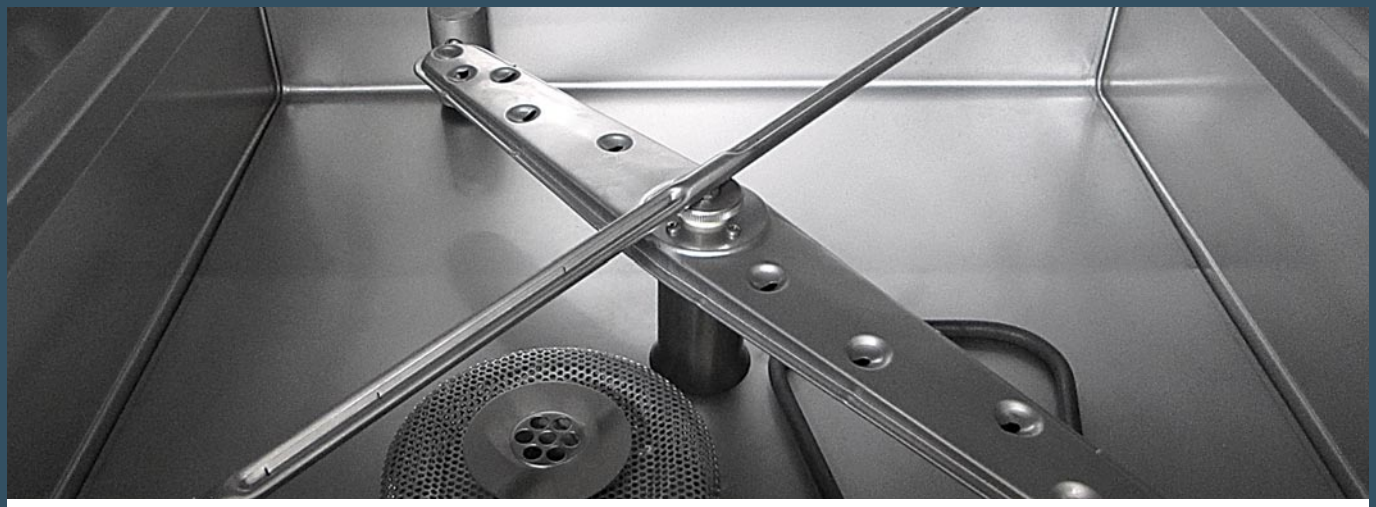


06102040 **Dosatore elettrico regolabile detersivo liquido (montato).**
€ 341,00
Electric detergent pump ADJUSTABLE, (assembled).
Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger (eingebaut).
Doseur électrique réglable produit de lavage liquide (monté).
Регулируемый электрический дозатор для жидкого моющего средства (установленный).
Dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido (montado).



03309035 **Cavalletto inox.**
€ 300,00
Inox Stand.
Untergestell aus Edelstahl.
Support inox.
Основание из нержавеющей стали.
Soporte de acero inoxidable.





EASY 40

Dotazione: 1 cesto piano 40x40, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini.
Supplied with: 1 flat baskets 40x40, 1 saucer insert, 1 cutlery holders.
Ausstattung: 1 Grundkorb 40x40, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher.
Dotation: 1 paniers universel 40x40, 1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères.
Оснащение: 1 плоская корзина 40x40, 1 вкладыш для блюдец, 1 емкость для чайных ложек.
Dotación: 1 cesto planos 40x40, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas.

Accessori a richiesta - Accessories on request - Zuberhör auf Anfrange - Accessoires sur demande
Комплектующие по запросу - Accesorios a petición.

01304100 **Telaio supporto cesto rotondo Ø 40 (Per trasformazioni da cesto quadro a cesto tondo).**
€ 39,00

Support frame round basket Ø 40 (To transform from square basket to round basket).
Halterahmen für Korb mit Ø 40 cm (Zur Umwandlung von Betrieb mit viereckigen Korb auf Betrieb mit runden Korb).
Support panier rond Ø 40 (Pour transformation de panier carré à panier rond).
Опорная рама для круглой корзины Ø 40 (для трансформации квадратной корзины в круглую).
Bastidor soporte cesto redondo Ø 40 (Para transformaciones de cesto cuadrado a cesto redondo).

01301950 **Pompa di scarico interna montata senza filtro.**
€ 189,00

Built in Drain pump w/o filter.
Eingebaute Ablaufpumpe ohne Filter.
Pompe de vidange interne montée sans filtre.
Внутренний сливной насос без фильтра.
Bomba de descarga interna montada sin filtro.

06102040 **Dosatore elettrico regolabile detersivo liquido (montato).**
€ 341,00

Electric detergent pump ADJUSTABLE, (assembled).
Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger (eingebaut).
Doseur électrique réglable produit de lavage liquide (monté).
Регулируемый электрический дозатор для жидкого моющего средства (установленный).
Dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido (montado).

03309040 **Cavalletto inox.**
€ 319,00

Inox Stand.
Untergestell aus Edelstahl.
Support inox.
Основание из нержавеющей стали.
Soporte de acero inoxidable.

9



EASY 50-53

Dotazione: 1 cesto piatti 50x50, 1 cesto piano 50x50, 1 contenitore per posate.
Supplied with: 1 basket 50x50 for plates, 1 flat basket 50x50, 1 cutlery holders.
Ausstattung: 1 Tellerkorb 50x50, 1 Grundkorb 50x50, 1 Besteckköcher.
Dotation: 1 panier pour assiettes 50x50, 1 panier universel 50x50, 1 godets à couverts.
Оснащение: 1 корзина для тарелок 50x50, 1 плоская корзина 50x50, 1 емкость для столовых приборов.
Dotación: 1 cesto para platos 50x50, 1 cesto para objetos variados 50x50, 1 contenedor para cubiertos.

Accessori a richiesta - Accessories on request - Zuberhör auf Anfrange - Accessoires sur demande
Комплектующие по запросу - Accesorios a petición.

01301950 **Pompa di scarico interna montata senza filtro.**
€ 189,00 Built in Drain pump w/o filter.

Eingebaute Ablaufpumpe ohne Filter.
Pompe de vidange interne montée sans filtre.
Внутренний сливной насос без фильтра.
Bomba de descarga interna montada sin filtro.

06102040 **Dosatore elettrico regolabile detersivo liquido (montato).**
€ 341,00 Electric detergent pump ADJUSTABLE, (assembled).

Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger (eingebaut).
Doseur électrique réglable produit de lavage liquide (monté).
Регулируемый электрический дозатор для жидкого моющего средства (установленный).
Dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido (montado).

03305000 **Cavalletto inox.**
€ 368,00 Inox Stand.

Untergestell aus Edelstahl.
Support inox.
Основание из нержавеющей стали.
Soporte de acero inoxidable.

10



EASY 90

Dotazione: 1 cesto piatti 50x50, 1 cesto piano 50x50, 1 contenitore per posate.
Supplied with: 1 basket 50x50 for plates, 1 flat basket 50x50, 1 cutlery holders.
Ausstattung: 1 Tellerkorb 50x50, 1 Grundkorb 50x50, 1 Besteckköcher.
Dotation: 1 panier pour assiettes 50x50, 1 panier universel 50x50, 1 godets à couverts.
Оснащение: 1 корзина для тарелок 50x50, 1 плоская корзина 50x50, 1 емкость для столовых приборов.
Dotación: 1 cesto para platos 50x50, 1 cesto para objetos variados 50x50, 1 contenedor para cubiertos.

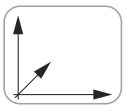
Accessori a richiesta - Accessories on request - Zuberhör auf Anfrange - Accessoires sur demande
Комплектующие по запросу - Accesorios a petición.

01301950 **Pompa di scarico interna montata senza filtro.**
€ 189,00 Built in Drain pump w/o filter.

Eingebaute Ablaufpumpe ohne Filter.
Pompe de vidange interne montée sans filtre.
Внутренний сливной насос без фильтра.
Bomba de descarga interna montada sin filtro.

06102040 **Dosatore elettrico regolabile detersivo liquido (montato).**
€ 341,00 Electric detergent pump ADJUSTABLE, (assembled).

Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger (eingebaut).
Doseur électrique réglable produit de lavage liquide (monté).
Регулируемый электрический дозатор для жидкого моющего средства (установленный).
Dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido (montado).



Dimensioni esterne
External dimensions
Abmessungen
Dimensions externes
Dimensiones externas



Peso e Volume (macchina imballata)
Weight and volume (Packed machine)
Gewicht und Volumen (Verpackte Maschine)
Poids et volume (Machine imballée)
Peso y volumen (máquina empaquetada)



Altezza utile di lavaggio
Useful washing height
Nützliche Höhe
Hauteur utile de lavage
Altura útil de lavado



Cesto
Basket
Korb
Panier
Cesto



Bracci lavaggio e risciacquo
Washing and rinsing arms
Spül- und Nachspülarme
Bras de lavage et de rinçage
Brazos de lavado y enjuague



Tempi di lavoro
Working times
Spülprogrammdauer
Temps de travail
Tiempos de trabajo



Pompa di scarico
Drain pump
Ablaufpumpe
Pompe de vidange
Bomba de descarga



Risciacquo a freddo manuale
Manual cold rinse
Manuelle kalte Nachspülung
Rinçage froid manuel
Enjuague frío manual



Dosatore brillantante
Rinse-aid pump
Glanzmittel-Dosiergerät
Doseur produit de rinçage
Dosificador abrillantador



Dosatore detergente
Detergent pump
Reiniger-Dosiergerät
Doseur produit de lavage
Dosificador detergente



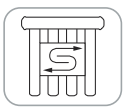
Acqua pulita
Clean water
Frischwasser
Eau propre
Agua limpia



Acqua parzialmente pulita
Partial clean water
Teil-Frischwasser
Eau partielement propre
Agua parcialmente limpia



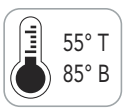
Pompa aumento pressione di risciacquo
Booster pump
Drucksteigerungspumpe
Pompe de rinçage
Bomba de aumento de presión de enjuague



Depuratore
Water softener
Entkalker
Adoucisseur
Ablandador



Elettrovalvola
Solenoid valve
Magnetventil
Electrovanne
Válvula solenoide



Termometri
Thermometers
Thermometer
Thermometres
Termómetros

55° Tank
85° Boiler



Ciclo autopulizia
Self-cleaning Cycle
Selbstreinigungszyklus
Cycle de nettoyage automatique
Ciclo de autolimpieza



35

Dimensione cesto
Basket dimension
Korbmaß
Dimensions du panier
Dimensiones del cesto

Gamma caratterizzata da ingombri contenuti pur mantenendo un alta potenzialità di lavaggio, macchine costruite interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti il filtro il troppopieno e le tubazioni interne. Porta bilanciata a doppia parete di serie, finitura esterna Scotch- Brite. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Dotate di dosatore di brillantante elettrico.

Range of small-size machines ensuring high washing performances, entirely constructed from AISI 304 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes. Double-wall counter-balanced door as standard feature, Scotch-Brite external finish. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 340L stainless steel. Equipped with a electric rinse-aid pump.

Modellreihe mit relativ kleinen Abmessungen, trotzdem bieten die Maschinen eine hohe Spülleistung, sie sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, der Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre. Serienmäßige doppelwandige ausgewuchtete Tür, Scotch-Brite-Ausführung. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Ausgestattet mit Glanzmitteldosierung elektrisch.

Gamme aux dimensions réduites offrant simultanément un haut potentiel de lavage, machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes. Porte équilibrée à double paroi de série, finitions extérieures Scotch-Brite. Boiler isolé incorporé en acier inox AISI 304L. Doseur du produit de rinçage électrique.

Gama caracterizada por dimensiones reducidas manteniendo una alta capacidad de lavado, máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y de enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas. Puerta balanceada con pared doble de serie, acabado externo Scotch-Brite. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI 304L. Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico

35 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9235
00092350
€ 1.808,00



MB9235R
00092355
€ 1.844,00



Macchine ad alte prestazioni a parete singola, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance single-wall machines featuring a tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Einwandige Hochleistungsmaschinen, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

* Ø 34 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9035
03309035
€ 300,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 41x42xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Machines hautes performances à simple paroi, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared individual, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



						MB9235 MB9235R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	800
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	9,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,0
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,2
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,23
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,23
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

35 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9510
00095100
€ 1.914,00



MB9510R
00095105
€ 1.951,00



Macchine ad alte prestazioni a parete singola, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance single-wall machines featuring a tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Einwandige Hochleistungsmaschinen, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

* Ø 34 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9035
03309035
€ 300,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 41x42xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Machines hautes performances à simple paroi, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared individual, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



Índice - index - indice

						MB9510 MB9510R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	800
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	9,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,0
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,2
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,23
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,23
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

35 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9530	MB9530R
00095300	00095305
€ 2.114,00	€ 2.150,00
	
kg 44,0 mc 0,23	kg 45,0 mc 0,28
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Macchine ad alte prestazioni a parete doppia, miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance double-wall machines, featuring improved sound insulation and higher thermal performance, tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Doppelwandige Hochleistungsmaschinen, bessere Schalldämmung und bessere Wärmeleistung, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

* Ø 34 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9035
03309035
€ 300,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 41x42xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

Machines hautes performances à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared doble, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



						MB/9530 MB/9530R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	800
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	9,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,0
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,2
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,23
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,23
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas



40

Dimensione cesto
Basket dimension
Korbmaß
Dimensions du panier
Dimensiones del cesto

Gamma caratterizzata da macchine compatte ma con prestazioni elevate, queste macchine possono essere utilizzate in tutte quelle situazioni dove serve un risultato professionale in poco spazio. Macchine costruite interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti il filtro il troppopieno e le tubazioni interne. Porta bilanciata a doppia parete di serie, finitura esterna Scotch - Brite. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Dotate di dosatore di brillantante elettrico.

Range featuring compact machines ensuring high performances. These machines may be used in all those situations where a professional performance is needed but little room is available. Machines entirely constructed from AISI 304 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes. Double-wall counter-balanced door as standard feature, Scotch-Brite external finish. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 340L stainless steel. Equipped with a electric rinse-aid pump.

Modellreihe mit kompakten, aber hochleistungsfähigen Maschinen, die überall dort eingesetzt werden können, wo auf wenig Raum ein professionelles Ergebnis gefordert wird. Die Maschinen sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, der Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre. Serienmäßige doppelwandige ausgewuchtete Tür, Scotch–Brite-Ausführung. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Ausgestattet mit Glanzmitteldosierung elektrisch.

Gamme de machines aux dimensions compactes hautes performances pour toutes les situations qui exigent des résultats professionnels dans un espace réduit. Machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes. Porte équilibrée à double paroi de série, finitions extérieures Scotch-Brite. Boiler isolé incorporé en acier inox AISI 304L. Doseur du produit de rinçage électrique.

Gama caracterizada por máquinas compactas pero de alto rendimiento, estas máquinas pueden ser utilizadas en todas aquellas situaciones donde se requiere un resultado profesional en poco espacio. Máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y de enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas. Puerta balanceada con pared doble de serie, acabado externo Scotch-Brite. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI304L. Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico.

40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9240	MB9240R
00092400	00092405
€ 2.203,00	€ 2.240,00
	
kg 43,0 / mc 0,25	kg 47,0 / mc 0,30
	
	
	
	
	
	

Macchine ad alte prestazioni a parete singola, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance single-wall machines featuring a tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Einwandige Hochleistungsmaschinen, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

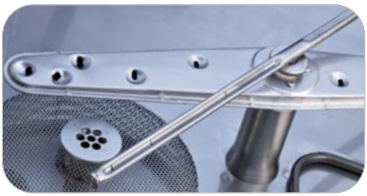
* Ø 40 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 46,5x46,5xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Machines hautes performances à simple paroi, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared individual, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



Índice - index - indice

						MB9240 MB9240R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	1100
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,7
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,23
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,23
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9920	MB9920R
00099200	00099205
€ 2.414,00	€ 2.450,00
	
kg 45,0 mc 0,25	kg 49,0 mc 0,30
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Macchine ad alte prestazioni a parete singola, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance single-wall machines featuring a tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Einwandige Hochleistungsmaschinen, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

Indice - index - indice

* Ø 40 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 46,5x46,5xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Machines hautes performances à simple paroi, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared individual, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



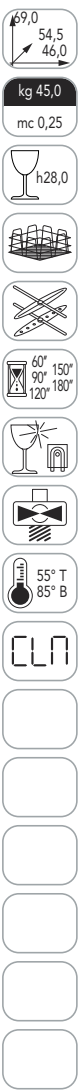
						MB9920 MB9920R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	1100
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,7
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,30
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,30
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

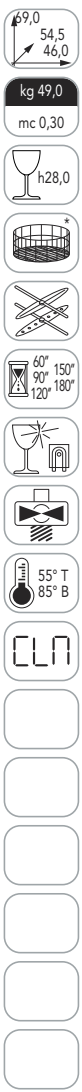
40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

GT 40.11
01004011000
€ 2.511,00



GT 40.11R
01004011500
€ 2.546,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Ideali per l'utenza che vuole sfruttare al massimo la capacità di lavaggio delle macchine; consigliate anche per il lavaggio di oggetti e bicchieri delicati.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. They are ideal for the user who wants to make the most of the equipment's washing capacity; highly recommended also for washing delicate objects and glasses.

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Sie sind für diejenigen ideal, die die Spülleistung der Maschine voll nutzen wollen, und sind auch zum Spülen leicht zerbrechlicher Gegenstände und Gläser geeignet.

* Ø 40 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 46,5x46,5xh46
- Kg 8 - mc 0,05



Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

MACH

ELWASH serie

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Idéales pour les utilisateurs cherchant à optimizer la capacitè de lavage des machines et ègalement conseillées pour le lavage des objets et des verres fragiles.

Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene. Ideales para los usuarios que quieren aprovechar al máximo la capacidad de lavado de las máquinas; aconsejadas también para el lavado de objetos y vasos delicados.



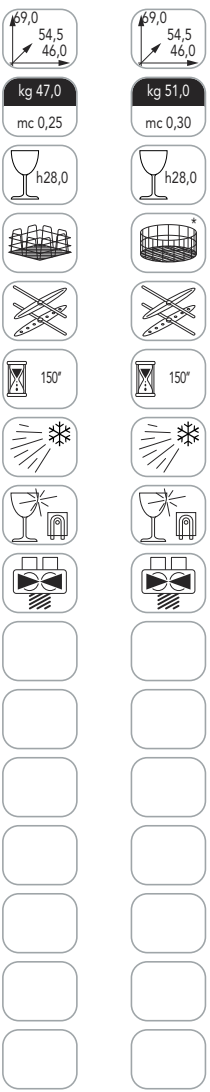
						GT 40.11 GT 40.11R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	720÷2160
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,7
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,30
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,30
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9940	MB9940R
00099400	00099405
€ 2.656,00	€ 2.692,00



Macchina ad alte prestazioni a parete doppia, miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance double-wall machine, featuring improved sound insulation and higher thermal performance, tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Doppelwandige Hochleistungsmaschine, bessere Schalldämmung und bessere Wärmeleistung, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

Indice - index - indice

* Ø 40 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 46,5x46,5xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

Machine hautes performances à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared doble, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



Índice - index - indice

						MB9940 MB9940R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	1100
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,7
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,30
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,30
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

GT 40.21
01004021000
€ 2.753,00



GT 40.21A
01004021600
€ 3.240,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico (versione A) per garantire un risciacquo ad alte prestazioni. Ideali per l'utenza che vuole sfruttare al massimo la capacità di lavaggio delle macchine; consigliate anche per il lavaggio di oggetti e bicchieri delicati.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Booster pump and an atmospheric rinse tank (A version) in order to grant high performances in rinsing.They are ideal for the user who wants to make the most of the equipment's washing capacity; highly recommended also for washing delicate objects and glasses.

CV9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 46,5x46,5xh46
- Kg 8 - mc 0,05



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Ausstattung mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler (Version A), für eine garantiert hochleistungsfähige Nachspülung. Sie sind für diejenigen ideal, die die Spülleistung der Maschine voll nutzen wollen, und sind auch zum Spülen leicht zerbrechlicher Gegenstände und Gläser geeignet.

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Équipées d'une pompe de rinçage et d'un chaudière atmosphérique (version A) pour garantir un rinçage à hautes performances. Idéales pour les utilisateurs cherchant à optimizer la capacitè de lavage des machines et ègalement conseillées pour le lavage des objets et des verres fragiles.

Las máquinas disponen de una pantalla táctil simple e intuitiva, que con cinco tiempos de lavado predeterminados permite responder a las nececidades de limpieza e higiene. La bomba de aumento de presión y la caldera atmosférica (versión A) para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Ideales para los clientes que quieren aprovechar al máximo la capacidad de lavado de las máquinas; se aconsejan también para el lavado de objetos y copas delicadas.



						GT 40.21	GT 40.21.A
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	720÷2160	720÷2160
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,7	2,7
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,30	0,30
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,30	3,30
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

MB9941
00099410
€ 2.824,00



MB9941R
00099415
€ 2.861,00



Macchine ad alte prestazioni a parete doppia, miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance double-wall machines, featuring improved sound insulation and higher thermal performance, tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Doppelwandige Hochleistungsmaschinen, bessere Schalldämmung und bessere Wärmeleistung, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

* Ø 40 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 46,5x46,5xh46
- Kg 8 - mc 0,05





Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

Machines hautes performances à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared doble, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



Índice - index - indice

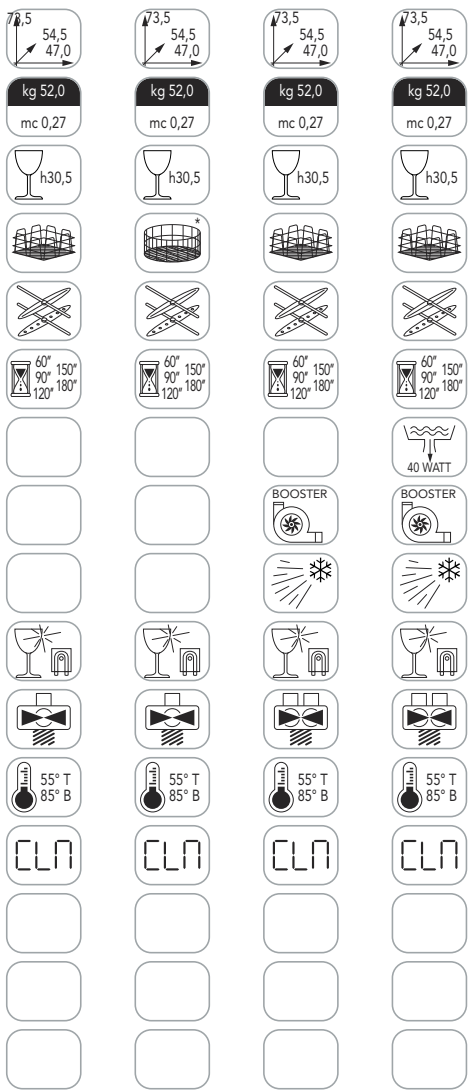
						MB9941 MB9941R
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	1100
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,7
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,30
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,30
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

40

40 Lavabicchieri - Glasswashers - Gläserspüler - Lave-verres - Lavavasos

GT 41.21	GT 41.21R	GT 41.21A	GT 41.21AT
01004121000	01004121500	01004121600	01004121680
€ 2.921,00	€ 2.960,00	€ 3.411,00	€ 3.700,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico (versione A) per garantire un risciacquo ad alte prestazioni. La versione T ha in più un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Ideali per l'utenza che vuole sfruttare al massimo la capacità di lavaggio delle macchine; consigliate anche per il lavaggio di oggetti e bicchieri delicati.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Booster pump and an atmospheric rinse tank (A version) in order to grant high performances in rinsing. The T version also features a partial water change during each washing cycle. They are ideal for the user who wants to make the most of the equipment's washing capacity; highly recommended also for washing delicate objects and glasses.

* Ø 40 cm
Non girevole - Not swivelling - Fest - Non tournant - No giratorio

CV/9040
03309040
€ 319,00



- Cavalletto inox - Inox Stand - Untergestell aus Edelstahl - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 48x46xh46
- Kg 8 - mc 0,05

Indice - index - indice



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Ausstattung mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler (Version A), für eine garantiert hochleistungsfähige Nachspülung. Die Version T verfügt außerdem über einen partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Sie sind für diejenigen ideal, die die Spülleistung der Maschine voll nutzen wollen, und sind auch zum Spülen leicht zerbrechlicher Gegenstände und Gläser geeignet.

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Équipées d'une pompe de rinçage et d'un chaudière atmosphérique (version A) puor garantir un rinçage à hautes performances. La version T est aussi équipée d'un renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Idéales pour les utilisateurs cherchant à optimizer la capacitè de lavage des machines et ègalement conseillées pour le lavage des objets et des verres fragiles.

Las máquinas disponen de una pantalla táctil simple e intuitiva, que con cinco tiempos de lavado predeterminados permite responder a las nececidades de limpieza e higiene. La bomba de aumento de presión y la caldera atmosférica (versión "A") para garantizar un enjuague de alto rendimiento. La version "T" tiene además un cambio parcial del agua en cada ciclo de lavado. Ideales para los clientes que quieren aprovechar al máximo la capacidad de lavado de las máquinas; se aconsejan también para el lavado de objetos y copas delicadas.

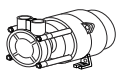
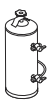


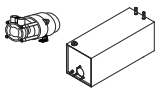
						GT 41.21 GT 41.21R	GT 41.21A GT 41.21AT
Potenzialità tazze-bicchieri	Capacity cups-glasses	Spülleistung Tassen-Gläser	Potential tasses-verres	Capacidad tazas - vasos	Pz./h	720÷2160	720÷2160
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	12,5	12,5
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	4,7	4,7
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	2,75	2,75
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	1,40	1,40
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,30	0,30
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,30	3,30
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	230 1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piani, 1 inserto per piattini, 1 contenitore per cucchiaini - Supplied with: 2 flat baskets, 1 Saucer insert, 1 Cutlery holder - Ausstattung: 2 Grundkörbe, 1 Tellereinsatz, 1 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers universels,1 insert pour soucoupes, 1 godet à cuillères - Dotación: 2 cestos planos, 1 inserto para platos pequeños, 1 contenedor para cucharitas

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Accessori per Lavabicchieri cesto 35 e 40 - Accessories for glasswasher basket 35 and 40 - Zubehör für Gläserspüler Korb 35 und 40 - Accessoires pour lave-verres panier 35 et 40 - Accesorios para lavavasos cesto 35 y 40

	KIT RFT EW 02304010 **72,00**	Kit risciacquo freddo temporizzato (montato) per "serie ELWASH" Kit timed cold rinse (assembled) for "ELWASH eries" Zeitgesteuerte kalte Nachspülung (eingebaut) für die Serie ELWASH Kit rinçage froid temporisé (monté) pour la série ELWASH Kit enjuague frío temporizado (montado) para "serie ELWASH"	
	**PS/MBE** 01301950 **189,00**	Pompa di scarico interna montata senza filtro Inside assembled Drain pump w/o filter Eingebaute Ablaufpumpe ohne Filter Pompe de vidange interne montée sans filtre Bomba de descarga interna montada sin filtro	
	KIT PS/MBE 01301960 **92,00**	Kit pompa di scarico senza filtro Kit drain pump w/o filter Ablaufpumpe ohne Filter, Montage-Kit Kit pompe de vidange sans filtre Kit bomba de descarga sin filtro	
	**PAP/MB** 01303000 **331,00**	Pompa di aumento pressione (esterna montata) Booster pump (outside assembled) Drucksteigerungspumpe Pompe de surpression rinçage (externe montée) Bomba de aumento de presión (externa montada)	18x12xh13 cm
	KIT PAP 01303100 **302,00**	Kit pompa di aumento pressione (esterna) Kit booster pump (outside) Drucksteigerungspumpe, Montage-Kit Kit pompe de surpression rinçage (externe) Bomba de aumento de presión (externa)	18x12xh13 cm 5 kg 0,004 mc
	**DPA/08** 06101900 **1.268,00**	Addolcitore automatico lt.8 Automatic water softener, capacity 8 litres Automatischer Wasserenthärter 8 l Adoucisseur automatique lt. 8 Ablandador de agua automático de 8 L	23x40xh55 cm 20 kg 0,07 mc
	**DP/08** 06102000 **202,00**	Depuratore lt.8 8 litres water softener Wasserenthärter 8 l Adoucciseur lt. 8 Ablandador de agua de 8 L	Ø 18,5xh40 cm 7 kg 0,03 mc
	DP/12 06102010 **258,00**	Depuratore lt.12 12 litres water softener Wasserenthärter 12 l Adoucciseur lt. 12 Ablandador de agua de 12 L	Ø 18,5xh50 cm 9 kg 0,03 mc
	DP/16 06102020 **311,00**	Depuratore lt.16 16 litres water softener Wasserenthärter 16 l Adoucciseur lt. 16 Ablandador de agua de 16 L	Ø 18,5xh60 cm 12 kg 0,03 mc
	DDL/2 06102040 **341,00**	Dosatore elettrico regolabile detersivo liquido (montato) Electric detergent pump ADJUSTABLE, (assembled) Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger (eingebaut) Doseur électrique réglable produit de lavage liquide (monté) Dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido (montado)	
	**KIT DDL/2** 06102045 **300,00**	Kit dosatore elettrico regolabile detersivo liquido Kit electric detergent pump Adjustable Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger, Montage-Kit Kit doseur électrique réglable produit de lavage liquide Kit dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido	
	02302070* **36,00**	Predisposizione dosatore detergente (iniettore + connessione elettrica) (per macchina a 1 elettrovalvola) Designed for detergent pump (injector + electric connection) (for machine with 1-way solenoid valve) Vorbereitung für Nachrüstung von Reinigerdosiergerät (Düse + Verkabelung) (für Maschine mit einfachem Magnetventil) Prédisposition doseur produit de lavage (injecteur + branchement électrique) (pour machine avec électrovanne à 1 vois) Predisposición dosificador de detergente (inyector + conexión eléctrica) (para máquina con 1 válvula solenoide)	

	02302080* **93,00**	Predisposizione dosatore detergente (iniettore + connessione elettrica) (per macchina a 2 elettrovalvole) Designed for detergent pump (injector + electric connection) (for machine with 2-way solenoid valve) Vorbereitung für Nachrüstung von Reinigerdosiergerät (Düse + Verkabelung) (für Maschine mit doppeltem Magnetventil) Prédisposition doseur produit de lavage (injecteur + branchement électrique) (pour machines avec électrovanne à 2 vois) Predisposición dosificador de detergente (inyector + conexión eléctrica) (para máquina con 2 válvulas solenoides)
	02302035 **529,00**	Maggiorazione versione atmosferica (Modelli cesto 40x40) Overprice atmospheric version (Basket models 40x40) Mehrpreis atmosphärische Ausführung (Modelle mit Korbmaß 40x40) Supplément version atmosphérique (Modèles de paniers 40x40) Aumento de precio versión atmosférica (Modelos de cesta 40x40)
	01304000 **39,00**	Telaio supporto cesto rotondo Ø 34 (Nota: per trasformazioni da cesto quadro a cesto tondo) Support frame round basket Ø 34 (Note: To transform from square basket to round basket) Halterahmen für Korb mit Ø 35 cm (Hinweis: zur Umwandlung von Betrieb mit viereckigen Korb auf Betrieb mit runden Korb) Support panier rond Ø 35 (Note: pour transformation de panier carré à panier rond) Bastidor soporte cesto redondo Ø 34 (Nota: para transformaciones de cesto cuadrado a cesto redondo)
	01304100 **39,00**	Telaio supporto cesto rotondo Ø 40 (Nota: per trasformazioni da cesto quadro a cesto tondo) Support frame round basket Ø 40 (Note: To transform from square basket to round basket) Halterahmen für Korb mit Ø 40 cm (Hinweis: zur Umwandlung von Betrieb mit viereckigen Korb auf Betrieb mit runden Korb) Support panier rond Ø 40 (Note: pour transformation de panier carré à panier rond) Bastidor soporte cesto redondo Ø 40 (Nota: para transformaciones de cesto cuadrado a cesto redondo)
	02302060* **€ 0,00**	Thermostop (Passaggio alla fase di risciacquo solo con acqua boiler T° corretta) Thermostop (Rinse phase will start after reaching the right water T° in the boiler only) Thermostop (Nachspülung nur nach erreichter Wassertemperatur im Boiler) Thermostop (Passage à la phase de rinçage seulement avec l'eau du boiler T° correcte) Thermostop (Paso a la fase de enjuague solo con agua de la caldera a la temperatura correcta)
	02305300 **181,00**	Maggiorazione piedini flangiati M10 (4 pz) Overprice M10 flanget feet (4 pcs) Mehrpreis angeflanschte Stellfüsse M10 (4 Stk) Supplément pieds à brides M10 (4 pc) Aumento de precio por patas bridas M10 (4 pz)

Alimentazioni speciali - Special feed powers - Besondere Netzanschlüsse - Alimentation spéciaux - Alimentaciones especiales

Hz	01301000 **€ 230,00**	Alimentazione 60 Hz x MB Feed power 60 Hz x MB Netzanschluß 60 Hz x MB Alimentation 60 Hz x MB Alimentación 60 Hz x MB
		* Prezzo valido per macchine in montaggio - Price valid for machines in assembling phase - Preis gültig für Maschinen in der Fertigungsphase - Prix valable pour machines en montage - Precio válido para máquinas en fase de montaje



45

Dimensione cesto
Basket dimension
Korbmaß
Dimensions du panier
Dimensiones del cesto

Questa gamma dalle dimensioni intermedie permette di soddisfare sia chi deve lavare molti bicchieri sia chi deve lavare piatti è quindi indicata in quelle situazioni dove si desidera una macchina polivalente, compatta ed efficace. Macchine realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti il filtro il troppopieno e le tubazioni interne. Porta bilanciata a doppia parete di serie, finitura esterna Scotch- Brite. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Dotate di dosatore di brillantante elettrico, valvola anti inquinamento della rete idrica (EN61770).

This range of medium-size machines is designed to be used both by those customers who need to wash large amounts of glasses and those who need to wash plates. It is therefore suited for those situations where a versatile, compact and effective machine is required. Machines entirely constructed from AISI 304 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes. Double-wall counter-balanced door as standard feature, Scotch-Brite external finish. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 340L stainless steel. Equipped with a electric rinse-aid pump and an anti-pollution valve to prevent contamination of the water mains (EN61770).

Diese Modellreihe mit mittleren Abmessungen stellt sowohl all jene Kunden zufrieden, die viele Gläser spülen müssen, als auch jene, die Teller spülen müssen, somit ist sie überall dort ideal geeignet, wo eine vielseitige, kompakte und effiziente Spülmaschine erwünscht ist. Die Maschinen sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, der Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre. Serienmäßige doppelwandige ausgewuchtete Tür, Scotch-Brite-Ausführung. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Ausgestattet mit Glanzmitteldosierung elektrisch, Rückschlagventil (EN61770).

Gamme de taille intermédiaire permettant le lavage d'une grande quantité de verres ou d'assiettes et pensée pour ceux qui recherchent une machine polyvalente, compacte et efficace. Machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes. Porte équilibrée à double paroi de série, finitions extérieures Scotch-Brite. Boiler isolé incorporé en acier inox AISI 304L. Doseur du produit de rinçage électrique, clapet anti-pollution du réseau hydrique (EN61770).

Esta gama de tamaño intermedio permite satisfacer tanto a quien tiene que lavar muchos vasos como a quien tiene que lavar platos, así que se recomienda para las situaciones en las que se desea tener una máquina versátil, compacta y eficaz. Máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y de enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas. Puerta balanceada con pared doble de serie, acabado externo Scotch-Brite. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI304L. Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico, válvula anti-contaminación de la red de suministro de agua (EN61770).

45

45 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

MS9351	MS9351PS	MS9353	MS9353PS
00935100	00935101	00935300	00935301
€ 3.025,00	€ 3.245,00	€ 3.271,00	€ 3.490,00
79,0 60,0 51,0	79,0 60,0 51,0	79,0 60,0 51,0	79,0 60,0 51,0
kg 56,0 mc 0,40	kg 57,0 mc 0,40	kg 56,0 mc 0,40	kg 57,0 mc 0,40
h33 Ø32	h33 Ø32	h33 Ø32	h33 Ø32
120" 180"	120" 180"	120" 180"	120" 180"
	40 WATT		40 WATT

Macchine ad alte prestazioni a parete singola, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance single-wall machines featuring a tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Einwandige Hochleistungsmaschinen, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.



Ø 35 con cesto M246 (6 pz)
Ø 35 with basket M246 (6 pcs)
Ø 35 mit Korb M246 (6 Stk)
Ø 35 avec panier M246 (6 pc)
Ø 35 con cesto M246 (6 pz.)

CV9045
03309045
€ 345,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 51x52xh46
- Kg 9 - mc 0,05





Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Machines hautes performances à simple paroi, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared individual, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



						MS9351 MS9351PS	MS9353 MS9353PS
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	420-280	420-280
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	17	17
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,55	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

45

45 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

DT 45.11	DT 45.11P	DT 45.13	DT 45.13P
01004511000	01004511100	01004513000	01004513100
€ 3.123,00	€ 3.342,00	€ 3.369,00	€ 3.583,00
79,0 60,0 51,0	79,0 60,0 51,0	79,0 60,0 51,0	79,0 60,0 51,0
kg 56,0 mc 0,40	kg 57,0 mc 0,40	kg 56,0 mc 0,40	kg 57,0 mc 0,40
h33 Ø32	h33 Ø32	h33 Ø32	h33 Ø32
60" 90" 150" 120" 180"	60" 90" 150" 120" 180"	60" 90" 150" 120" 180"	60" 90" 150" 120" 180"
	40 WATT		40 WATT
55° T 85° B	55° T 85° B	55° T 85° B	55° T 85° B
CLN	CLN	CLN	CLN

Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre- impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Offrono una notevole capacità di carico, con la possibilità di lavare dai bicchieri ai piatti, compresi i piatti pizza, fino ai vassoi Euronorm.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. They have a remarkable load capacity: they can wash from glasses to plates, including pizza plates, and even Euronorm trays.

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Sie bieten ein erhebliches Fassungsvermögen und sind zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern und sogar Euronorm-Tabletts geeignet.



Ø 35 con cesto M246 (6 pz)
Ø 35 with basket M246 (6 pcs)
Ø 35 mit Korb M246 (6 Stk)
Ø 35 avec panier M246 (6 pc)
Ø 35 con cesto M246 (6 pz.)

CV9045
03309045
€345,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 51x52xh46
- Kg 9 - mc 0,05



Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

ELWASH serie

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Offrant une capacité de charge importante, possibilité de lavage des verres et des assiettes de tous types, plates à pizzas compris, jusqu'aux plateau Euronorm.

Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene. Ofrecen una notable capacidad de carga, con posibilidad de lavar desde vasos hasta platos, incluso platos de pizza y bandejas Euronorm.



						DT 45.11 DT 45.11P	DT 45.13 DT 45.13P
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	320÷960	320÷960
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	17	17
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,55	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

Dimensione cesto
Basket dimension
Korbmaß
Dimensions du panier
Dimensiones del cesto

Gamma caratterizzata dalle dimensioni classiche del cesto (50x50) ma da un ingombro esterno contenuto, macchine ad uso universale, ideali per piatti, bicchieri e posate, si inserisce perfettamente in ogni contesto avendo sia macchine ad incasso che free - standing. Macchine realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti il filtro il troppopieno e le tubazioni interne. Porta bilanciata e doppia parete di serie, finitura esterna Scotch - Brite. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Dotate di dosatore di brillantante elettrico, valvola anti inquinamento della rete idrica (EN61770).

Range of products featuring a standard size basket (50x50) yet limited external dimensions, all-purpose machines, ideal for plates, glasses and cutlery, fit perfectly in any context as they include both built-in and free-standing appliances. Machines entirely constructed from AISI 304 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes. Double-wall counter-balanced door as standard feature, Scotch-Brite external finish. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 340L stainless steel. Equipped with a eletric rinse-aid pump and an anti-pollution valve to prevent contamination of the water mains (EN61770).

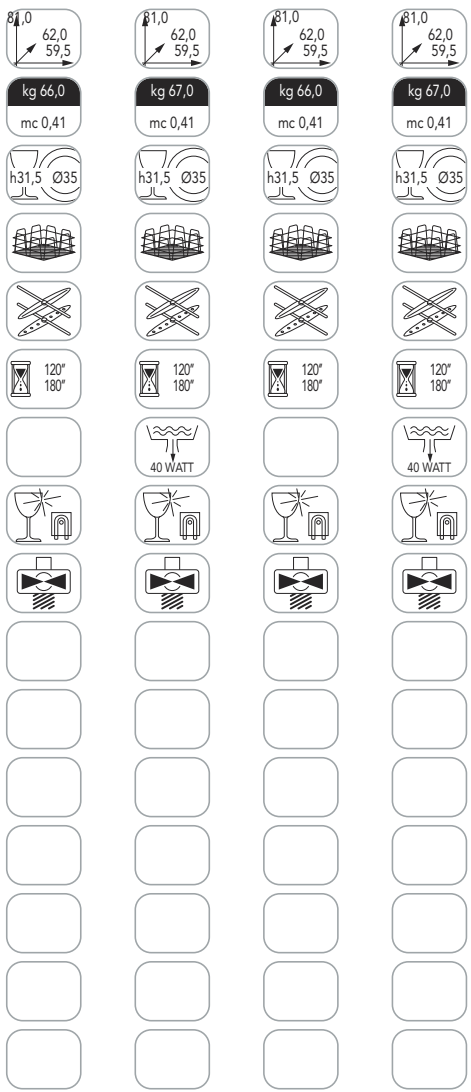
Diese Modellreihe zeichnet sich durch die klassischen Korbabmessungen (50x50) aus, aber gleichzeitig durch einen geringen äußeren Raumbedarf; Universal-Maschinen, ideal für Teller, Gläser und Besteck, die sich perfekt in jede Umgebung einfügen, da es sowohl Einbau- als auch freistehende Modelle gibt. Die Maschinen sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, der Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre. Serienmäßige doppelwandige ausgewuchtete Tür, Scotch–Brite-Ausführung. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Ausgestattet mit Glanzmitteldosierung elektrisch, Rückschlagventil (EN61770).

Gamme caractérisées par des paniers classiques (50x50) mais des dimensions hors-tout réduites, machines à usage universel idéales pour assiettes, verres et couverts qui s'intègrent parfaitement à tous les contextes avec machines à encastrer ou indépendantes. Machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes. Porte équilibrée à double paroi de série, finitions extérieures Scotch-Brite. Boiler isolé incorporé en acier inox AISI 304L. Doseur du produit de rinçage électrique, clapet anti-pollution du réseau hydrique (EN61770).

Esta gama está caracterizada por las dimensiones clásicas del cesto (50 x 50) pero con un volumen externo reducido, máquinas para uso universal, ideales para platos, vasos y cubiertos, se introduce perfectamente en cualquier contexto teniendo tanto máquinas empotrables como de instalación libre. Máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y de enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas. Puerta balanceada y pared doble de serie, acabado externo Scotch-Brite. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI304L. Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico, válvula anti-contaminación de la red de suministro de agua (EN61770).

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

MS9451	MS9451PS	MS9453	MS9453PS
00945100	00945101	00945300	00945301
€ 3.203,00	€3.422,00	€ 3.447,00	€ 3.664,00



Macchine ad alte prestazioni a parete singola, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance single-wall machines featuring a tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Einwandige Hochleistungsmaschinen, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.



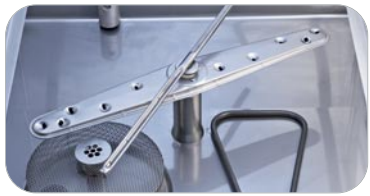
Ø 37 con cesto M252 (7 pz)
Ø 37 with basket M252 (7 pcs)
Ø 37 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 37 avec panier M252 (7 pc)
Ø 37 con cesto M252 (7 pz.)

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05





Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Sottobanco - Undercounter - Untertisch - Sous-comptoir - Bajo mesada

Machines hautes performances à simple paroi, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared individual, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.

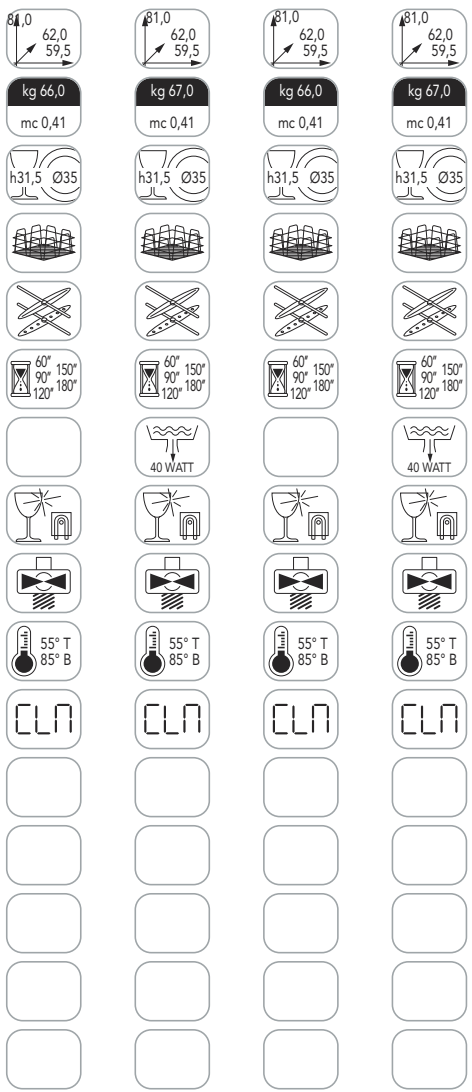


						MS9451 MS9451PS	MS9453 MS9453PS
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	540-360	540-360
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	26	26
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,55	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

DT 50.11	DT 50.11P	DT 50.13	DT 50.13P
01005011000	01005011100	01005013000	01005013100
€ 3.299,00	€ 3.518,00	€ 3.545,00	€ 3.762,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre- impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Offrono una notevole capacità di carico, con la possibilità di lavare dai bicchieri ai piatti, compresi i piatti pizza, fino ai vassoi Euronorm.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. They have a remarkable load capacity: they can wash from glasses to plates, including pizza plates, and even Euronorm trays.

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Sie bieten ein erhebliches Fassungsvermögen und sind zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern und sogar Euronorm-Tabletts geeignet.



Ø 37 con cesto M252 (7 pz)
Ø 37 with basket M252 (7 pcs)
Ø 37 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 37 avec panier M252 (7 pc)
Ø 37 con cesto M252 (7 pz.)

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05



Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

ELWASH serie

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Offrant une capacité de charge importante, possibilité de lavage des verreset des assiettes de tous types, plates à pizzas compris, jusqu'aux plateau Euronorm.

Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene. Ofrecen una notable capacidad de carga, con posibilidad de lavar desde vasos hasta platos, incluso platos de pizza y bandejas Euronorm.



						DT 50.11 DT 50.11P	DT 50.13 DT 50.13P
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	360÷1080	360÷1080
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	26	26
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,55	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

MS9551	MS9551PS	MS9553	MS9553PS
014955100	014955101	014955300	014955301
€ 3.381,00	€ 3.598,00	€ 3.752,00	€ 3.971,00
82,0 62,0 60,0	82,0 62,0 60,0	82,0 62,0 60,0	82,0 62,0 60,0
kg 71,0 mc 0,41	kg 72,0 mc 0,41	kg 71,0 mc 0,41	kg 72,0 mc 0,41
h33,5 Ø36	h33,5 Ø36	h33,5 Ø36	h33,5 Ø36
120" 180"	120" 180"	120" 180"	120" 180"
	40 WATT		40 WATT

Macchine ad alte prestazioni in parete doppia per un miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca stampata con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

High-performance double-wall machines, featuring improved sound insulation and higher thermal performance, pressed tank with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.



Ø 39 con cesto M252 (7 pz)
Ø 39 with basket M252 (7 pcs)
Ø 39 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 39 avec panier M252 (7 pc)
Ø 39 con cesto M252 (7 pz.)

CV9051
03309051
€ 526,00



- Cavalletto inox con serratura
- Inox stand with lock
- Untergestell aus Edelstahll mit Scholss - Support inox avec serrure - Soporte de acero inoxidable con cerradura
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05





Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

Sottobanco - Undercounter - Untertisch - Sous-comptoir - Bajo mesada

Doppelwandige Hochleistungsmaschinen, bessere Schalldämmung und bessere Wärmeleistung, formgepresstes Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

Machines hautes performances à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve moulée à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas de alto rendimiento con pared doble para un mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico, cuba estampada con bordes redondeados, filtros para toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



						MS9551 MS9551PS	MS9553 MS9553PS
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	540-360	540-360
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,55	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

MS9550T
014955380
€ 4.041,00

















Serie che contraddistingue le macchine con ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio, macchine destinate ad una utenza esigente in termini di prestazioni e risultato finale, il ricambio d'acqua tramite pompa di scarico inclusa permette di ottenere eccellenti risultati di lavaggio. Macchine in parete doppia per un miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca con angoli arrotondati, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

Range including machines performing a partial water change during each washing cycle, intended for demanding users in terms of performances and end result, the water change through the included drain pump ensures excellent washing performances. Double-wall machines for improved sound insulation and higher thermal performance, tank with rounded corners, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.



Ø 39 con cesto M252 (7 pz)
Ø 39 with basket M252 (7 pcs)
Ø 39 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 39 avec panier M252 (7 pc)
Ø 39 con cesto M252 (7 pz.)

CV9051
03309051
€ 526,00

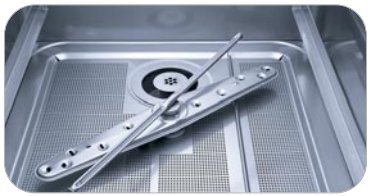


- Cavalletto inox con serratura
- Inox stand with lock
- Untergestell aus Edelstahll mit Scholss - Support inox avec serrure - Soporte de acero inoxidable con cerradura
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05







Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

Sottobanco - Undercounter - Untertisch - Sous-comptoir - Bajo mesada

Modellreihe der Maschinen mit partiellem Wasserwechsel bei jedem Spülgang, für eine im Hinblick auf Leistung und Endergebnis anspruchsvolle Kundschaft. Durch den Wasserwechsel über die eingebaute Laugenpumpe werden exzellente Spülergebnisse erzielt. Doppelwandige Maschinen für eine bessere Schalldämmung und eine bessere Wärmeleistung, Becken mit abgerundeten Ecken, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

Série de machines à renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle destinée à une clientèle exigeant des résultats supérieurs. Le renouvellement de l'eau via la pompe de vidange inclue permet d'obtenir d'excellents résultats de lavage. Machines à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve à angles arrondis, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Serie de máquinas que se distinguen por un cambio parcial del agua a cada ciclo de lavado, máquinas destinadas a usuarios exigentes en términos de prestaciones y resultado final, el cambio de agua por medio de una bomba de descarga incluida permite obtener excelentes resultados de lavado. Máquinas de pared doble para un mejor aislamiento acústico y un mejor rendimiento térmico, cuba con bordes redondeados, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



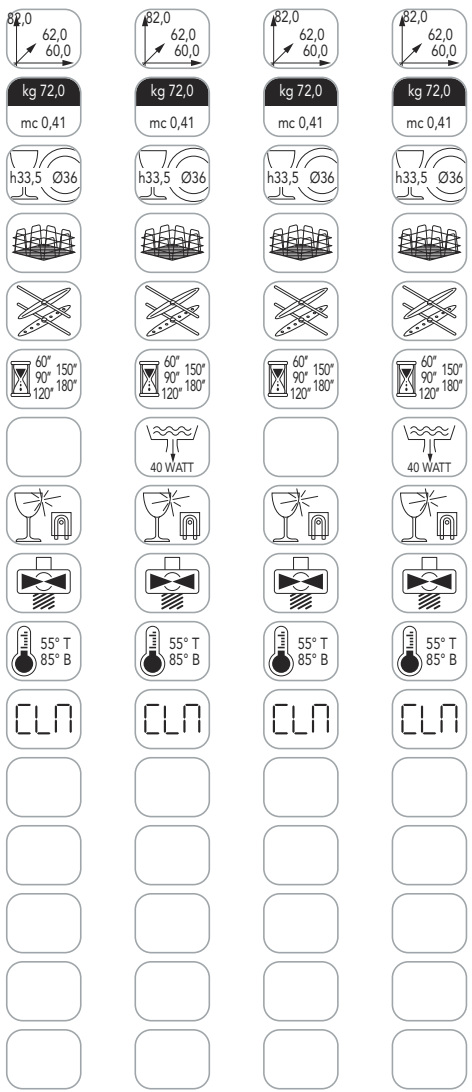
						MS9550T
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	432-308
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

DT 50.21	DT 50.21P	DT 50.23	DT 50.23P
01405021000	01405021100	01405023000	01405023100
€ 3.478,00	€ 3.693,00	€ 3.849,00	€ 4.066,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Offrono una notevole capacità di carico, con la possibilità di lavare dai bicchieri ai piatti, compresi i piatti pizza, fino ai vassoi Euronorm.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. They have a remarkable load capacity: they can wash from glasses to plates, including pizza plates, and even Euronorm trays.



Ø 39 con cesto M252 (7 pz)
Ø 39 with basket M252 (7 pcs)
Ø 39 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 39 avec panier M252 (7 pc)
Ø 39 con cesto M252 (7 pz.)

CV9051
03309051
€ 526,00



- Cavalletto inox con serratura
- Inox stand with lock
- Untergestell aus Edelstahll mit Scholss - Support inox avec serrure - Soporte de acero inoxidable con cerradura
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

MACH

ELWASH serie

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Sie bieten ein erhebliches Fassungsvermögen und sind zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern und sogar Euronorm-Tabletts geeignet.

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Offrant une capacité de charge importante, possibilité de lavage des verres et des assiettes de tous types, plates à pizzas compris, jusqu'aux plateau Euronorm.

Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene. Ofrecen una notable capacidad de carga, con posibilidad de lavar desde vasos hasta platos, incluso platos de pizza y bandejas Euronorm.



						DT 50.21 DT 50.21P	DT 50.23 DT 50.23P
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	360÷1080	360÷1080
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	3,00	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	3,55	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	230 1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

DT 50.23T	DT 50.23A	DT 50.23AT
01405023800	01405023600	01405023680
€ 4.138,00	€ 4.338,00	€ 4.626,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico (versione A) per garantire un risciacquo ad alte prestazioni. La versione T ha in più un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Ideali per l'utenza che vuole sfruttare al massimo la capacità di lavaggio delle macchine; consigliate anche per il lavaggio di oggetti e bicchieri delicati.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Booster pump and an atmospheric rinse tank (A version) in order to grant high performances in rinsing. The T version also



Ø 39 con cesto M252 (7 pz)
Ø 39 with basket M252 (7 pcs)
Ø 39 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 39 avec panier M252 (7 pc)
Ø 39 con cesto M252 (7 pz.)

CV9051
03309051
€ 526,00



- Cavalletto inox con serratura
- Inox stand with lock
- Untergestell aus Edelstahll mit Scholss - Support inox avec serrure - Soporte de acero inoxidable con cerradura
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

Indice - index - indice



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

MACH

ELWASH serie

features a partial water change during each washing cycle. They are ideal for the user who wants to make the most of the equipment's washing capacity; highly recommended also for washing delicate objects and glasses.

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Ausstattung mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler (Version A), für eine garantiert hochleistungsfähige Nachspülung. Die Version T verfügt außerdem über einen partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Sie sind für diejenigen ideal, die die Spülleistung der Maschine voll nutzen wollen, und sind auch zum Spülen leicht zerbrechlicher Gegenstände und Gläser geeignet.

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Équipées d'une pompe de rinçage et d'un chaudière atmosphérique (version A) pour garantir un rinçage à hautes performances. La version T est aussi équipée d'un renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Idéales pour les utilisateurs cherchant à optimizer la capacitè de lavage des machines et ègalement conseillées pour le lavage des objets et des verres fragiles.



Las máquinas disponen de una pantalla táctil simple e intuitiva, que con cinco tiempos de lavado predeterminados permite responder a las nececidades de limpieza e higiene. La bomba de aumento de presión y la caldera atmosférica (versión "A") para garantizar un enjuague de alto rendimiento. La version "T" tiene además un cambio parcial del agua en cada ciclo de lavado. Ideales para los clientes que quieren aprovechar al máximo la capacidad de lavado de las máquinas; se aconsejan también para el lavado de objetos y copas delicadas.

						DT 50.23T DT 50.23AT	DT 50.23A
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	306÷720	360÷1080
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	4,50	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	5,05	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	6,00	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	6,55	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	(0,19 AT)	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

Super compatta - Super compact - Super compact - Super compacte - Super compatta

DT 52.23P
01405223100
€ 4.066,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Offrono una notevole capacità di carico, con la caratteristica principale dell'altezza di soli 76 cm.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. They have a remarkable load capacity, with the main feature of height of only 76 cm.



Ø 32 con cesto M252 (7 pz)
Ø 32 with basket M252 (7 pcs)
Ø 32 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 32 avec panier M252 (7 pc)
Ø 32 con cesto M252 (7 pz.)

CV9051
03309051
€ 526,00



- Cavalletto inox con serratura
- Inox stand with lock
- Untergestell aus Edelstahll mit Scholss - Support inox avec serrure - Soporte de acero inoxidable con cerradura
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

MACH

ELWASH serie

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Sie bieten ein erhebliches Fassungsvermögen, jedoch mit nur 76 cm Gesamthöhe.

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Offrant une capacité de charge importante, avec la principal caractéristique de l'hauteur de seulement 76 cm.

Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene. Ofrecen una notable capacidad de carga, que tendrán como característica principal solo 76 cm de altura.



						DT 52.23P
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	360÷1080
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

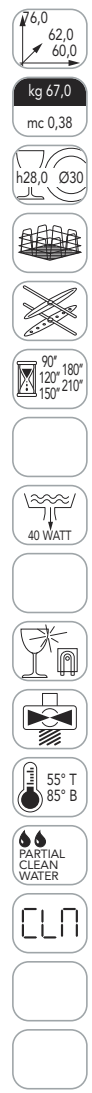
Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

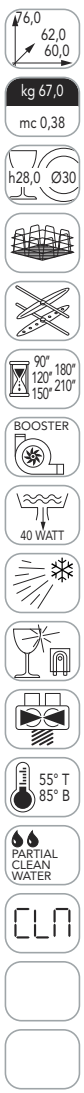
50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

Super compatta - Super compact - Super compact - Super compacte - Super compatta

DT 52.23T
01405223800
€ 4.138,00



DT 52.23AT
01405223680
€ 4.626,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico (versione A) per garantire un risciacquo ad alte prestazioni. La versione T ha in più un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Ideali per l'utenza che vuole sfruttare al massimo la capacità di lavaggio delle macchine, con la caratteristica principale dell'altezza di soli 76 cm.

The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Booster pump and an atmospheric rinse tank (A version) in order to grant high performances in rinsing. The T version also features a partial water change during each washing cucle. They are ideal for the user who wants to make the most of the equipment's washing capacity, with the main feature of height of only 76 cm.

CV9051
03309051
€ 526,00



- Cavalletto inox con serratura
- Inox stand with lock
- Untergestell aus Edelstahll mit Scholss - Support inox avec serrure - Soporte de acero inoxidable con cerradura
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05

CV500
03305000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand
- Untergestell aus Edelstahl
- Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x59xh46
- Kg 12 - mc 0,05



Ø 32 con cesto M252 (7 pz)
Ø 32 with basket M252 (7 pcs)
Ø 32 mit Korb M252 (7 Stk)
Ø 32 avec panier M252 (7 pc)
Ø 32 con cesto M252 (7 pz.)



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Ausstattung mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler (Version A), für eine garantiert hochleistungsfähige Nachspülung. Die Version T verfügt außerdem über einen partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Sie sind für diejenigen ideal, die die Spülleistung der Maschine voll nutzen wollen, jedoch mit nur 76 cm Gesamthöhe.

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Équipées d'une pompe de rinçage et d'un chaudière atmosphérique (version A) pour garantir un rinçage à hautes performances. La version T est aussi équipée d'un renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Idéales pour les utilisateurs cherchant à optimizer la capacitè de lavage des machines, avec la principal caractéristique de l'hauteur de seulement 76 cm.

Las máquinas disponen de una pantalla táctil simple e intuitiva, que con cinco tiempos de lavado predeterminados permite responder a las nececidades de limpieza e higiene. La bomba de aumento de presión y la caldera atmosférica (versión "A") para garantizar un enjuague de alto rendimiento. La version "T" tiene además un cambio parcial del agua en cada ciclo de lavado. Ideales para los clientes que quieren aprovechar al máximo la capacidad de lavado de las maquinas, que tendrán como característica principal solo 76 cm de altura.



						DT 52.23T DT 52.23AT
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	306÷720
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	4,50
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,55
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	5,05
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	6,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	6,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	(0,19 AT)
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

MS9851	MS9853A	MS9850AT
014985300	014985360	014985368
€ 4.642,00	€ 5.129,00	€ 5.408,00
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		

Macchine caratterizzate da cesto 50x50 ma con prestazioni superiori e con maggior altezza utile di carico, ideale in tutti quegli ambienti dove serve potenza di lavaggio in poco spazio, la MS9853A è dotata di boiler atmosferico per lavorare anche con poca pressione della rete idrica e per garantire un risciacquo a temperatura costante, la MS9850AT ha in più un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Macchine a parete doppia, miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca stampata con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta.

Machines featuring a 50x50 basket yet ensuring higher performances and loading height, ideal for all those situations where powerful washing is required but little room is available; the MS9853A is equipped with an atmospheric boiler to operate even with low water pressure and ensure constant rinse temperature, the MS9850AT also features a partial water change during each washing cycle. Double-wall machines with improved sound insulation and higher thermal performance, pressed tank with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened.

Diese Maschinen mit Universalkorb 50x50, aber mit besseren Leistungen und höherer Ladehöhe, sind überall dort ideal, wo hohe





Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

Carica frontale - Front loading - Fronttürmaschine - Chargement frontal - Carga frontal

Spülleistung auf geringem Raum gefordert ist; das Modell MS9853A ist mit atmosphärischem Boiler ausgestattet, um auch bei niedrigem Wasserdruck zu funktionieren und um das Nachspülen bei konstanter Temperatur zu garantieren; das Modell MS9850AT verfügt außerdem über einen partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Doppelwandige Maschinen, bessere Schalldämmung und bessere Wärmeleistung, formgepresstes Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung.

Machines équipées de paniers 50x50 offrant des prestations supérieures et une hauteur utile de chargement majeure, parfaites pour toutes les applications exigeant une haute puissance de lavage dans un espace réduit. Le modèle MS9853A est équipé d'un boiler atmosphérique lui permettant de fonctionner également en cas de faible pression du réseau hydrique et garantissant un rinçage à température constante. Le modèle MS9850AT est en outre équipé d'un renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Machines à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve moulée angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte.

Máquinas caracterizadas por un cesto 50x50 pero con prestaciones superiores y con mayor altura útil de carga, ideales para todos aquellos ambientes donde se requiere potencia de lavado en poco espacio, la MS9853A está equipada con caldera atmosférica para trabajar también con poca presión de la red de suministro de agua y para garantizar un enjuague a temperatura constante, la MS9850AT tiene además un cambio parcial del agua en cada ciclo de lavado. Máquinas de pared doble, mejor aislamiento acústico y mayor rendimiento térmico, cuba estampada con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta.



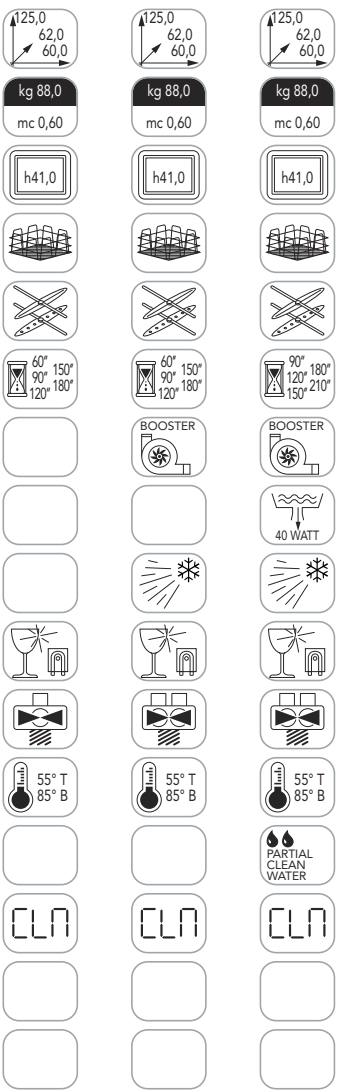
						MS9851 MS9853A	MS9850AT
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	720-360	540-308
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,74	0,74
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,74	6,74
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,74	9,74
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	(0,19 A)	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

DT 54.23	DT 54.23A	DT 54.23AT
01405423000	01405423600	01405423680
€ 4.736,00	€ 5.225,00	€ 5.505,00



Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice e intuitiva con 5 tempi di lavaggio pre-impostati e permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Offrono una capacità di carico considerevole, possibilità di lavare bicchieri e piatti di tutti i tipi, compreso i piatti pizza, fino ai vassoi Euronorm. Macchine dotate di cesti 50x50 che offrono prestazioni superiori e un'altezza utile di carico maggiore, perfette per tutte le applicazioni dove si richiede una grande potenza di lavaggio in uno spazio ridotto.

The machines are fitted with a simple and intuitive TOUCH keyboard with 5 pre-set washing times and can satisfy any cleaning and hygiene requirement. They offer a considerable load capacity, possibility to wash glasses and plates of all types, including pizza plates, up to Euronorm trays. Machines equipped with 50x50 baskets that offer superior performance and a greater useful height, perfect for all applications where a large washing power is required in a small space.

Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Sie bieten ein erhebliches Fassungsvermögen und sind zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern und sogar Euronorm-Tabletts geeignet. Diese Maschinen mit Universalkorb 50x50, aber mit besseren Leistungen und höherer Ladehöhe, sind überall dort ideal, wo hohe Spülleistung auf geringem Raum gefordert ist.



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Offrant une capacité de charge importante, possibilité de lavage des verres et des assiettes de tous types, plates à pizzas compris, jusqu'aux plateaux Euronorm. Machines équipées de paniers 50x50 offrant des prestations supérieures et une hauteur utile de chargement majeure, parfaits pour toutes les applications exigeant une haute puissance de lavage dans un espace réduit.

Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple y intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza y higiene. Ofrecen una notable capacidad de carga, con posibilidad de lavar desde vasos hasta platos, incluso platos de pizza y bandejas Euronorm. Máquinas caracterizadas por un cesto 50x50 pero con prestaciones superiores y con mayor altura de carga, ideales en todos aquellos ambientes donde se requiere potencia de lavado en poco espacio.



						DT 54.23 DT 54.23A	DT 54.23AT
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	360÷1080	306÷720
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	8	8
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,74	0,74
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,74	6,74
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,74	9,74
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	(0,19 A)	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 1 plate basket, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 1 panier pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 1 cesto para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

MS9100
00991000
€ 5.491,00













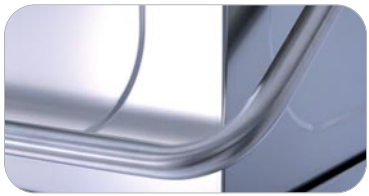




Macchine caratterizzate dalle notevoli prestazioni di lavoro e per essere utilizzate in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata prelavaggio e tavoli uscita. Macchine dotate di **vasca a doppia parete** (capotta isolata a richiesta), con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura capotta, possibilità di avvio automatico ad abbassamento capotta.

Machines featuring high working performances designed to be used in straight-line and corner installations in combination with prewash inlet tables and outlet tables. Machines equipped with a **double-wall tank** (insulated hood upon request), with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when hood is opened, possibility of autostart feature on hood closing.

Hochleistungsfähige Maschinen, die in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen eingesetzt werden können. Die Maschinen sind mit **doppelwandigem Becken** (isolierte Haube auf Wunsch) mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche. Vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Haubenöffnung, Möglichkeit des automatischen Starts bei Haubenschließung.


Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Machines caractérisées par des performances exceptionnelles et pouvant être utilisées avec des systèmes de lavage en ligne ou en angle en association à des tables de prélavage et tables de sortie. Machines équipées d'une **cuve double paroi** (capot isolé sur demande) à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture du capot, possibilité de démarrage automatique lors de l'abaissement du capot.

Máquinas caracterizadas por notables prestaciones de trabajo y para ser utilizadas en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada pre-lavado y mesas de salida. Máquinas equipadas con **cuba de pared doble** (cúpula aislada a petición), con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura cúpula, posibilidad de arranque automático al bajar la cúpula.



						MS9100
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	960-400
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	10
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,90
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,90
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

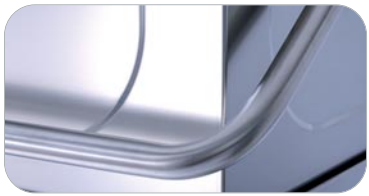
50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

MS9120	MS9120A
00991200	00991250
€ 6.189,00	€ 6.679,00
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Macchine caratterizzate dalle notevoli prestazioni di lavoro e per essere utilizzate in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata prelavaggio e tavoli uscita. Macchine dotate di **vasca a doppia parete** (capotta isolata a richiesta), con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura capotta, termometri vasca e boiler di serie, possibilità di avvio automatico ad abbassamento capotta. Le versioni "A" sono dotate di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo ad alte prestazioni.

Machines featuring high working performances designed to be used in straight-line and corner installations in combination with prewash inlet tables and outlet tables. Machines equipped with a **double-wall tank** (insulated hood upon request), with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when hood is opened, tank and boiler thermometers as standard feature, possibilty of autostart feature on hood closing. "A" versions are equipped with a booster pump and an atmospheric rinse tank in order to grant high performances in rinsing.

Hochleistungsfähige Maschinen, die in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen eingesetzt werden können. Die Maschinen sind mit **doppelwandigem Becken** (isolierte Haube auf Wunsch) mit abgerundeten Ecken, Filter auf


Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

der gesamten Beckenfläche. Vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Haubenöffnung, serienmäßige Becken- und Boilerthermometer, Möglichkeit des automatischen Starts bei Haubenschließung. Die Versionen "A" sind mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine hochleistungsfähige Nachspülung zu garantieren.

Machines caractérisées par des performances exceptionnelles et pouvant être utilisées avec des systèmes de lavage en ligne ou en angle en association à des tables de prélavage et tables de sortie. Machines équipées d'une **cuve double paroi** (capot isolé sur demande) à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture du capot, thermomètres cuve et boiler, possibilité de démarrage automatique lors de l'abaissement du capot. Les versions "A" sont équipées d'une pompe de rinçage et d'un chaudière atmosphérique puor garantir un rinçage à hautes performances.

Máquinas caracterizadas por notables prestaciones de trabajo y para ser utilizadas en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada pre-lavado y mesas de salida. Máquinas equipadas con **cuba de pared doble** (cúpula aislada a petición), con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura cúpula, termómetros en la cuba y en la caldera de serie, posibilidad de arranque automático al bajar la cubierta. Las versiones "A" están equipadas con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento.



						MS9120	MS9120A
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	1200÷300	1200÷300
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	10	13
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,90	6,90
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,90	9,90
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50	400 3N/50
						230 3-1N/50	230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

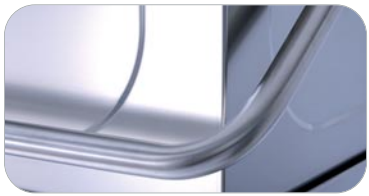
Macchine caratterizzate dalle notevoli prestazioni di lavoro e per essere utilizzate in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata prelavaggio e tavoli uscita. Macchine dotate di **vasca a doppia parete** (capotta isolata a richiesta), con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura capotta, termometri vasca e boiler di serie, possibilità di avvio automatico ad abbassamento capotta. Le versioni T sono dotate di serie di pompa di scarico ed hanno un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Le versioni "A" sono dotate di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo ad alte prestazioni.

Machines featuring high working performances designed to be used in straight-line and corner installations in combination with prewash inlet tables and outlet tables. Machines equipped with a **double-wall tank** (insulated hood upon request), with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with electromechanical controls, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when hood is opened, tank and boiler thermometers as standard feature, possibility of autostart feature on hood closing. T versions are equipped with a drain pump as standard feature and perform a partial water change during each washing cycle. "A" versions are equipped with a booster pump and an atmospheric rinse tank in order to grant high performances in rinsing.

Hochleistungsfähige Maschinen, die in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen eingesetzt werden können. Die Maschinen sind mit **doppelwandigem Becken** (isolierte Haube auf Wunsch) mit abgerundeten Ecken und Filter auf der gesamten Beckenfläche. Vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Tasten, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Haubenöffnung, serienmäßige Becken- und Boilerthermometer, Möglichkeit des automatischen Starts bei Haubenschließung. Die Versionen T sind serienmäßig mit Laugenpumpe ausgestattet und haben einen partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Die Versionen A sind mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine hochleistungsfähige Nachspülung zu garantieren.

Machines caractérisées par des performances exceptionnelles et pouvant être utilisées avec des systèmes de lavage en ligne ou en angle en association à des tables de prélavage et tables de sortie. Machines équipées d'une **cuve double paroi** (capot isolé sur demande) à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture du

MS9120T	MS9120AT
00991208	00991258
€ 6.476,00	€ 6.964,00
146,0 73,5 63,5	146,0 73,5 63,5
kg 124,0 mc 1,00	kg 128,0 mc 1,00
h41,0 Ø44	h41,0 Ø44
90" 120" 210" 150" 270"	90" 120" 210" 150" 270"
40 WATT	40 WATT
	BOOSTER
55° T 85° B	55° T 85° B
PARTIAL CLEAN WATER	PARTIAL CLEAN WATER


Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

capot, thermomètres cuve et boiler, possibilité de démarrage automatique lors de l'abaissement du capot. Les versions T sont équipées de série d'une pompe de vidange et d'un dispositif de renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Les versions "A" sont équipées d'une pompe de rinçage et d'un chaudière atmosphérique puor garantir un rinçage à hautes performances.

Máquinas caracterizadas por notables prestaciones de trabajo y para ser utilizadas en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada pre-lavado y mesas de salida. Máquinas equipadas con **cuba de pared doble** (cúpula aislada a petición), con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura cúpula, termómetros en la cuba y en la caldera de serie, posibilidad de arranque automático al bajar la cúpula. Las versiones "T" están equipadas de serie con bomba de descarga y tienen un cambio parcial de agua en cada ciclo de lavado. Las versiones "A" están equipadas con bomba de aumento de presión y cuba atmosférica para garantizar un enjuague de alto rendimiento.



						MS9120T	MS9120AT
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	800÷266	800÷266
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	10	13
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,90	6,90
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,90	9,90
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Macchine Lavastoviglie a Capotta a cesto quadro 50x50, caratterizzate da elevate prestazioni di lavoro ed estremamente versatili, possono lavare dal bicchiere al piatto, dal piatto pizza al vassoio Euronorm. Sono ideali per essere utilizzate in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. Macchine dotate di **vasca a doppia parete** (capotta isolata a richiesta), con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca. La versione A è dotata di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre-impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene.

HT 504.13	**HT 504.13A**
01050413000	01050413600
€ 6.287,00	**€ 6.776,00**
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Extremely versatile 50x50 square basket Pass through dishwashers providing high working performance: they can wash from glasses to plates and from pizza plates to Euronorm trays. They are perfect to be used for either straight-through or corner operation combined with pre-wash, inlet and outlet tables. Machines equipped with a **double-wall tank** (insulated hood upon request), with rounded corners, full-width wash tank filters. The A version is fitted with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need.

Diese Haubenspülmaschinen mit viereckigem Korb 50x50 und hoher Arbeitsleistung sind besonders vielseitig und zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern und sogar Euronorm-Tabletts geeignet. Sie sind ideal für den Einsatz in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen. Die Maschinen sind mit **doppelwandigem Becken** (isolierte Haube auf Wunsch) mit abgerundeten Ecken und Filter auf der gesamten Beckenfläche. Die Version A ist mit Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen.



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Machines Lave-vaisselle à capot à panier carré 50x50, offrant de hautes prestations et extrêmement adaptables, peuvent laver tous types de verres et d'assiettes, plats à pizzas et plateaux Euronorm compris. Idéales pour les systèmes de lavage en ligne ou d'angle, ou associées à des tables d'entrée, prélavage et sortie. Machines équipées d'une **cuve double paroi** (capot isolé sur demande) à angles arrondis, filters sur toute la surface de la cuve. Le version A est équipée d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène.

Máquinas lavavajillas de cúpula con cesto cuadrado 50x50, caracterizadas por altas prestaciones de trabajo y extremadamente versátiles, pueden lavar desde un vaso hasta un plato, desde un plato de pizza hasta una bandeja Euronorm. Son ideales para ser utilizadas en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada pre-lavado y mesas de salida. Máquinas equipadas con **cuba de pared doble** (cúpula aislada a petición), con bordes redondeados, filtros en todo la cuba. La version "A" está equipada con bomba de aumento de presión y cuba atmosférica para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene.



						HT 504.13	HT 504.13A
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	400÷1200	400÷1200
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	10	13
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,90	6,90
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,90	9,90
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Macchine Lavastoviglie a Capotta a cesto quadro 50x50, caratterizzate da elevate prestazioni di lavoro ed estremamente versatili, possono lavare dal bicchiere al piatto, dal piatto pizza al vassoio Euronorm. Sono ideali per essere utilizzate in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. Macchine dotate di **vasca a doppia parete** (capotta isolata a richiesta), con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni (versione A). La versione T ha in più un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre- impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene.

HT 504.13T	**HT 504.13AT**
01050413800	01050413680
€ 6.573,00	**€ 7.063,00**
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Extremely versatile 50x50 square basket Pass through dishwashers providing high working performance: they can wash from glasses to plates and from pizza plates to Euronorm trays. They are perfect to be used for either straight-through or corner operation combined with pre-wash, inlet and outlet tables. Machines equipped with a **double-wall tank** (insulated hood upon request), with rounded corners, full-width wash tank filters, with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance (A version). The T version also features a partial water change during each washing cycle. The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need.

Diese Haubenspülmaschinen mit viereckigem Korb 50x50 und hoher Arbeitsleistung sind besonders vielseitig und zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern und sogar Euronorm-Tabletts geeignet. Sie sind ideal für den Einsatz in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen. Die Maschinen sind mit **doppelwandigem Becken** (isolierte Haube auf Wunsch) mit abgerundeten Ecken und Filter auf der gesamten Beckenfläche. Sie verfügen über einen partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang (Version T). Die Version A hat auch die Drucksteigerungspumpe und den atmosphärischen Boiler, um eine hochleistungsfähige Nachspülung zu gewährleisten. Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen.



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Machines Lave-vaisselle à capot à panier carré 50x50, offrant de hautes prestations et extrêmement adaptables, peuvent laver tous types de verres et d'assiettes, plats à pizzas et plateaux Euronorm compris. Idéales pour les systèmes de lavage en ligne ou d'angle, ou associées à des tables d'entrée, prélavage et sortie. Machines équipées d'une **cuve double paroi** (capot isolé sur demande) à angles arrondis, filters sur toute la surface de la cuve, d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance (version A). La version T est aussi équipée d'un renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène.

Máquinas lavavajillas de cúpula con cesto cuadrado 50x50, caracterizadas por altas prestaciones de trabajo y extremadamente versátiles, pueden lavar desde un vaso hasta un plato, desde un plato de pizza hasta una bandeja Euronorm. Son ideales para ser utilizadas en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada pre-lavado y mesas de salida. Máquinas equipadas con **cuba de pared doble** (cúpula aislada a petición), con bordes redondeados, filtros en toda la cuba. La version "A" está equipada con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Las versiones "T" estàn equipadas de serie con bomba de descarga y tienen un cambio parcial de agua en cada ciclo de lavado. Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene.



						HT 504.13T	HT 504.13AT
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	340÷800	340÷800
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	13	13
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,90	6,90
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,90	9,90
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	-	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Macchine Lavastoviglie a Capotta a cesto quadro 50x50, caratterizzate da un sistema di recupero calore integrato, semplice ed efficace. Il calore sviluppato durante il funzionamento pre-riscalda l'acqua di risciacquo, riducendo del **34%** il consumo energetico. Macchine dotate di **vasca e capotta a doppia parete** con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio pre- impostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene.

HT 504.23RC
01050423700
€ 8.194,00



50x50 square basket Passthrough Dishwashers, characterised by a built-in heat recovery system. The heat developed during operation preheats the rinsing water, reducing energy consumption by **34%**. Machines equipped with a **double-wall tank and hood** with rounded corners, full-width wash tank filters, with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need.

Diese Haubenspülmaschine mit viereckigem Korb 50x50, ist durch ein einfaches und effizientes, Wärmerückgewinnungssystem charakterisiert. Mit der Wärme, die während dem Gerätebetrieb entsteht, wird das Klarspülwasser vorgewärmt, wodurch der Stromverbrauch um **34%** reduziert wird. **Die Haube und das Becken sind in doppelwandiger Ausführung**, Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche. Dieses Modell ist mit eingebauter Drucksteigerungspumpe und atmosphärischem Boiler, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Die Maschine ist mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen.



Recupero Calore - Heat Recovery - Wärmerückgewinnung - Récupération de chaleur - Recuperación de calor

ELWASH serie

Machines Lave-Vaisselle à capot à panier carré 50x50, caractérisées par son système de récupération de chaleur intégré, simple et efficace. La chaleurd égagée durant le fonctionnement préchauffe l'eau de rinçage et réduit de **34%** la consommation d'énergie. Machines équipées d'une **cuve et capot isolé double paroi** angles arrondis, filters sur toute la surface de la cuve, d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène.

Máquinas lavavajillas de cúpula con cesto cuadrado 50x50, caracterizadas por un sistema de recuperación de calor integrado, simple y eficaz. El calor generado durante el funcionamiento pre-calienta el agua de enjuague, reduciendo un **34%** del consumo energético. Máquinas equipadas con **cuba y cúpula aislada de pared doble** con bordes redondeados, filtros en toda la cuba. Está equipada con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene.

-34%



						HT 504.23RC
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	1200÷400
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	13
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,5
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,90
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	9,90
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

50

50 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Macchine Lavastoviglie a Capotta a cesto quadro 50x50, caratterizzate da un sistema di **condensa vapore integrato** (mod. HT 504.23RV) **e in abbinata a un sistema di recupero calore integrato** (mod. HT 504.23RCV), semplice ed efficace. Il calore sviluppato durante il ciclo di lavaggio preriscalda l'acqua di risciacquo riducendo del **39%** (mod. HT 504.23RV) e del **44%** (mod. HT 504.23RCV) il consumo energetico. Macchine dotate di **vasca e capotta a doppia parete** con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio preimpostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene.

50x50 square basket Passthrough Dishwashers, characterised by a **built-in extracting steam system** (mod. HT 504.23RV) **combined with a heat recovery system** (mod. 504.23RCV), simple and efficient. The heat generated during operation preheats the rinsing water, reducing energy consumption by **39%** (mod. HT 504.23RV) and by **44%** (mod. HT 504.23RCV). Machines equipped with a **double-wall tank and hood** with rounded corners, full-width wash tank filters, with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need.

HT 504.23RV	**HT 504.23RCV**
01050423400	01050423740
€ 10.969,00	**€ 12.622,00**
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

Diese Haubenspülmaschinen, mit viereckigem Korb 50x50, gibt es mit **integriertem Dampfkondensationssystem** (Mod. HT 504.23RV) **und auch mit dazu kombiniertem Wärmerückgewinnungssystem** (Mod. HT 504.23RCV). Diese Systeme sind einfach und effizient: die, während dem Gerätebetrieb entstehde Wärme, wärmt das Klarspülwasser vor, wodurch der Stromverbrauch um **39%** (Mod. HT 504.23RV) und um **44%** (Mod. HT 504.23RCV), reduziert wird. Diese Modelle haben **Haube und Becken in doppelwandiger Ausführung**, Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, Drucksteigerungspumpe und atmosphärischer Boiler, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Sie sind ausserdem mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen.



Recupero Calore - Heat Recovery - Wärmerückgewinnung - Récupération de chaleur - Recuperación de calor

ELWASH serie

Machines Lave-Vaisselle à capot à panier carré 50x50, caractérisées par un système de **condensation de vapeur intégré** (mod. HT 504.23RV) **et combiné à un système de récupération de chaleur intégré** (mod. HT 504.23RCV), simples et efficaces. La chaleur dégagée pendant le cycle de lavage préchauffe l'eau de rinçage et réduisant ainsi la consommation d'énergie de **39%** (mod. HT 504.23RV) et de **44%** (mod. HT 504RCV). Machines équipées d'une **cuve et d'un capot isolés double paroi** aux angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, d'une pompe de rinçage et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés qui, avec 5 temps de lavage prédéfinis, permet de satisfaire tout besoin de nettoyage et d'hygiène.

Máquinas lavavajillas de cúpula con cesto cuadrado 50x50, caracterizadas por un sistema **de extracciòn de vapores integrado** (mod. HT 504.23RV) **en combinaciòn con un sistema de recuperación de calor** (mod. HT 504.23RCV), simples y eficazes. El calor generado durante el funcionamiento pre-calienta el agua de enjuague, reduciendo el consumo energético en un **39%** (mod. HT 504.23RV) y en un **44%** (mod. HT 504.23RCV). Máquinas equipadas con **cuba y cúpula aislada de pared doble** con bordes redondeados, filtros en toda la cuba. Está equipada con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene.

-44%



Índice - index - indice

						HT 504.23RV	HT 504.23RCV
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	1200÷400	1200÷400
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	25	25
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	13	13
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	2,0-3,0	2,0-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	6,95	6,95
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	-	-
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	-	-
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,19	0,19
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos



60

Dimensione cesto
Basket dimension
Korbmaß
Dimensions du panier
Dimensiones del cesto

Gamma caratterizzata dall'uso del cesto 63x63 che permette il lavaggio di un maggior numero di piatti, bicchieri o posate, possibilità di lavare anche teglie Euronorm e 60x40 con telaio apposito. Macchine realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti il filtro il troppopieno e le tubazioni interne, finitura esterna Scotch - Brite. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Dotate di dosatore di brillantante elettrico, valvola anti inquinamento della rete idrica (EN61770).

Range of products featuring a 63x63 basket allowing to wash larger amounts of plates, glasses and cutlery, possibility to wash 60x40 and Euronorm trays by using the specific tray insert. Machines entirely made from AISI 304 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes, Scotch-Brite external finish. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 304L stainless steel. Equipped with a electric rinse-aid pump and an anti-pollution valve to prevent contamination of the water mains (EN61770).

Eine Modellreihe mit dem 63x63 Korb, mit dem mehr Teller, Gläser oder Besteck gespült werden können. Es besteht auch die Möglichkeit Euronorm-Backformen und 60x40 cm Formen mit dem geeigneten Korbeinsatz zu spülen. Die Maschinen sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, der Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre, Scotch-Brite-Ausführung. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Ausgestattet mit elektrischer Dosiervorrichtung für Glanzspülmittel, Rückschlagventil (EN61770).

Gamme équipée du panier 63x63, qui permet de laver une très grande quantité d'assiettes, de verres ou de couverts, possibilité de laver également les bacs Euronorm et 60x40 moyennant un insert spécial. Machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes, finitions extérieures Scotch-Brite. Boiler isolé incorporé en acier inox AISI 304L. Doseur électrique produit de rinçage, clapet anti-pollution du réseau hydrique (EN61770).

Esta gama está caracterizada por el uso del cesto 63x63 que permite el lavado de un mayor número de platos, vasos o cubiertos, posibilidad de lavar también bandejas Euronorm y 60x40 con su armazón. Máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y de enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas, acabado externo Scotch-Brite. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI304L. Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico, válvula anti-contaminación de la red de suministro de agua (EN61770).

60

60 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De Cúpula

Progettata per soddisfare le esigenze di pasticcerie, panetterie, gelaterie, gastronomie, macellerie, ristoranti, alberghi, ospedali e comunità, la macchina Lavastoviglie a capotta a cesto 63x63, può lavare dal bicchiere al piatto, dal piatto pizza al vassoio Euronorm ed oggetti fino a cm 50 di altezza. È ideale per essere utilizzata in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. È dotata di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. Interamente costruita in acciaio inox AISI 304, presenta giranti di lavaggio a quattro bracci e giranti di risciacquo, entrambi posizionati sia sulla parte superiore che inferiore della vasca stampata ad angoli arrotondati per una migliore pulizia. **Vasca e capotta a doppia parete.**

Designed to satisfy the needs of confectioneries, bakeries, ice-cream parlours, gastronomic businesses, butchers, restaurants, hotels, hospitals and communities, the 63x63 square baskets Pass through dishwashers can wash from glasses to plates and from pizza plates to Euronorm trays and items with a height up to cm 50. They are perfect to be used for either straight-through or corner operation combined with pre-wash, inlet and outlet tables. They are fitted with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. Made entirely in AISI 304 stainless steel, has wash whirlers with four spray arms and rinse arms, positioned in both the upper and the lower

HT 635.23A
01063523600
€ 8.374,00



part of the double walled tank, which has rounded corners for efficient cleaning. **Double wall hood and tank.**

Um den Anforderungen von Konditoreien, Bäckereien, Eisdielen, Gastronomie, Metzgereien, Restaurants, Hotels, Krankenhäusern und Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden, ist diese Haubenspülmaschine mit viereckigem Korb 63x63 zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern, Euronorm-Tabletts und für Gegenstände mit bis zu 50 cm Höhe geeignet. Ideal für den Einsatz in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen. Sie ist mit einer Drucksteigerungspumpe und einem atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Sie ist vollständig aus CNS AISI 304 hergestellt, und verfügt über rotierende Spülsysteme (4-armig) und Klarspülsysteme, welche sowohl im oberen als auch im unteren Teil des doppelwandigen Tanks mit abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung positioniert sind. **Haube und Becken sind doppelwandig.**

Répondant aux exigences des pâtisseries, boulangeries, glaciers, gastronomies, boucheries, restaurants, hôtels, hôpitaux et collectivités, les machines Lave-vaisselle à capot à panier carré 63x63, peuvent laver tous types de verres et d'assiettes, plats à pizzas et plateaux Euronorm compris et des objects ayant jusqu'à 50 cm de haut. Idéales pour les systèmes de lavage en ligne ou



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

d'angle, ou associées à des tables d'entrée, prélavage et sortie. Sont équipés d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Entièrement réalisés en acier inox AISI 304, est doté de tourniquets mobiles de lavage à quatre bras et de bras de rinçage, placés aussi bien sur la partie supérieure que sur la partie inférieure de la cuve à double paroi, ainsi que d'angles arrondis pour en faciliter le nettoyage. **Capot et cuve double paroi.**

Diseñada para satisfacer las necesidades de confiterías, panaderías, heladerías, tiendas de comida, carnicerías, restaurantes, hoteles, hospitales y comunidades, la máquina Lavavajillas de cúpula con cesto 63x63, puede lavar desde un vaso hasta un plato, desde un plato de pizza hasta una bandeja Euronorm y objetos hasta 50 cm de altura. Es ideal para ser utilizada en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada, de pre-lavado y mesas de salida. Están equipadas con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Totalmente construida en acero inoxidable AISI 304, presenta impulsores de lavado con cuatro brazos e impulsores de enjuague, ambos localizados tanto en la parte superior como inferior de la cuba estampada con bordes redondeados para una mejor limpieza. **Cúpula y cuba con doble pared.**



						HT 635.23A
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	440÷1320
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	32
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	15
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	4,50
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,50
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	7,50
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	10,50
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,25
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

60

60 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

HT 635.23AT
01063523680
€ 8.662,00



Progettata per soddisfare le esigenze di pasticcerie, panetterie, gelaterie, gastronomie, macellerie, ristoranti, alberghi, ospedali e comunità, la macchina lavastoviglie a capotta a cesto 63x63, può lavare dal bicchiere al piatto, dal piatto pizza al vassoio Euronorm ed oggetti fino a cm 50 di altezza. È ideale per essere utilizzata in sistemi di lavaggio in linea o ad angolo in abbinata a tavoli entrata, prelavaggio e tavoli uscita. È dotata di pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. È dotata di serie di pompa di scarico ed ha un ricambio parziale dell'acqua ad ogni ciclo di lavaggio. Interamente costruita in acciaio inox AISI 304, presenta giranti di lavaggio a quattro bracci e giranti di risciacquo, entrambi posizionati sia sulla parte superiore che inferiore della vasca stampata ad angoli arrotondati per una migliore pulizia. **Vasca e capotta a doppia parete.**

Designed to satisfy the needs of confectioneries, bakeries, ice-cream parlours, gastronomic businesses, butchers, restaurants, hotels, hospitals and communities, the 63x63 square baskets Pass through dishwashers can wash from glasses to plates and from pizza plates to Euronorm trays and items with a height up to cm 50. They are perfect to be used for either straight-through or corner operation combined with pre-wash, inlet and outlet tables. They are fitted with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. They are equipped with a drainage pump as standard feature and perform a partial water change during each washing cycle. Made entirely in AISI 304 stainless steel, has wash whirlers with four spray arms and rinse arms, positioned in both the upper and the lower part of the double walled tank, which has rounded corners for efficient cleaning. **Double wall hood and tank.**

Um den Anforderungen von Konditoreien, Bäckereien, Eisdielen, Gastronomie, Metzgereien, Restaurants, Hotels, Krankenhäusern und Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden, ist diese Haubenspülmaschine mit viereckigem Korb 63x63 zum Spülen von Gläsern, Tellern, Pizzatellern, Euronorm-Tabletts und für Gegenstände mit bis zu 50 cm Höhe geeignet. Ideal für den Einsatz in linien- oder eckförmigen Geschirrspülsystemen in Verbindung mit Vorwasch- und Ablauftischen. Sie ist mit einer Drucksteigerungspumpe und einem atmosphärischem Boiler ausgestattet, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Dieses Modell ist serienmäßig mit Laugenpumpe ausgestattet für den partiellen Wasserwechsel bei jedem Spülgang. Die Maschine ist vollständig aus CNS AISI 304 hergestellt, und verfügt über rotierende Spülsysteme (4-armig) und Klarspülsysteme, welche sowohl im oberen als auch im unteren Teil des doppelwandigen Tanks mit abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung positioniert sind. **Haube und Becken sind doppelwandig.**

Répondant aux exigences des pâtisseries, boulangeries, glaciers, gastronomies, boucheries, restaurants, hôtels, hôpitaux et collectivités, les machines Lave-vaisselle à capot à panier carré 63x63, peuvent laver tous types de verres et d'assiettes, plats à pizzas et



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

plateaux Euronorm compris et des objects ayant jusqu'à 50 cm de haut. Idéales pour les systèmes de lavage en ligne ou d'angle, ou associées à des tables d'entrée, prélavage et sortie. Sont équipés d'une pompe d'augmentation de la pression et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Sont équipées de série d'une pompe de vidange et d'un dispositif de renouvellement partiel de l'eau à chaque cycle. Entièrement réalisés en acier inox AISI 304, est doté de tourniquets mobiles de lavage à quatre bras et de bras de rinçage, placés aussi bien sur la partie supérieure que sur la partie inférieure de la cuve à double paroi, ainsi que d'angles arrondis pour en faciliter le nettoyage. **Capot et cuve double paroi.**

Diseñada para satisfacer las necesidades de confiterías, panaderías, heladerías, tiendas de comida, carnicerías, restaurantes, hoteles, hospitales y comunidades, la máquina Lavavajillas de cúpula con cesto 63x63, puede lavar desde un vaso hasta un plato, desde un plato de pizza hasta una bandeja Euronorm y objetos hasta 50 cm de altura. Es ideal para ser utilizada en sistemas de lavado en línea o en esquina junto con mesas de entrada, de pre-lavado y mesas de salida. La HT 635.23A están equipadas con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Están equipadas de serie con bomba de descarga y tienen un cambio parcial de agua en cada ciclo de lavado. Totalmente construida en acero inoxidable AISI 304, presenta impulsores de lavado con cuatro brazos e impulsores de enjuague, ambos localizados tanto en la parte superior como inferior de la cuba estampada con bordes redondeados para una mejor limpieza. **Cúpula y cuba con doble pared.**



						HT 635.23AT
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	374÷880
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	32
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	15
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	4,50
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,50
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	7,50
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	10,50
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,25
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

60

60 Lavastoviglie - Dishwashers - Geschirrspüler - Lave-vaisselle - Lavavajillas

A capotta - Hood-type - Haubenmaschine - À capot - De cúpula

Macchine Lavastoviglie a Capotta a cesto quadro60x60, caratterizzate da un **sistema di condensa vapore integrato** semplice ed efficace. Il calore sviluppato durante il ciclo di lavaggio preriscalda l'acqua di risciacquo riducendo del **39%** il consumo energetico. Macchine dotate di **vasca e capotta a doppia parete** con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, pompa aumento pressione e serbatoio atmosferico per garantire un risciacquo da alte prestazioni. Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che con 5 tempi di lavaggio preimpostati permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene.

HT 635.23RV
01063523400
€ 12.832,00



60x60 square basket Passthrough Dishwashers, characterised by a **built-in extracting steam syste** simple and efficient. The heat generated during operation preheats the rinsing water, reducing energy consumption by **39%**. Machines equipped with a **double-wall tank and hood** with rounded corners, full-width wash tank filters, with booster pump and atmospheric rinse tank to guarantee high rinsing performance. The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need.

Diese Haubenspülmaschinen, mit viereckigem Korb 60x60, gibt es mit **integriertem Dampfkondensationssystem**. Diese Systeme sind einfach und effizient: die, während dem Gerätebetrieb entstehde Wärme, wärmt das Klarspülwasser vor, wodurch der Stromverbrauch um **39%** reduziert wird. Diese Modelle haben **Haube und Becken in doppelwandiger Ausführung**, Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, Drucksteigerungspumpe und atmosphärischer Boiler, um eine leistungsstarke Nachspülung zu gewährleisten. Sie sind ausserdem mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen.



Recupero Calore - Heat Recovery - Wärmerückgewinnung - Récupération de chaleur - Recuperación de calor

ELWASH serie

Machines Lave-Vaisselle à capot à panier carré 60x60, caractérisées par un système de **condensation de vapeur intégré** simples et efficaces. La chaleur dégagée pendant le cycle de lavage préchauffe l'eau de rinçage et réduisant ainsi la consommation d'énergie de **39%**. Machines équipées d'une **cuve et d'un capot isolés double paroi** aux angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, d'une pompe de rinçage et d'un réservoir atmosphérique garantissant un rinçage haute performance. Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés qui, avec 5 temps de lavage prédéfinis, permet de satisfaire tout besoin de nettoyage et d'hygiène.

Máquinas lavavajillas de cúpula con cesto cuadrado 60x60, caracterizadas por un sistema **de extracciòn de vapores integrado** simples y eficazes. El calor generado durante el funcionamiento pre-calienta el agua de enjuague, reduciendo el consumo energético en un **39%**. Máquinas equipadas con **cuba y cúpula aislada de pared doble** con bordes redondeados, filtros en toda la cuba. Está equipada con bomba de aumento de presión y tanque atmosférico para garantizar un enjuague de alto rendimiento. Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene.



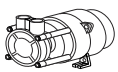
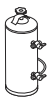
-39%

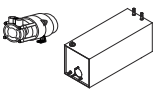
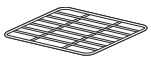
						HT 635.23RV
Potenzialità piatti	Capacity dishes	Spülleistung Teller	Potential (assiettes)	Potencialidad platos	Pz./h	440÷1320
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	32
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	15
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	4,50
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,50
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	7,55
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	10,55
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,25
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 2 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari, 2 contenitori per posate - Supplied with: 2 plate baskets, 1 flat basket, 2 cutlery holders - Ausstattung: 2 Tellerkörbe, 1 Grundkorb, 2 Besteckköcher - Dotation: 2 paniers pour assiettes, 1 panier universel, 2 godets à couverts - Dotación: 2 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios, 2 contenedores para cubiertos

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Accessori per Lavastoviglie cesto 45, 50 e 60 - Accessories for dishwashers basket 45, 50 and 60 - Zubehör für Geschirrspüler Korb 45, 50 und 60 - Accessoires pour lave-vaisselles panier 45, 50 et 60 - Accesorios para lavavajillas cesto 45, 50 y 60

	KIT RFT EW 02304010 € 72,00	Kit risciacquo freddo temporizzato (montato) per "serie ELWASH" Kit timed cold rinse (assembled) for "ELWASH series" Zeitgesteuerte kalte Nachspülung (eingebaut) für die Serie ELWASH Kit rinçage froid temporisé (monté) pour la série ELWASH Kit enjuague frío temporizado (montado) para "serie ELWASH"	
	KIT RFT 02304000 € 145,00	Kit risciacquo freddo temporizzato (montato). Kit timed cold rinse (assembled). Zeitgesteuerte kalte Nachspülung (eingebaut). Kit rinçage froid temporisé (monté). Kit enjuague frío temporizado (montado).	
	**PS/MS** 02301060 € 225,00	Pompa di scarico con filtro Inside assembled Drain pump with filter Eingebaute Ablaufpumpe mit Filter Pompe de vidange avec filtre Bomba de descarga con filtro	
	**PAP/MS** 02302000 € 331,00	Pompa di aumento pressione (interna montata) Booster pump (inside assembled) Eingebaute Drucksteigerungspumpe Pompe de surpression rinçage (interne montée) Bomba de aumento de presión (interna montada)	
	KIT PAP 01303100 € 302,00	Kit pompa di aumento pressione Kit booster pump Drucksteigerungspumpe, Montage-Kit Kit pompe de surpressione rinçage Kit bomba de aumento de presión	43x20xh13 cm 5 kg 0,01 mc
	**DPA/08** 06101900 € 1.268,00	Addolcitore automatico lt.8 Automatic water softener, capacity 8 litres Automatischer Wasserenthärter 8 l Adoucissuer automatique lt. 8 Ablandador de agua automático de 8 L.	23x40xh55 cm 5 kg 0,004 mc
	**DP/08** 06102000 € 202,00	Depuratore lt.8 8 litres water softener Wasserenthärter 8 l Adoucisseur lt. 8 Ablandador de agua de 8 L.	Ø 18,5xh40 cm 7 kg 0,03 mc
	DP/12 06102010 € 258,00	Depuratore lt.12 12 litres water softener Wasserenthärter 12 l Adoucisseur lt. 12 Ablandador de agua de 12 L.	Ø 18,5xh50 cm 9 kg 0,03 mc
	DP/16 06102020 € 311,00	Depuratore lt.16 16 litres water softener Wasserenthärter 16 l Adoucisseur lt. 16 Ablandador de agua de 16 L.	Ø 18,5xh60 cm 12 kg 0,03 mc
	**DDL/2** 06102040 € 341,00	Dosatore elettrico regolabile detersivo liquido (montato) Electric detergent pump ADJUSTABLE (assembled) Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger (eingebaut) Doseur électrique réglable produit de lavage liquide (monté) Dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido (montado)	
	KIT DDL/2 06102045 € 300,00	Kit dosatore elettrico regolabile detersivo liquido Kit electric detergent pump ADJUSTABLE Einstellbares elektrisches Dosiergerät für Flüssigreiniger, Montage-Kit Kit doseur électrique réglable produit de lavage liquide Kit dosificador eléctrico ajustable para detergente líquido	
	02302070* € 36,00	Predisposizione dosatore detergente (iniettore + connessione elettrica) (per macchina a 1 elettrovalvola) Designed for detergent pump (injector + electric connection) (for machine with 1-way solenoid valve) Vorbereitung für Nachrüstung von Reinigerdosiergerät (Düse + Verkabelung) (für Maschine mit einfachem Magnetventil) Prédisposition doseur produit de lavage (injecteur + branchement électrique) (pour machine avec électrovanne à 1 vois) Predisposición dosificador de detergente (inyector + conexión eléctrica) (para máquina con 1 válvula solenoide)	

	02302080* € 93,00	Predisposizione dosatore detergente (iniettore + connessione elettrica) (per macchina a 2 elettrovalvole) Designed for detergent pump (injector + electric connection) (for machine with 2-way solenoid valve) Vorbereitung für Nachrüstung von Reinigerdosiergerät (Düse + Verkabelung) (für Maschine mit doppeltem Magnetventil) Prédisposition doseur produit de lavage (injecteur + branchement électrique) (pour machines avec électrovanne à 2 vois) Predisposición dosificador de detergente (inyector + conexión eléctrica) (para máquina con 2 válvulas solenoides)	
	02302060* € 0,00	Thermostop (passaggio alla fase di risciacquo solo con acqua boiler T° corretta) Thermostop (Rinse phase will start after reaching the right water T° in the boiler only) Thermostop (Nachspülung nur nach erreichter Wassertemperatur im Boiler) Thermostop (passage à la phase de rinçage seulement avec l'eau du boiler T° correcte) Thermostop (Paso a la fase de enjuague solo con agua de la caldera a la temperatura correcta)	
	02302050* € 0,00	Autostart (partenza automatica ad abbassamento capotta) Autostart (automatic start when hood is closed) Autostart (automatischer Anlauf bei Schließen der Haube) Autostart (Marche automatique à la fermeture du capot) Autostart (arranque automático al bajar la cúpula)	
	02201040 € 223,00	Maggiorazione capotta con doppia parete (Modelli cesto 50x50) Overprice for double wall hood (Basket models 50x50) Mehrpreis für doppelwandige Haube (Modelle mit Korbmaß 50x50) Supplément pour capot à double paroi (Modèles de paniers 50x50) Aumento de precio por cúpula con pared doble (Modelos de cesta 50x50)	
	02302030 € 529,00	Maggiorazione versione atmosferica (MS-DT-HT) Overprice for atmospheric version (MS-DT-HT) Mehrpreis atmosphärische Ausführung (MS-DT-HT) Supplément version atmosphérique pour (MS-DT-HT) Aumento de precio versión atmosférica (MS-DT-HT)	
	02301065 € 714,00	Maggiorazione sistema break tank per WRAS Overprice for break tank system for WRAS Mehrpreis break tank Systems für WRAS Supplément système break tank pour WRAS Aumento de precio sistema Break Tank para WRAS	
	02305300 € 181,00	Maggiorazione piedini flangiati M10 (4 pz) Overprice for M10 flanget feet (4 pcs) Mehrpreis angeflanschte Stellfüße M10 (4 Stk) Supplément pieds à brides M10 (4 pc) Aumento de precio por patas bridas M10 (4 pz)	
	02305310 € 287,00	Maggiorazione piedini flangiati 2" H=140 (4 pz) Overprice for 2" H=140 flanget feet (4 pcs) Mehrpreis angeflanschte Stellfüße 2" H=140 (4 Stk) Supplément pieds à brides 2" H=140 (4 pc) Aumento de precio por patas bridas 2" H=140 (4 pz)	
	**M 950** 04509025 € 48,00	Coperchio per minuterie per cesto 50 (2) Lid for small objects for Basket 50 (2) Abdeckgitter für Kleingeräte für Korb 50 (2) Couvercle pour petits objets panier 50 (2) Cubierta para objetos pequeños para cesta (2)	47x23,5 cm
	M 963 04509028 € 72,00	Coperchio per minuterie per cesto 63x63 (2) Lid for small objects for Bsaket 63x63 (2) Abdeckgitter für Kleingeräte für Korb 63x63 (2) Couvervcle pour petits objets panier 63x63 (2) Cubierta para objetos pequeños para cesta 63x63 (2)	60x30 cm
		* Prezzo valido per macchine in montaggio - Price valid for machines in assembling phase - Preis gültig für Maschinen in der Fertigungsphase - Prix valable pour machines en montage - Precio válido para máquinas en fase de montaje	

Alimentazioni speciali - Special feed powers - Besondere Netzanschlüsse - Alímentation spéciaux - Alimentaciones especiales

Hz	02301020* **€ 258,00**	Alimentazione 60 Hz x MS Feed power 60 Hz x MS Netzanschluß 60 Hz x MS Alimentation 60 Hz x MS Alimentación 60 Hz x MS
kW	02301035* **€ 77,00**	Magg. resistenza boiler 6 kW volt 400x3+N/230x3 (MS 9353-9453-9550-9553-DT 45.13-50.13-50.23) Overprice boiler element kW 6 volt 400x3+N/230x3 (MS 9353-9453-9550-9553-DT 45.13-50.13-50.23) Mehrpreis für Heizkörper zu 6 kW in Boiler volt 400x3+N/230x3 (MS 9353-9453-9550-9553-DT 45.13-50.13-50.23) Supplément résistance boiler kW 6 volt 400x3+N/230x3 (MS 9353-9453-9550-9553-DT 45.13-50.13-50.23) Aumento de precio resistencia caldera 6 kW volt 400x3+N/230x3 (MS 9353-9453-9550-9553-DT 45.13-50.13-50.23)
kW	02301037* **€ 133,00**	Magg. resistenza boiler 9 kW volt 400x3+N (MS 9353-9453-9550-9553-9850-9851-9853-DT 54.23) Overprice boiler element kW 9 volt 400x3+N (MS 9353-9453-9550-9553-9850-9851-9853-DT 54.23) Mehrpreis für Heizkörper zu 9 kW in Boiler volt 400x3+N (MS 9353-9453-9550-9553-9850-9851-9853-DT 54.23) Supplément résistance boiler kW 9 volt 400x3+N (MS 9353-9453-9550-9553-9850-9851-9853-DT 54.23) Aumento de precio resistencia caldera 9 kW volt 400x3+N (MS 9353-9453-9550-9553-9850-9851-9853-DT 54.23)
kW	02301040* **€ 243,00**	Magg. resistenza boiler 9 kW volt 230x3 (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Overprice boiler element kW 9 volt 230x3 (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Mehrpreis für Heizkörper zu 9 kW in Boiler volt 230x3 (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Supplément résistance boiler kW 9 volt 230x3 (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Aumento de precio resistencia caldera 9 kW volt 230x3 (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT)
kW	02301045* **€ 61,00**	Magg. resistenza boiler 9 kW volt 400x3+N (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Overprice boiler element kW 9 volt 400x3+N (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Mehrpreis für Heizkörper zu 9 kW in Boiler volt 400x3+N (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Supplément résistance boiler kW 9 volt 400x3+N (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT) Aumento de precio resistencia caldera 9 kW volt 400x3+N (MS 9100-9120-9120A-9120T-9120AT-9120RC-HT 504.13-504.13A-504.13T-504.13AT-504.23RC-635.23A-635.23AT)
kW	02301047* **€ 243,00**	Magg. resistenza boiler 11,5 kW volt 400x3+N (MS 9100) Overprice boiler element kW 11,5 volt 400x3+N (MS 9100) Mehrpreis für Heizkörper zu 11,5 kW in Boiler volt 400x3+N (MS 9100) Supplément résistance boiler kW 11,5 volt 400x3+N (MS 9100) Aumento de precio resistencia caldera 11,5 kW volt 400x3+N (MS 9100)
kW	02301050* **€ 515,00**	Magg. resistenza boiler 11,5 kW volt 230x3 (MS 9100) Overprice boiler element kW 11,5 volt 230x3 (MS 9100) Mehrpreis für Heizkörper zu 11,5 kW in Boiler volt 230x3 (MS 9100) Supplément résistance boiler kW 11,5 volt 230x3 (MS 9100) Aumento de precio resistencia caldera 11,5 kW volt 230x3 (MS 9100)
kW	02301055* **€ 87,00**	Magg. resistenza boiler 11,5 kW volt 400x3+N (MS 9120A-9120T-9120AT-HT504.13A-504.13T-504.13AT-HT635.23A-HT635.23AT) Overprice boiler element kW 11,5 volt 400x3+N (MS 9120A-9120T-9120AT-HT504.13A-504.13T-504.13AT-HT635.23A-HT635.23AT) Mehrpreis für Heizkörper zu 11,5 kW in Boiler volt 400x3+N (MS 9120A-9120T-9120AT-HT504.13A-504.13T-504.13AT-HT635.23A-HT635.23AT) Supplément résistance boiler kW 11,5 volt 400x3+N (MS 9120A-9120T-9120AT-HT504.13A-504.13T-504.13AT-HT635.23A-HT635.23AT) Aumento de precio resistencia caldera 11,5 kW volt 400x3+N (MS 9120A-9120T-9120AT-HT504.13A-504.13T-504.13AT-HT635.23A-HT635.23AT)
kW	02301057* **€ 425,00**	Magg. resistenza boiler 11,5 kW volt 230x3 (MS 9120A-9120T-9120AT-HT 504.13A-504.13T-504.13AT) Overprice boiler element kW 11,5 volt 230x3 (MS 9120A-9120T-9120AT-HT 504.13A-504.13T-504.13AT) Mehrpreis für Heizkörper zu 11,5 kW in Boiler volt 230x3 (MS 9120A-9120T-9120AT-HT 504.13A-504.13T-504.13AT) Supplément résistance boiler kW 11,5 volt 230x3 (MS 9120A-9120T-9120AT-HT 504.13A-504.13T-504.13AT) Aumento de precio resistencia caldera 11,5 kW volt 230x3 (MS 9120A-9120T-9120AT-HT 504.13A-504.13T-504.13AT)

	02305000* **€ 453,00**	Maggiorazione versione marina volt 400x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Overprice marine version volt 400x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Supplément version marine volt 400x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Aumento de precio versión marina volt 400x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23)
	02305010* **€ 534,00**	Maggiorazione versione marina volt 440x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Overprice marine version volt 440x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Supplément version marine volt 440x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23) Aumento de precio versión marina volt 440x3 (MS 9453-9553-DT 50.13-50.23)
	02305020* **€ 572,00**	Maggiorazione versione marina volt 400x3 (MS 9100) Overprice marine version volt 400x3 (MS 9100) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MS 9100) Supplément version marine volt 400x3 (MS 9100) Aumento de precio versión marina 400x3 (MS 9100)
	02305030* **€ 647,00**	Maggiorazione versione marina volt 440x3 (MS 9100) Overprice marine version volt 440x3 (MS 9100) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MS 9100) Supplément version marine volt 440x3 (MS 9100) Aumento de precio versión marina volt 440x3 (MS 9100)
	02305040* **€ 494,00**	Maggiorazione versione marina volt 400x3 (MS 9120-HT 504.13) Overprice marine version volt 400x3 (MS 9120-HT 504.13) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MS 9120-HT 504.13) Supplément version marine volt 400x3 (MS 9120-HT 504.13) Aumento de precio versión marina volt 400x3 (MS 9120-HT 504.13)
	02305050* **€ 568,00**	Maggiorazione versione marina volt 440x3 (MS 9120-HT 504.13) Overprice marine version volt 440x3 (MS 9120-HT 504.13) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MS 9120-HT 504.13) Supplément version marine volt 440x3 (MS 9120-HT 504.13) Aumento de precio versión marina volt 440x3 (MS 9120-HT 504.13)
		* Prezzo valido per macchine in montaggio - Price valid for machines in assembling phase - Preis gültig für Maschinen in der Fertigungsphase - Prix valable pour machines en montage - Precio válido para máquinas en fase de montaje



MST

Lavastoviglie a traino
Rack conveyor machines
Korbtransportmaschinen
Lavevaisselles a avancement automatique
Lavavajillas de cinta transportadora

Macchine studiate per grosse utenze, dove esiste la necessità di lavare grandi quantità di stoviglie creando una apposita area di lavaggio, con tavoli prelavaggio, e tavoli a rulli dedicati. Si parte da una macchina compatta con lavaggio e risciacquo da 80/120 cestelli/ora e si cresce di dimensioni per ottenere macchine con potenzialità maggiori fino ad avere macchine con prelavaggio, lavaggio e risciacquo da 130/205 cesti 50x50 ora. Strutture a doppia parete interamente in acciaio inox AISI 304, filtri inox.

Machines designed for large customers needing to wash large amounts of dishes in a specific washing area with dedicated prewash tables and roller tables. They range from compact washing and rinsing machines with a capacity of 80/120 baskets per hour to larger, higher-performance machines, all the way to machines including prewash, wash and rinse with a capacity of 130/205 50x50 baskets per hour. Double-wall machines entirely made from AISI 304 stainless steel, with stainless steel filters.

Diese Maschinen sind ideal für Großküchen, wo große Geschirrmengen gespült werden müssen, dabei wird ein eigener Spülbereich mit Vorspül- und Rolltischen eingerichtet. Basismodell ist eine kompakte Maschine mit einer Spül- und Nachspülleistung von 80/120 Körben/Stunde, es folgen größere und noch leistungsfähigere Modelle mit einer Vorspül-, Spül- und Nachspülleistung von bis zu 130/205 Körben (50x50) stündlich. Doppelwandig, vollkommen aus Edelstahl (AISI 304), rostfreie Filter.

Machines projetées pour un usage intensif permettant de laver de grandes quantités de vaisselle via création d'une zone de lavage spéciale avec tables de prélavage et tables à rouleaux. La gamme démarre d'une machine compacte assurant le lavage et le rinçage de 80/120 paniers/heure et propose ensuite des machines aux dimensions croissantes offrant des potentialités majeures jusqu'à des machines assurant le prélavage, le lavage et le rinçage de 130/205 paniers 50x50 à l'heure. Structure à double paroi entièrement réalisée en acier inox AISI 304, filtres inox.

Máquinas estudiadas para uso intensivo, donde existe la necesidad de lavar grandes cantidades de platos creando una zona de lavado exclusiva, con mesas de pre-lavado, y mesas con rodillos. La gama parte de una máquina compacta con lavado y enjuague desde 80/120 cestos/hora y el tamaño crece hasta obtener máquinas con capacidades mayores hasta llegar a máquinas con pre-lavado, lavado y enjuague de 130/205 cestos 50x50 por hora. Estructura de pared doble totalmente en acero inoxidable AISI 304, filtros de acero inoxidable.

Lavastoviglie a traino - Rack conveyor machines - Korbtransportmaschinen -

MST110DX	MST110SX	MST140DX	MST140SX
00901511DX	00901511SX	00902114DX	00902114SX
€ 13.518,00	€ 13.518,00	€ 20.111,00	€ 20.111,00
			
kg 190,0	kg 190,0	kg 275,0	kg 275,0
mc 2,16	mc 2,16	mc 3,54	mc 3,54
			
			
			

Macchina caratterizzata dalle dimensioni estremamente compatte pur garantendo un'alta potenzialità di lavaggio, macchina completabile con una zona di asciugatura e relativi tavoli servizio.

Extremely compact machine yet ensuring high washing performances, may be completed with a drying unit equipped with service tables.

Maschine mit äußerst kompakten Abmessungen, trotzdem garantiert sie eine hohe Spülleistung; sie kann durch einen Trockenbereich und entsprechende Arbeitstische ergänzt werden.

Machine aux dimensions extrêmement compactes garantissant simultanément un haut potentiel de lavage et pouvant être complétée d'une module de séchage et de tables de service.

Máquina que se caracteriza por sus dimensiones extremadamente compactas, que pero garantiza una alta capacidad de lavado, máquina que se puede completar con una zona de secado y con sus respectivas mesas de servicio.

Indice - index - indice







Lavevaisselles à avancement automatique - Lavavajillas de cinta transportadora

MACH

Compact



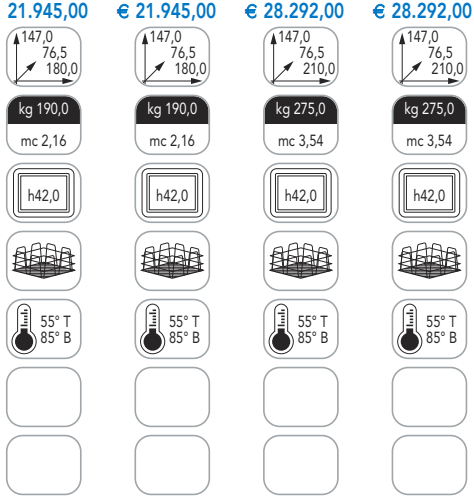
						MST110 (DX-SX)	MST140 (DX-SX)
Passaggio utile cesto	Rack clearance	Lichter Durchgang	Passage utile pour le panier	Paso útil cesto	cm	50,5x42,0	50,5x42,0
Potenzialità cesti	Capacity baskets	Spülleistung Körbe	Potential paniers	Capacidad cestos	C/h	80-120 (**)	95-145 (**)
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	58	70
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	23	23
Consumo acqua per cesto	Water consumption/basket	Wasserverbrauch/Korb	Consommation eau/panier	Consumo de agua por cesto	lt	4,4-3,0	4,4-3,0
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50-55	50-55
Potenza motore avanzamento	Feed motor power	Leistung Vorschubmotor	Puissance moteur avance	Potencia motor avance	kW	0,15-0,35	0,15-0,35
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	9,00	9,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	18,00	18,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,10	1,50
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	19,60(*)	20,00(*)
Riscald. boiler acqua fredda	Cold water boiler heating	Kaltwasser Boilerheizung	Surchauffeur boiler eau froid	Calentador caldera agua fría	kW	27,00	27,00
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 3 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari - Supplied with: 3 plate baskets, 1 flat basket - Ausstattung: 3 Tellerkörbe, 1 Grundkorb - Dotation: 3 paniers pour assiettes, 1 panier universel - Dotación: 3 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios. (*) Resistenza vasca e boiler "in scambio" - Tank and boiler heating "in Exchange" - Boiler- und Tankheizung im Wechselbetrieb - Resistance cuve et surchauffeur fonctionnant en échange - Resistencia cuba y caldera "en intercambio". (**) Cesti/ora - Baskets/hour - Körbe/Stunde - Paniers/heure - Cestos/ora.

MST

Lavastoviglie a traino - Rack conveyor machines - Korbtransportmaschinen -

MST180DX	MST180SX	MST210DX	MST210SX
00911518DX	00911518SX	00912121DX	00912121SX
€ 21.945,00	€ 21.945,00	€ 28.292,00	€ 28.292,00



Macchine modulari per potenziare il lavaggio nei modelli di serie MST110 e MST140: modelli con ZONA PRELAVAGGIO in entrata MST180 e MST210. La zona di prelavaggio è Ideale per quelle utenze, dove esiste la necessità di lavare stoviglie con sporco particolarmente resistente. Tendine paraspruzzi, presenti in tutti i settori della macchina ed abbinate a vasche di capacità adeguate, evitano la fuoriuscita di getti d'acqua durante l'inserimento dei cestelli ed impediscono inoltre che acqua e detersivo invadano il ciclo successivo.

Modular machines created to strengthen the washing in the standard machines MST110 and MST140: models with an INLET PREWASHING UNIT MST180 and MST210. The prewashing unit is ideal for those users that need to wash very dirty dishes. Every unit in the machine is provided with curtains that, combined with tanks with a suitable capacity, avoid the leakage of water jets during the insertion of the baskets in the machine and they prevent water and detergent from invading the next cycle.

Korbtransportmaschinen mit Moduleinheiten für eine noch bessere Spülung der Compact Modelle MST110 und MST140. Es sind die Modelle MST180 und MST210 mit VORSPÜLEINHEIT (am Eingang). Die Vorspülung ist ideal wenn man die Notwendigkeit hat, das Geschirr mit hartnäckigen Speiseresten abzuspülen. Jede Zone der Spülmaschine ist mit geeigneten Spritzschutzvorhängen und angemessenen Tanks ausgestattet, um den Austritt der Wasserstrahlen während der Aufnahme der Körbe zu vermeiden.

Machines modulaires pour améliorer le lavage des modèles standard MST110 et MS140: modèles avec MODULE DE PRELAVAGE (à l'entrée) MST180 et MST210. Le module de prélavage est idéal pour les utilisateurs qui ont besoin de laver la vaisselle avec beaucoup de saleté. Des rideaux garde-giclée, présents dans toutes les modules de la machine, évitent la fuite de jets d'eau pendant l'insertion des paniers et ils empêchent également que l'eau et le détergent envahissent le cycle suivant.





Lavevaisselles à avancement automatique - Lavavajillas de cinta transportadora

Modular

Lavavajillas modulares con lavado y enjuague potenciados en los modelos de serie MST110 y MST140. Lavavajillas con ZONA DE PRELAVADO (de entrada) MST180 y MST210. La zona de prelavado es perfecta para quién necesita lavar platos con sucio muy resistente. En cada sector, con cubas de lavado de capacidades adecuadas, hay cortinas que impiden la salida de los chorros de agua al poner los cestos en la lavavajillas. Estas cortinas evitan también que el agua y el detergente vayan a mezclarse con el ciclo siguiente.



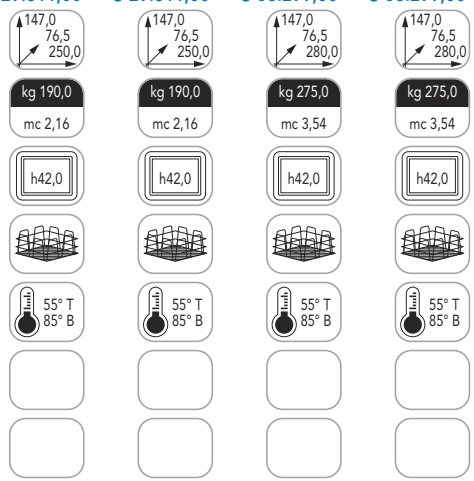
						MST180DX MST180SX	MST210DX MST210SX
Passaggio utile cesto	Rack clearance	Lichter Durchgang	Passage utile pour le panier	Paso útil cesto	cm	50,5x42,0	50,5x42,0
Potenzialità cesti	Capacity baskets	Spülleistung Körbe	Potential paniers	Capacidad cestos	C/h	125-180 (**)	135-210 (**)
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	58	70
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	23	23
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50-55	50-55
Potenza motore avanzamento	Feed motor power	Leistung Vorschubmotor	Puissance moteur avance	Potencia motor avance	kW	0,15-0,35	0,15-0,35
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	9,00	9,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	18,00	18,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,10	1,50
Prelavaggio	**Pre-wash**	**Vorspülung**	**Pré-lavage**	**Prelavado**			
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad de la cuba	lt	47	47
Resistenza Vasca	Tank heating element	Widerstand Becken	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Doppio risciacquo	**2nd rinse**	**Doppel Nachspülung**	**2ème rinçage**	**Doble enjuague**			
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad de la cuba	lt	-	-
Resistenza Vasca	Tank heating element	Widerstand Becken	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	-	-
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	-	-
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	20,50(*)	20,90(*)
Riscald. boiler acqua fredda	Cold water boiler heating	Kaltwasser Boilerheizung	Surchauffeur boiler eau froid	Calentador caldera agua fría	kW	27,00	27,00
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 3 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari - Supplied with: 3 plate baskets, 1 flat basket - Ausstattung: 3 Tellerkörbe, 1 Grundkorb - Dotation: 3 paniers pour assiettes, 1 panier universel - Dotación: 3 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios. (*) Resistenza vasca e boiler "in scambio" - Tank and boiler heating "in Exchange" - Boiler- und Tankheizung im Wechselbetrieb - Resistance cuve et surchauffeur fonctionnant en échange - Resistencia cuba y caldera "en intercambio". (**) Cesti/ora - Baskets/hour - Körbe/Stunde - Paniers/heure - Cestos/ora.

MST

Lavastoviglie a traino - Rack conveyor machines - Korbtransportmaschinen -

MST250DX	MST250SX	MST280DX	MST280SX
00931525DX	00931525SX	00932128DX	00932128SX
€ 29.811,00	€ 29.811,00	€ 36.299,00	€ 36.299,00



Macchine modulari per potenziare il lavaggio ed il risciacquo nei modelli di serie (MST110 e MST140): modelli con ZONA PRELAVAGGIO (in entrata) MST180 e MST210 e modelli con, in aggiunta al prelavaggio, la ZONA DOPPIO RISCIACQUO (in uscita) MST250 e MST280. La zona di prelavaggio è Ideale per quelle utenze, dove esiste la necessità di lavare stoviglie con sporco particolarmente resistente. La zona di doppio risciacquo utilizza l'acqua proveniente dal boiler ad una temperatura di 85°C che svolge un'azione sanitizzante e facilita l'asciugatura delle stoviglie. Tendine paraspruzzi, presenti in tutti i settori della macchina ed abbinate a vasche di capacità adeguate, evitano la fuoriuscita di getti d'acqua durante l'inserimento dei cestelli ed impediscono inoltre che acqua e detersivo invadano il ciclo successivo.

Modular machines created to strengthen the washing and the rinsing in the standard machines (MST110 and MST140): models with an INLET PREWASHING UNIT MST180 and MST210 and machines, that in addition to the prewashing area have an OUTLET DOUBLE RINSING UNIT MST250 and MST280. The prewashing unit is ideal for those users that need to wash very dirty dishes. The double rinsing unit uses the water that comes from the boiler at a temperature of 85°C, which sanitizes and facilitates the drying of the dishes. Every unit in the machine is provided with curtains that, combined with tanks with a suitable capacity, avoid the leakage of water jets during the insertion of the baskets in the machine and they prevent water and detergent from invading the next cycle.

Korbtransportmaschinen mit Moduleinheiten für eine noch bessere Spülung und Nachspülung der Compact Modelle MST110 und MST140. Es sind die Modelle MST250 und MST280 mit der VORSPÜLEINHEIT am Eingang und mit einer DOPPEL-NACHSPÜLEINHEIT (am Ausgang). Die Vorspülung ist ideal wenn man die Notwendigkeit hat, das Geschirr mit hartnäckigen Speiseresten abzuspülen. Die Doppel-Nachspülung erfolgt mit heissem Wasser, das direkt bei 85 °C aus dem Boiler kommt. Das Geschirr wird dadurt desinfiziert und dessen Trocknung gefördert. Jede Zone der Spülmaschine ist mit geeigneten Spritzschutzvorhängen und angemessenen Tanks ausgestattet, um den Austritt der Wasserstrahlen während der Aufnahme der Körbe zu vermeiden.

Machines modulaires pour améliorer le lavage et le rinçage des modèles standard (MST110 et MS140): modèles avec MODULE DE PRELAVAGE (à l'entrée) MST180 et MST210 et modèles avec, en plus au prélavage, la MODULE DE DOUBLE RINÇAGE (à la sortie) MST250 et MST280. La module de prélavage est idéal pour les utilisateurs qui ont besoin de laver la vaisselle avec beaucoup de saleté. La module de double rinçage utilise l'eau provenant du boiler à une températurectue une action de désinfection et facilite le séchage de la vaisselle. Des rideaux garde-giclée, présents dans toutes les modules de la machine, évitent la fuite de jets d'eau pendant l'insertion des paniers et ils empêchent également que l'eau et le détergent envahissent le cycle suivant.





Lavevaisselles à avancement automatique - Lavavajillas de cinta transportadora

Modular

Lavavajillas modulares con lavado y enjuague potenciados en los modelos de serie (MST110 y MST140). Lavavajillas con ZONA DE PRELAVADO (de entrada) MST180 y MST210 y lavavajillas, en las cuales, además de una zona de prelavado, hay también una ZONA DE DOBLE ENJUAGUE (de salida) MST250 y MST280. La zona de prelavado es perfecta para quién necesita lavar platos con sucio muy resistente. La zona de doble enjuague utiliza el agua proveniente de la caldera a una temperatura de 85 °C, que desinfecta y facilita el secado de los platos. En cada sector, con cubas de lavado de capacidades adecuadas, hay cortinas que impiden la salida de los chorros de agua al poner los cestos en la lavavajillas. Estas cortinas evitan también que el agua y el detergente vayan a mezclarse con el ciclo siguiente.



						MST250DX MST250SX	MST280DX MST280SX
Passaggio utile cesto	Rack clearance	Lichter Durchgang	Passage utile pour le panier	Paso útil cesto	cm	50,5x42,0	50,5x42,0
Potenzialità cesti	Capacity baskets	Spülleistung Körbe	Potential paniers	Capacidad cestos	C/h	120-175 (**)	130-205 (**)
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	58	70
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	23	23
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Wasser max Temperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50-55	50-55
Potenza motore avanzamento	Feed motor power	Leistung Vorschubmotor	Puissance moteur avance	Potencia motor avance	kW	0,15-0,35	0,15-0,35
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	9,00	9,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	18,00	18,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	1,10	1,50
Prelavaggio	**Pre-wash**	**Vorspülung**	**Pré-lavage**	**Prelavado**			
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad de la cuba	lt	47	47
Resistenza Vasca	Tank heating element	Widerstand Becken	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	6,00	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,90	0,90
Doppio risciacquo	**2nd rinse**	**Doppel Nachspülung**	**2ème rinçage**	**Doble enjuague**			
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad de la cuba	lt	31	31
Resistenza Vasca	Tank heating element	Widerstand Becken	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,25	0,25
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	21,00(*)	21,40(*)
Riscald. boiler acqua fredda	Cold water boiler heating	Kaltwasser Boilerheizung	Surchauffeur boiler eau froid	Calentador caldera agua fría	kW	27,00	27,00
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 3 cesti piatti, 1 cesto oggetti vari - Supplied with: 3 plate baskets, 1 flat basket - Ausstattung: 3 Tellerkörbe, 1 Grundkorb - Dotation: 3 paniers pour assiettes, 1 panier universel - Dotación: 3 cestos para platos, 1 cesto para objetos varios. (*) Resistenza vasca e boiler "in scambio" - Tank and boiler heating "in Exchange" - Boiler- und Tankheizung im Wechselbetrieb - Resistance cuve et surchauffeur fonctionnant en échange - Resistencia cuba y caldera "en intercambio". (**) Cesti/ora - Baskets/hour - Körbe/Stunde - Paniers/heure - Cestos/ora.

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Accessori per Lavastoviglie a traino - Accessories for rack conveyor machines
Zubehör für Korbtransportmaschinen - Accessoires pour machines à avancement automatique

	**KIT/CDBD** 00908030 **€ 1.041,00**	Kit contenitore dosatori Rinse-aid and detergent pumps container kit Montagekasten Dosiergeräte Kit containel doseurs Kit de dosificadores	
	**MZA/908** 00908000 **€ 6.708,00**	Asciugatura - Versione elettrica - kW 2,2. HP 3,00 - V. 400x3 - 50 Hz Drying unit - Electric version - kW 2,2 power. HP 3,00 - V. 3x400 - 50 Hz Trockeneinheit - Ausführung elektrisch - 2,2 kW - 3,00 HP - 3x400V - 50 Hz Module de sechage - Version électrique - kW 2,2. HP 3,00 - V. 3x400 - 50 Hz Secado – versión eléctrica kW 2,2. HP 3,00 - V. 400x3 - 50 Hz	77x63xh114 cm 00 Kg 0,6 mc
	**MAFPC/11** 00908008 **€ 9.811,00**	Aspirazione fumi pompa di calore kW 1,7 per mod. MST/110-MST/180 Steam extraction heatingpump kW 1,7 for mod. MST/110-MST/180 Abluftwärmetauscher kW 1,7 für Mod. für Mod. MST/110-MST/180 Aspiration des fumées pompe à chaleur kW 1,7 pour mod. MST/110-MST/180 Aspiración de los humos de la bomba de calor kW 1,7 para mod. MST/110-MST/180	95x61xh46,5 cm 00 Kg 0,35 mc
	MAFPC/14 00908009 **€ 9.811,00**	Aspirazione fumi pompa di calore kW 1,7 per mod. MST/140-MST/210 Steam extraction heatingpump kW 1,7 for mod. MST/140-MST/210 Abluftwärmetauscher kW 1,7 für Mod. MST/140-MST/210 Aspiration des fumées pompe à chaleur kW 1,7 pour mod. MST/140-MST/210 Aspiración de los humos de la bomba de calor kW 1,7 para mod. MST/140-MST/210	95x61xh46,5 cm 00 Kg 0,35 mc
	MAFPC 00908010 **€ 9.811,00**	Aspirazione fumi pompa di calore kW 1,7 per mod. MST/250-MST/280 Steam extraction heatingpump kW 1,7 for mod. MST/250-MST/280 Abluftwärmetauscher kW 1,7 für Mod MST/250-MST/280 Aspiration des fumées pompe à chaleur kW 1,7 pour mod. MST/250-MST/280 Aspiración de los humos de la bomba de calor kW 1,7 para mod. MST/250-MST/280	95x61xh46,5 cm 00 Kg 0,35 mc
	**MRCAF/11** 00908011 **€ 6.366,00**	Recupero calore kW 2,6 per mod. MST/110-MST/180-MST/250 Heat recovery units kW 2,6 for mod. MST/110-MST/180-MST/250 Wärmerückgewinner kW 2,6 für Mod. MST/110-MST/180-MST/250 Récupérateur de chaleur kW 2,6 pour mod. MST/110-MST/180-MST/250 Recuperacion de calor kW 2,6 para mod. MST/110-MST/180-MST/250	65x63,5xh37,5 cm 00 Kg 0,15 mc
	MRCAF/14 00908014 **€ 6.500,00**	Recupero calore kW 2,6 per mod. MST/140-MST/210-MST/280 Heat recovery units kW 2,6 for mod. MST/140-MST/210-MST/280 Wärmerückgewinner kW 2,6 für Mod. MST/140-MST/210-MST/280 Récupérateur de chaleur kW 2,6 pour mod. MST/140-MST/210-MST/280 Recuperacion de calor kW 2,6 para mod. MST/140-MST/210-MST/280	65x63,5xh37,5 cm 00 Kg 0,15 mc
	**MCACV/SX** 00908040 **€ 2.820,00**	Cappa aspirazione con condensa vapori sx kW 0,1 Left steam extracting hood kW 0,1 Linker Abluftstutzen kW 0,1 Hotte d'extraction de buées gauche kW 0,1 Campana extractor izquierda kW 0,1	70x39xh32,5 cm 00 Kg 0,10 mc
	MCACV/DX 00908050 **€ 2.820,00**	Cappa aspirazione con condensa vapori dx kW 0,1 Right steam extracting hood kW 0,1 Rechter Abluftstutzen kW 0,1 Hotte d'extraction de buées droite kW 0,1 Campana extractor derecha kW 0,1	70x39xh32,5 cm 00 Kg 0,10 mc
	06150330 **€ 363,00**	Magg. riscaldamento boiler acqua fredda volt 400x3+N Overprice cold water boiler heating 400x3+N Mehrpreis kaltwasser Boilerheizung Volt 400x3+N Supplément surchauffeur boiler eau froid Volt 400x3+N Aumento de precio calentamiento caldera agua fria 400x3+N	
	500400100 **€ 634,00**	Filtro aspirazione per unità di asciugatura in acciaio inox. Stainless steel suction filter for drying unit. Edelstahl-Ansaugfilter für Trocknungseinheit. Filtre d'aspiration en acier inoxydable pour unité de séchage. Filtro de aspiración de acero inoxidable para unidad de secado.	

Hz	06150320 + 3%	Voltaggio 60 Hz Voltage 60 Hz Spannung 60 Hz Voltage 60 Hz Voltaje 60 Hz	
	06150310 + 6%	Voltaggio 230x3 Voltage 230x3 Spannung 230x3 Voltage 230x3 Voltaje 230x3	

MLP UT

Lavaoggetti
Utensilwasher
Topfspüler
Lave-Batterie
Lavaobjetos



Macchine specifiche per il lavaggio di utensili da cucina, teglie (Euronorm), pentole e ceste, ideali per panifici, pasticcerie, macellerie, grandi cucine e in tutti quegli ambienti dove ci sono molti oggetti da lavare. Macchine realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, anche i bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti i filtri il troppopieno e le tubazioni interne, finitura esterna Scotch- Brite. Macchine con pompa aumento pressione di serie e doppio risciacquo. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Con valvola anti inquinamento della rete idrica e vasca doppia parete (UT 850.23AP, UT 854.23A). Dotate di dosatore di detergente.

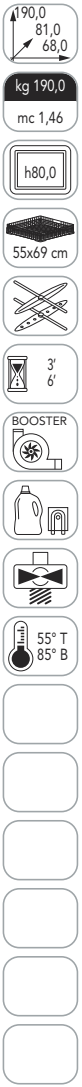
Machines specifically designed to wash kitchen utensils, (Euronorm) trays, pots and baskets, ideal for bakeries, patisseries, butcheries, large kitchens and all those places where there are large amounts of objects to wash. Machines entirely made from AISI 804 stainless steel, including the independent wash and rinse arms, overflow filter and internal pipes, Scotch-Brite external finish. Equipped with a booster pump as standard feature and dual rinse system. Built-in insulated boiler, constructed from AISI 304L stainless steel. Whit anti-pollution valve to prevent contamination of the water mains and double-wall tank (UT 850.23AP, UT 854.23A). Equipped with detergent pump.

Topfspüler, die extra für das Spülen von Küchengeräten, Backformen (Euronorm), Töpfe und Körbe entwickelt wurden, ideal für Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Großküchen und überall dort, wo es viele Gegenstände zu spülen gibt. Die Maschinen sind vollkommen aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt, auch die voneinander unabhängigen Spül- und Nachspülarme, die Filter, der Überlaufschutz und die Innenrohre, Scotch-Brite-Ausführung. Maschinen mit serienmäßiger Druckerhöhungspumpe und doppeltem Nachspülgang. Eingebauter Boiler aus Edelstahl (AISI 304L) mit Wärmedämmung. Mit Rückschlagventil und Doppelwandiges Becken (UT 850.23AP, UT 854.23A). Ausgestattet mit Dosiervorrichtung für Reinigungsmittel.

Machines spécifiques pour le lavage des instruments de cuisine, bacs (Euronorm), casseroles et paniers, idéales pour boulangeries, pâtisseries, boucheries, grandes cuisines et pour tous les locaux comportant le lavage de grandes quantités de vaisselle. Machines entièrement construites en acier inox AISI 304, y compris bras de lavage/rinçage indépendants, filtre, trop-plein et tuyaux internes, finitions externes Scotch-Brite. Machines à pompe d'augmentation de pression de série et double rinçage. Avec clapet anti-pollution du réseau hydrique et cuve double paroi (UT 850.23AP, UT 854.23A). Équipé avec doseur détersif.

Máquinas específicas para el lavado de utensilios de cocina, bandejas (Euronorm), sartenes y cestos, ideales para panaderías, confiterías, carnicerías, grandes cocinas y en todos los ambientes donde hay que lavar muchos objetos. Máquinas totalmente construidas en acero inoxidable AISI304, incluso los brazos de lavado y enjuague independientes, el filtro, el rebosadero y las tuberías internas, acabado externo Scotch-Brite. Máquinas con bomba de aumento de presión de serie y doble enjuague. Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI304L. Con válvula anti-contaminación de la red de suministro de agua y cuba con pared doble (UT 850.23AP, UT 854.23A). Equipadas con dosificador de detergente.

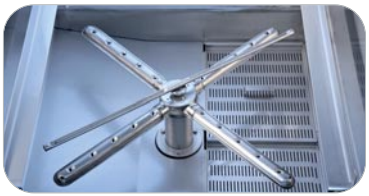
MLP60E
04101040
€ 8.599,00



Serie caratterizzata da impianto idraulico dedicato e potenziato, con indicatori temperatura boiler e vasca meccanici. Vasca con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici. Microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta, dosatore detergente di serie.

Range including machines with featuring a boosted dedicated hydraulic system, mechanical boiler and tank temperature indicators. Tank with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with electromechanical controls. Magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened, detergent pump as standard feature.







Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Modellreihe mit eigener und verstärkter Hydraulikanlage, mit mechanische Temperaturanzeigen für Boiler und Becken. Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, vollautomatischer Betrieb mit elektromechanischen Taste. Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung, serienmäßige Dosiervorrichtung für Reinigungsmittel.

Série caractérisée par des système hydraulique spécifique surpuissant, indicateurs température boiler et cuve mécaniques. Cuve à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique à touches électromécaniques. Micro-interrupteur magnétique permettant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte, doseur détersif de série.

Serie caracterizada por un sistema hidráulico exclusivo y mejorado, con indicadores de temperatura para la caldera y la cuba mecánicos. Cuba con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado electromecánico. Microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta, dosificador de detergente de serie.



Índice - index - indice

						MLP60E
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	37
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	20
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	11
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Maximale Wassertemperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	6,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	2,00
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	8,00
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,25
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50
						230 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Dotazione: 1 cesto oggetti vari inox - Supplied with: 1 s/s universal basket - Ausstattung: 1 Edelstahl Grundkorb - Dotation: 1 panier universel inox - Dotación: 1 cesto de acero inoxidable para objetos varios.

Lavaoggetti - Utensilwasher - Topfspüler - Lave-Batterie - Lavaobjetos

Cesto 50 - Basket 50 - Korb 50 - Panier 50 - Cesto 50

Serie caratterizzata dal cesto 50 e dalla costruzione in doppia parete, miglior isolamento acustico e maggior resa termica, vasca stampata con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta, dosatore di detergente e brillantante, porta bilanciata e in doppia parete di serie. Le macchine sono dotate di una tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che, con 5 tempi di lavaggio pre- impostati, permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Possibilità di lavare anche teglie Euronorm e 60x40.

Range of products featuring a 50 basket and a double-wall construction, improved sound insulation and higher thermal performance, pressed tank with rounded corners, full-width wash tank filters, magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened, detergent and rinse-aid pump, double-wall counter-balanced door as standard feature. The machines are fitted with an user-friendly and intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Possibility to wash 60x40 and Euronorm trays.

UT 850.23AP
01485023610
€ 5.495,00



UT 854.23A
01485423600
€ 6.421,00

Modellreihe mit 50er-Korb und doppelwandigem Gehäuse, besserer Schalldämmung und besserer Wärmeleistung, formgepresstes Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung, Dosiervorrichtung für Reinigungsmittel und Glanzspülmittel, serienmäßige doppelwandige ausgewuchtete Tür. Die Maschinen sind mit einer einfachen, intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reinigungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Es besteht die Möglichkeit auch 60x40 und Euronorm-Backformen zu spülen.

Série équipée de paniers 50, construction à double paroi, isolation acoustique et rendement thermique optimisés, cuve moulée à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, micro-interrupteur magnétique entraînant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte, doseur détersif et produit de rinçage, porte équilibrée à double paroi de série. Les machines sont équipées d'un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Possibilité de laver également les bacs Euronorm et 60x40.

MOD. UT850.23AP

CV600
03306000
€ 368,00



- Cavalletto inox - Inox Stand Untergestell - Support inox - Soporte de acero inoxidable
- 60x66xh46
- Kg 12
- mc 0,05



Parete doppia - Double Wall - Doppelwandig - Double paroi - Pared doble

ELWASH serie

Serie caracterizada por un cesto 50 y por la pared doble, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico, cuba estampada con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta, dosificador de detergente y abrillantador, puerta balanceada y pared doble de serie. Las máquinas están equipadas con un teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de limpieza e higiene. Posibilidad de lavar también bandejas Euronorm y 60x40.



Índice - index - indice

						UT 850.23AP	UT 854.23A
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	16	16
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	10	15
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	3,8	3,8
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Maximale Wassertemperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	3,00	3,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	4,50	6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	0,75	0,75
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	5,25	6,75
Alimentaz. acqua fredda	Cold water input	Kaltwasseranschluss	Alimentation eau froide	Alimentación agua fría	kW	6,00	9,00
Potenza tot. acqua fredda	Total cold waterpower	Gesamtleistung Kaltwasser	Puissance totale eau froide	Potencia total agua fría	kW	6,75	9,75
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,25	0,25
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3-1N/50	400 3N/50 230 3-1N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Dotazione: 1 cesto oggetti vari inox, 1 inserto inox 5 teglie - Supplied with: 1 s/s universal basket, 1 s/s insert for 5 trays - Ausstattung: 1 Edelstahl Grundkorb, 1 Edelstahl Einsatz für 5 Bleche - Dotation: 1 panier universel inox, 1 insert inox à 5 plaques - Dotación: 1 cesto de acero inoxidable para objetos varios, 1 inserto de acero inoxidable para 5 bandejas

Lavaoggetti - Utensilwasher - Topfspüler - Lave-Batterie - Lavaobjetos

UT 855.13A	UT 869.13A	UT 882.13A
01085513600	01086913600	01088213600
€ 9.353,00	€ 13.275,00	€ 16.086,00
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		

Serie caratterizzata da differenti dimensioni del cesto, con impianto idraulico dedicato e potenziato, con rubinetto frontale per scarico acqua e indicatori temperatura boiler e vasca digitali. Vasca con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che, con 5 tempi di lavaggio pre-impostati, permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta, dosatore detergente di serie.

Range including machines with different basket sizes, featuring a boosted dedicated hydraulic system, front tap for water drain and digital boiler and tank temperature indicators. Tank with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened, detergent pump as standard feature.

Modellreihe mit unterschiedlichem Korbmaß, mit eigener und verstärkter Hydraulikanlage, mit vorderem Wasserhahn für den Wasserabfluss und digitale Temperaturanzeigen für Boiler und Becken. Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, vollautomatischer Betrieb mit intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche



Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

ELWASH serie

Reingungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung, serienmäßige Dosiervorrichtung für Reinigungsmittel.

Série caractérisée par des paniers de différentes dimensions, système hydraulique spécifique surpuissant, robinet frontal de vidange de l'eau et indicateurs numériques température boiler et cuve. Cuve à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique avec un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Micro-interrupteur magnétique permettant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte, doseur détersif de série.

Serie caracterizada por cestos de diferentes tamaños, con un sistema hidráulico exclusivo y mejorado, con grifo frontal para la descarga del agua e indicadores digitales de temperatura para la caldera y la cuba. Cuba con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de linpieza e higiene. Microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta, dosificador de detergente de serie.



Dotazione: 1 cesto inox oggetti vari, 1 inserto inox per 8 teglie (altezza 2-3 cm) (UT 855.13), 1 contenitore per utensili inox, 1 inserto per imbuto pasticceria inox - Supplied with: 1 stainless steel basket for various objects 1 stainless steel insert for 8 trays (height 2-3 cm) (UT 855.13A), s/s cutlery container, s/s Insert for squirtbags - Ausstattung: 1 Edelstahlkorb für verschiedene Gegenstände, 1 Edelstahleinsatz für 8 Backbleche (Höhe 2-3 cm) (UT 855.13A), 1 Geräteköcher aus Edelstahl, 1 Spritzbeutelkegel aus Edelstah l- Dotation: 1 panier en inox pour objets variés, 1 grille en inox pour 8 plaques (hauteur 2-3 cm) (UT 855.13A), godet inox à couvert, Cône pour poche pâtissièrie - Dotación: 1 cesto de acero inoxidable para varios objetos, 1 inserto de acero inoxidable para 8 bandejas (altura 2-3 cm) (UT 855.13A), 1 contenedor de acero inoxidable para utensilios, 1 inserto de acero inoxidable para embudo de confitería.

						UT 855.13A	UT 869.13A UT 882.13A
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	37	42
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	20	21
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	11	14
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Maximale Wassertemperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	6,00	9,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	6,00	9,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	2,00	2,40
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	8,00	11,50
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,25	0,45
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50 230 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Lavaoggetti - Utensilwasher - Topfspüler - Lave-Batterie - Lavaobjetos

UT 9130.13A
01091313600
€ 22.598,00



Macchina con impianto idraulico dedicato e potenziato, con rubinetto frontale per scarico acqua e indicatori temperatura boiler e vasca digitali. Vasca con angoli arrotondati, filtri a tutta vasca, funzionamento completamente automatico a tastiera TOUCH semplice ed intuitiva che, con 5 tempi di lavaggio pre-impostati, permette di soddisfare qualsiasi esigenza di pulizia ed igiene. Microinterruttore magnetico per arresto funzionamento in caso di apertura porta, dosatore detergente di serie.

Machine featuring a boosted dedicated hydraulic system, front tap for water drain and digital boiler and tank temperature indicators. Tank with rounded corners, full-width wash tank filters, fully automatic operation with intuitive TOUCH control panel and with 5 preset wash cycle times that can meet every cleaning and sanitization need. Magnetic microswitch to cut out operation of the appliance when door is opened, detergent pump as standard feature.

Topfspüler mit eigener und verstärkter Hydraulikanlage, mit vorderem Wasserhahn für den Wasserabfluss und digitale Temperaturanzeigen für Boiler und Becken. Becken mit abgerundeten Ecken, Filter auf der gesamten Beckenfläche, vollautomatischer Betrieb mit intuitiven TOUCH-Tastatur mit 5 voreingestellten Spülzeiten ausgestattet, um sämtliche Reingungs- und Hygienebedürfnisse zufrieden zu stellen. Magnetmikroschalter zur Unterbrechung des Spülvorgangs bei Türöffnung, serienmäßige Dosiervorrichtung für Reinigungsmittel.

Machine avec système hydraulique spécifique surpuissant, robinet frontal de vidange de l'eau et indicateurs numériques température boiler et cuve. Cuve à angles arrondis, filtres sur toute la surface de la cuve, fonctionnement entièrement automatique avec un clavier TOUCH simple et intuitif qui offre 5 temps de lavages configurés et répond à toutes les exigencies en termes de nettoyage et d'hygiène. Micro-interrupteur magnétique permettant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture de la porte, doseur détersif de série.



Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

MACH

ELWASH serie

Máquina con un sistema hidráulico exclusivo y mejorado, con grifo frontal para la descarga del agua e indicadores digitales de temperatura para la caldera y la cuba. Cuba con bordes redondeados, filtros en toda la cuba, funcionamiento totalmente automático con teclado TOUCH simple e intuitivo que con 5 tiempos de lavado pre-establecidos permite satisfacer cualquier necesidad de linpieza e higiene. Microinterruptor magnético para detener la operación en caso de apertura puerta, dosificador de detergente de serie.



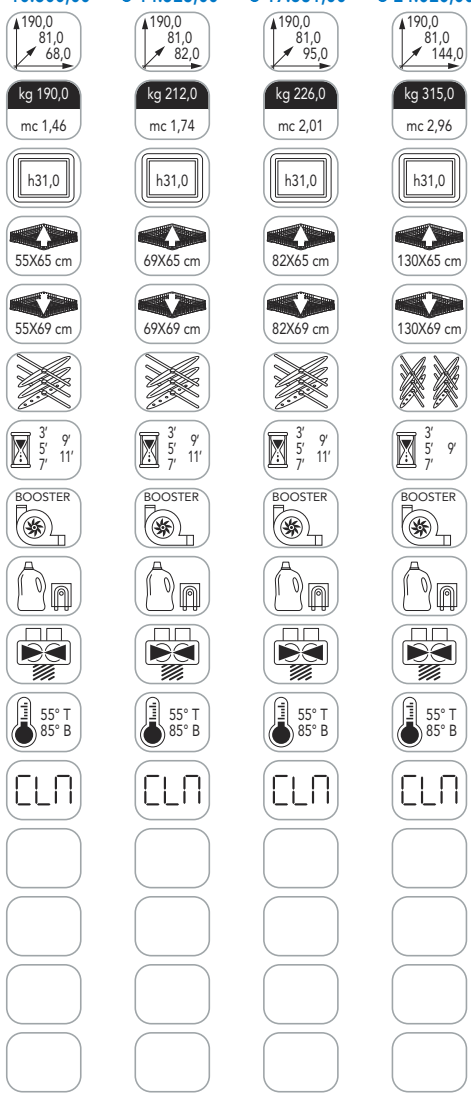
Dotazione: 1 cesto oggetti vari inox, 1 inserto 10 teglie inox, 1 contenitore per utensili inox, 1 inserto per imbuto pasticceria inox - Supplied with: 1 s/s universal basket, s/s insert for 10 trays, s/s cutlery container, s/s Insert for squirtbags - Ausstattung: 1 Edelstahl Grundkorb, 1 Edelstahl Einsatz für 10 Bleche, 1 Geräteköcher aus Edelstahl, 1 Spritzbeutelkegel aus Edelstahl - Dotation: 1 panier universel inox, insert inox à 10 plaques, godet inox à couvert, Cône pour poche pâtissière - Dotación: 1 cesto de acero inoxidable para objetos varios, 1 inserto de acero inoxidable para 10 bandejas, 1 contenedor de acero inoxidable para utensilios, 1 inserto de acero inoxidable para embudo de confitería.

						UT 9130.13A
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	77
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	34
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	25
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Maximale Wassertemperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	9,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	2x6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	2x2,40
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	17,00
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	0,45
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70

Lavaoggetti - Utensilwasher - Topfspüler - Lave-Batterie - Lavaobjetos

Versione doppio cesto - Double basket version - Doppel Korb version

UT 855.13AD	UT 869.13AD	UT 882.13AD	UT 9130.13AD
010855513690	010869136900	010882136900	010913136900
€ 10.600,00	€ 14.523,00	€ 17.331,00	€ 24.020,00



I modelli in versione AD, sono forniti con doppio cesto intermedio. Soluzione valida per tutte quelle utenze che necessitano di lavare molti oggetti dalle dimensioni in altezza contenute (altezza utile massima 31 cm).
Accessori in dotazione: Dosatore detergente, pompa aumento pressione, 2 cesto inox oggetti vari.

The AD version models are supplied with a double middle basket. Valid solution for all those users that need to wash many objects with limited height dimensions (maximum useful height 31 cm).
Accessories supplied: Detergent pump, rinse pump, 2 stainless steel baskets for various objects.

Alle Modelle in der Version AD sind mit Doppelkorb. Eine vorteilhafte Lösung für Benutzer, die viele Gegenstände mit geringer Höhe spülen müssen (maximale Nutzhöhe 31 cm).
Mitgeliefertes Zubehör: Spülmitteldosierer, Druckerhöhungspumpe, 2 Edelstahlkörbe für verschiedene Gegenstände.

Les modèles de la version AD sont fournis avec un double panier intermédiaire. Solution valable pour tous les utilisateurs qui ont besoin de laver de nombreux objets de hauteur limitée (hauteur utile maximale 31 cm).
Accessoires fournis: Doseur de produit détergent, pompe de rinçage, 2 paniers inox pour objets variés.



Parete singola - Single Wall - Einwandig - Simple paroi - Pared individual

Version double panier - Versión de cesto doble — ELWASH serie

Los modelos en versión AD están equipados con cesto intermedio doble. Solución válida para todos los usuarios que necesitan lavar muchos objetos con dimensiones de altura limitada (altura útil máxima 31 cm).
Accesorios suministrados: Dosificador de detergente, bomba de aumento de presión, 2 cestos de acero inoxidable para varios objetos.

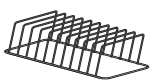


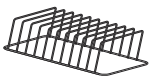
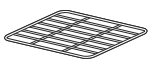
Dotazione: 2 cesti oggetti vari inox, 1 inserto 10 teglie inox, 1 contenitore per utensili inox, 1 inserto per imbudo pasticceria inox - Supplied with: 2 s/s universal baskets, s/s insert for 10 trays, s/s cutlery container, s/s Insert for squirtbags - Ausstattung: 1 Edelstahl Grundkorb, 2 Edelstahl Einsatz für 10 Bleche, 1 Geräteköcher aus Edelstahl, 1 Spritzbeutelkegel aus Edelstahl - Dotation: 2 paniers universel inox, insert inox à 10 plaques, godet inox à couvert, Cône pour poche pâtissière - Dotación: 2 cesti de acero inoxidable para objetos varios, 1 inserto de acero inoxidable para 10 bandejas, 1 contenedor de acero inoxidable para utensilios, 1 inserto de acero inoxidable para embudo de confitería.

						(UT 855.13AD) UT 869.13AD UT 882.13AD	UT 9130.13AD
Capacità vasca	Tank capacity	Fassungsvermögen Becken	Capacité de la cuve	Capacidad cuba	lt	(40)-42	88
Capacità boiler	Boiler capacity	Fassungsvermögen Boiler	Capacité du boiler	Capacidad caldera	lt	(20)-21	34
Consumo acqua per ciclo	Water consumption	Wasserverb. pro Spülgang	Consom. eau pour cycle	Consumo de agua por ciclo	lt	(11)-14	25
Pressione acqua alim.	Inlet water pressure	Wasseranschlußdruck	Pression eau d'alimentation	Presión agua alimentación	ATE	1,5-3,0	1,5-3,0
Temp. max acqua	Max. temp. of water	Maximale Wassertemperatur	Temp. max. eau	Temperatura máxima agua	°C	50	50
Resistenza Vasca	Tank heating element	Tankheizung	Résistence de la cuve	Resistencia cuba	kW	(6,00)-9,00	9,00
Resistenza Boiler	Boiler heating element	Boilerheizung	Résistence du boiler	Resistencia caldera	kW	(6,00)-9,00	2x6,00
Potenza Pompa	Pump power	Pumpleistung	Puissance de la pompe	Potencia bomba	kW	(2,00)-2,40	2x2,40
Potenza totale	Total power	Gesamtleistung	Puissance totale	Potencia total	kW	(8,00)-11,50	17,00
Pompa di risciacquo	Rinse pump	Nachspülungspumpe	Pompe de rinçage	Bomba de enjuague	kW	(0,25)-0,45	0,45
Voltaggio	Voltage input	Netzanschluß	Tension	Tensión de alimentación	V/Hz	(230 3N/50) 400 3N/50	400 3N/50
Rumorosità a 1 m.	Noise level at 1 m.	Geräuschpegel in 1 m	Niveau sonore à 1 m.	Ruido a 1 metro	dbA	<70	<70

Accessori - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Accessori per Lavaoggetti - Accessories for utensil-washers - Zubehör für Topfspüler
Accessoires pour lave-batteries - Accesorios para lavaobjetos

	**DB/MLP** 06102060 **€ 341,00**	Dosatore elettrico regolabile per brillantante Electric adjustable rinse-aid pump Elektrisches einstellbares Dosiergerät für Glanzmittel Doseur électrique réglable produit de rinçage Dosificador eléctrico ajustable para abrillantador	
	KIT DB/MLP 06102065 **€ 300,00**	Kit dosatore elettrico regolabile per brillantante Kit electric adjustable rinse-aid pump Elektrisches einstellbares Dosiergerät für Glanzmittel, Montage-Kit Kit doseur électrique réglable produit de rinçage Kit dosificador eléctrico ajustable para abrillantador	
	PS/UT 06102085 **€240,00**	Pompa di scarico senza filtro per "UT" Drain pump w/o filter for "UT" Ablaufpumpe ohne Filter für "UT" Pompe de vidange sans filtre pour "UT" Bomba de descarga sin filtro por "UT"	
	KIT PS/UT 06102085 **€ 240,00**		
	04509055 **€ 1.250,00**	Maggiorazione per doppio cesto (MLP60E) Overprice for double basket (MLP60E) Mehrpreis für Ausführung mit Doppel-Korb (MLP60E) Supplément pour le double panier (MLP60E) Aumento de precio para cesto doble (MLP60E)	
	M 650 04503050 **€ 186,00**	Cestello piano 50x50 inox per UT850.23A-UT854.23A s/s Flat basket 50x50 for UT850.23A-UT854.23A Edelstahl Grundkorb 50x50 cm für Mod. UT850.23A-UT854.23A Panier universel inox 50x50 pour UT850.23A-UT8504.23A Cesto plano 50x50 en acero inoxidable para UT850.23A-UT854.23A	50x50xh12,5 cm
	M 660 04503060 **€ 258,00**	Cestello piano 55x69 inox per MLP60E-UT855.13A s/s Flat basket 55x69 for MLP60E-UT855.13A Edelstahl Grundkorb 55x69 cm für Mod. MLP60E-UT855.13A Panier universel inox 55x69 pour MLP60E-UT855.13A Cesto plano 55x69 en acero inoxidable para MLP60E-UT855.13A	55x69xh12,5 cm
	**M 670** 04503070 **€ 351,00**	Cestello piano 69x69 inox per UT869.13A s/s Flat basket 69x69 for UT869.13A Edelstahl Grundkorb 69x69 cm für Mod. UT869.13A Panier universel inox 69x69 pour UT869.13A Cesto plano 69x69 en acero inoxidable para UT869.13A	69x69xh12,5 cm
	M 680 04503080 **€ 533,00**	Cestello piano 82x69 inox per UT882.13A s/s Flat basket 82x69 for UT882.13A Edelstahl Grundkorb 82x69 cm für Mod. UT882.13A Panier universel inox 82x69 pour UT882.13A Cesto plano 82x69 en acero inoxidable para UT882.13A	82x69xh12,5 cm
	M 6140 04503130 **€ 651,00**	Cestello piano 130x69 inox per UT9130.13A s/s Flat basket 130x69 for UT9130.13A Edelstahl Grundkorb 130x69 cm für Mod. UT9130.13A Panier universel inox 130x69 pour UT9130.13A Cesto plano 130x69 en acero inoxidable para UT9130.13A	130x69xh12,5 cm
	**M 804** 04504040 **€ 131,00**	Inserto per 4 teglie h 40/65 mm inox s/s Insert for 4 trays h 40/65 mm Edelstahl Einsatz für 4 Bleche H 40/65 mm Insert inox à 4 plaques h 40/65 mm Inserto en acero inoxidable para 4 bandejas h 40/65 mm	30x52,5xh20 cm
	M 805 04504050 **€ 153,00**	Inserto per 5 teglie h 40/65 mm inox MLP 60E-UT855-869-882-9130 s/s Insert for 5 trays h 40/65 mm MLP 60E-UT855-869-882-9130 Edelstahl Einsatz für 5 Bleche H 40/65 mm für Mod. MLP 60E-UT855-869-882-9130 Insert inox à 5 plaques h 40/65 mm MLP 60E-UT855-869-882-9130 Inserto en acero inoxidable para 5 bandejas h 40/65 mm MLP 60E-UT855-869-882-9130	30x61xh20 cm

	**M 808** 04504080 **€ 171,00**	Inserto per 8 teglie h 20/30 mm inox s/s Insert for 8 trays h 20/30 mm Edelstahl Einsatz für 8 Bleche H 20/30 mm Insert inox à 8 plaques h 20/30 mm Inserto en acero inoxidable para 8 bandejas h 20/30 mm	30x52,5xh20 cm
	M 810 04509000 **€ 179,00**	Inserto per 10 teglie h 20/30 mm inox MLP 60E-UT855-869-882-9130 s/s Insert for 10 trays h 20/30 mm MLP 60E-UT855-869-882-9130 Edelstahl Einsatz für 10 Bleche H 20/30 mm für Mod. MLP 60E-UT855-869-882-9130 Insert inox à 10 plaques h 20/30 mm MLP 60E-UT855-869-882-9130 Inserto en acero inoxidable para 10 bandejas h 20/30 mm MLP 60E-UT855-869-882-9130	30x61xh20 cm
	M 802 04508520 **€ 276,00**	Inserto per 2 teglie h 100 mm UT850.23AP-UT854.23A s/s Insert for 2 trays h 100 mm UT850.23AP-UT854.23A Edelstahl Einsatz für 2 Bleche H 100 mm für Mod. UT850.23AP-UT854.23A Insert inox à 2 plaques h 100 mm UT850.23AP-UT854.23A Inserto en acero inoxidable para 2 bandejas h 100 mm UT850.23AP-UT854.23A	
	**M 803** 04506530 **€ 276,00**	Inserto per 3 teglie h 70 mm UT850.23AP-UT854.23A s/s Insert for 3 trays h 70 mm UT850.23AP-UT854.23A Edelstahl Einsatz für 3 Bleche H 70 mm für Mod. UT850.23AP-UT854.23A Insert inox à 3 plaques h 70 mm UT850.23AP-UT854.23A Inserto en acero inoxidable para 2 bandejas h 100 mm UT850.23AP-UT854.23A	
	M 807 04504070 **€ 205,00**	Inserto per 5 teglie h 20/30 mm inox UT850.23AP-UT854.23A s/s Insert for 5 trays h 20/30 mm UT850.23AP-UT854.23A Edelstahl Einsatz für 5 Bleche H 20/30 mm für Mod. UT850.23AP-UT854.23A Insert inox à 5 plaques h 20/30 mm UT850.23AP-UT854.23A Inserto en acero inoxidable para 5 bandejas h 20/30 mm UT850.23AP-UT854.23A	50x50xh12,5 cm
	**M 820** 04509010 **€ 66,00**	Inserto imbuto pasticceria inox s/s Insert for squirtbags Spritzbeutelkegel aus Edelstahl Cône pour poche pâtissière Inserto en acero inoxidable para embudo de confitería	17x46,5 cm
	**M 830** 04509020 **€ 86,00**	Contenitore per utensili inox s/s cutlery container Geräteköcher aus Edelstahl Godet inox à couvert Contenedor en acero inoxidable para utensilios	15x15xh25 cm
	M 840 04509030 **€ 59,00**	Coperchio per minuterie per MLP60E-UT855.13A Lid for small objects for MLP60E-UT855.13A Abdeckgitter für Kleingeräte für Mod. LP60E-UT855.13A Couvercle pour petits objets LP60E-UT855.13A Cubierta para objetos pequeños para LP60E-UT855.13A	52,2x66 cm
	M 850 04509040 **€ 83,00**	Coperchio per minuterie per UT869.13A-UT9130.13A (2) Lid for small objects for UT869.13A-UT9130.13A (2) Abdeckgitter für Kleingeräte für Mod. UT869.13A-UT9130.13A (2) Couvercle pour petits objets UT869.13A-UT9130.13A (2) Cubierta para objetos pequeños para UT869.13A-UT9130.13A (2)	63x66 cm
	**M 860** 04509050 **€ 102,00**	Coperchio per minuterie per UT882.13A Lid for small objects for UT882.13A Abdeckgitter für Kleingeräte für Mod. UT882.13A Couvervcle pour petits objets UT882.13A Cubierta para objetos pequeños para UT882.13A	78x66 cm
	M 950 04509025 **€ 48,00**	Coperchio per minuterie per cesto 50 (2) Lid for small objects for Basket 50 (2) Abdeckgitter für Kleingeräte für Korb 50 (2) Couvercle pour petits objets panier 50 (2) Cubierta para objetos pequeños para cesta (2)	47x23,5 cm

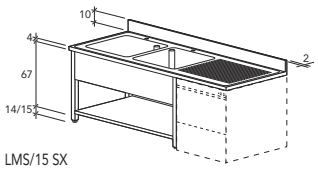
Alimentazioni speciali - Special feed powers - Besondere Netzanschlüsse - Alímentation spéciaux - Alimentaciones especiales

	02301000* +6 %	Alimentazione 3x230 V. (UT869-882-9130) 3x230 V. power feed (UT869-882-9130) Netzanschluß 3x230V (UT869-882-9130) Alimentation 3x230V (UT869-882-9130) Alimentación 3x230 V. (UT869-882-9130)
Hz	02301025* +3 %	Alimentazione 60 Hz (MLP60E-UT855-869-882-9130) 60 Hz power feed (MLP60E-UT855-869-882-9130) Netzanschluß 60 Hz (MLP60E-UT855-869-882-9130) Alimentation 60 Hz (MLP60E-UT855-869-882-9130) Alimentación 60 Hz (MLP60E-UT855-869-882-9130)
Hz	02301020* € 258,00	Alimentazione 60 Hz (UT850-UT854) 60 Hz power feed (UT850-UT854) Netzanschluß 60 Hz (UT850-UT854) Alimentation 60 Hz (UT850-UT854) Alimentación 60 Hz (UT850-UT854)
	02305060* € 490,00	Maggiorazione versione marina volt 400x3 (UT850-UT854) Overprice marine version volt 400x3 (UT850-UT854) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (UT850-UT854) Supplément version marine volt 400x3 (UT850-UT854) Aumento de precio versión marina volt 400x3 (UT850-UT854)
	02305070* € 578,00	Maggiorazione versione marina volt 440x3 (UT850-UT854) Overprice marine version volt 440x3 (UT850-UT854) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 440x3 (UT850-UT854) Supplément version marine volt 440x3 (UT850-UT854) Aumento de precio versión marina volt 400x3 (UT850-UT854)
	02305080* € 384,00	Maggiorazione versione marina volt 400x3 (MLP 60E-UT855.13A) Overprice marine version volt 400x3 (MLP 60E-UT855.13A) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (MLP 60E-UT855.13A) Supplément version marine volt 400x3 (MLP 60E-UT855.13A) Aumento de precio versión marina volt 400x3 (MLP 60E-UT855.13A)
	02305090* € 529,00	Maggiorazione versione marina volt 440x3 (MLP 60E-UT855.13A) Overprice marine version volt 440x3 (MLP 60E-UT855.13A) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 440x3 (MLP 60E-UT855.13A) Supplément version marine volt 440x3 (MLP 60E-UT855.13A) Aumento de precio versión marina volt 440x3 (MLP 60E-UT855.13A)
	02305100* €453,00	Maggiorazione versione marina volt 400x3 (UT869.13A) Overprice marine version volt 400x3 (UT869.13A) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 400x3 (UT869.13A) Supplément version marine volt 400x3 (UT869.13A) Aumento de precio versión marina volt 400x3 (UT869.13A)
	02305110* € 613,00	Maggiorazione versione marina volt 440x3 (UT869.13A) Overprice marine version volt 440x3 (UT869.13A) Mehrpreis Marine-Ausführung volt 440x3 (UT869.13A) Supplément version marine volt 440x3 (UT869.13A) Aumento de precio versión marina volt 440x3 (UT869.13A)
		* Prezzo valido per macchine in montaggio - Price valid for machines in assembling phase - Preis gültig für Maschinen in der Fertigungsphase - Prix valable pour machines en montage - Precio válido para máquinas en fase de montaje

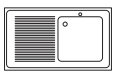
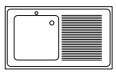
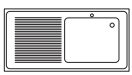
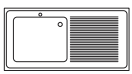
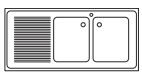
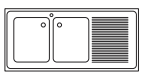
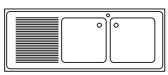
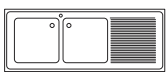
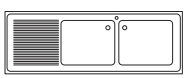
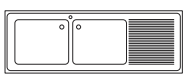


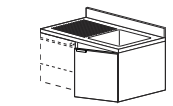
Lavatoi e tavoli - Sink units and tables - Spül- und Servicestische - Plonges et tables - Lavabos y mesas

Lavatoi per lavastoviglie cesto 45-50 -Sink units for dishwashers basket 45-50 - Spültische für Geschirrspüler Korb 45-50 - Plonges pour lave-vaisselles panier 45-50 - Lavabos para lavavajillas cesto 45-50



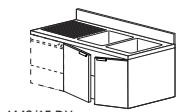
LMS/15 SX

	**LMS/12 DX** 03400120 **€ 1.361,00**	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50x50x30h 1 r/h bowl + 1 drainer. Bowl dimensions 50x50x30h 1 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x50x30H. 1 bac droit + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x50x30h 1 cuba a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70xh85 cm 42 kg 0,97 mc
	**LMS/12 SX** 03400121 **€ 1.361,00**	1 vasca SX + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50x50x30h 1 l/h bowl + 1 drainer. Bowl dimensions 50x50x30h 1 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x50x30H. 1 bac gauche + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x50x30h 1 cuba a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70xh85 cm 42 kg 0,97 mc
	**LMS/14 DX** 03400140 **€ 1.456,00**	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 60x50x30h 1 r/h bowl + 1 drainer. Bowl dimensions 60x50x30h 1 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 60x50x30H. 1 bac droit + 1 égouttoir. Dimensions bac 60x50x30h 1 cuba a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70xh85 cm 47 kg 1,13 mc
	**LMS/14 SX** 03400141 **€1.456,00**	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 60x50x30h 1 l/h bowl + 1 drainer. Bowl dimensions 60x50x30h 1 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 60x50x30H. 1 bac gauche + 1 égouttoir. Dimensions bac 60x50x30h 1 cuba a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70xh85 cm 47 kg 1,13 mc
	**LMS/15 DX** 03400150 **€ 1.869,00**	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50x40x25h 2 r/h bowls + 1 drainer. Bowls dimensions 50x40x25h 2 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x40x25h 2 bacs droits + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x40x25h 2 cubas a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cubas 50x40x25h	150x70xh85 cm 56 kg 1,21 mc
	**LMS/15 SX** 03400151 **€ 1.869,00**	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50x40x25h 2 l/h bowls + 1 drainer. Bowls dimensions 50x40x25h 2 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x40x25h 2 bacs gauches + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x40x25h 2 cubas a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cubas 50x40x25h	150x70xh85 cm 56 kg 1,21 mc
	**LMS/18 DX** 03400180 **€ 2.011,00**	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50x50x30h 2 r/h bowls + 1 drainer. Bowls dimensions 50x50x30h 2 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x50x30H 2 bacs droits + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x50x30h 2 cubas a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cubas 50x50x30h	180x70xh85 cm 69 kg 1,48 mc
	**LMS/18 SX** 03400181 **€ 2.011,00**	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50x50x30h 2 l/h bowls + 1 drainer. Bowls dimensions 50x50x30h 2 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x50x30H 2 bacs gauches + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x50x30h 2 cubas a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cubas 50x50x30h	180x70xh85 cm 69 kg 1,48 mc
	**LMS/20 DX** 03400200 **€ 2.131,00**	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 60x50x30h 2 r/h bowls + 1 drainer. Bowls dimensions 60x50x30h 2 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 60x50x30H. 2 bacs droits + 1 égouttoir. Dimensions bac 60x50x30h 2 cubas a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cubas 60x50x30h	200x70xh85 cm 77 kg 1,61 mc
	**LMS/20 SX** 03400201 **€ 2.131,00**	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 60x50x30h 2 l/h bowls + 1 drainer. Bowls dimensions 60x50x30h 2 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 60x50x30H. 2 bacs gauches + 1 égouttoir. Dimensions bac 60x50x30h 2 cubas a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cubas 60x50x30h	200x70xh85 cm 77 kg 1,61 mc



AMS/12 DX

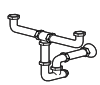
AMS/12 DX 03401200 **€ 1.940,00**	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dmensioni vasca 50x50x30h 1 r/h bowl + 1 drainer. Bowl Dimensions 50x50x30h 1 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x50x30H 1 bac droit + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x50x30h 1 cuba a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70xh85 cm 58 kg 1,02 mc
AMS/12 SX 03401210 **€ 1.940,00**	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dmensioni vasca 50x50x30h 1 l/h bowl + 1 drainer. Bowl Dimensions 50x50x30h 1 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 50x50x30H 1 bac gauche + 1 égouttoir. Dimensions bac 50x50x30h 1 cuba a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70xh85 cm 58 kg 1,02 mc



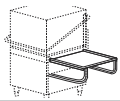
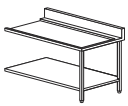
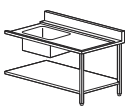
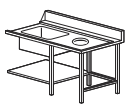
AMS/15 DX

AMS/15 DX 03401500 **€ 2.622,00**	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 40x50x25h 2 r/h bowls +- 1 drainer. Bowls dimensions 40x50x25h 2 Becken rechts + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 40x50x25H 2 bacs droits + 1 égouttoir. Dimensions bac 40x50x25h 2 cubas a la derecha + 1 escurridera. Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70xh85 cm 72 kg 1,27 mc
AMS/15 SX 03401510 **€ 2.622,00**	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 40x50x25h 2 l/h bowls +- 1 drainer. Bowls dimensions 40x50x25h 2 Becken links + 1 Abtropffläche. Beckengröße cm 40x50x25H 2 bacs gauches + 1 égouttoir. Dimensions bac 40x50x25h 2 cubas a la izquierda + 1 escurridera. Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70xh85 cm 72 kg 1,27 mc

Accessori lavatoi per lavastoviglie cesto 45-50 - Accessories sink units for dishwashers basket 45-50 - Zubehör für Spültische für Geschirrspüler Korb 45-50 - Accessoires plonges pour lave-vaisselles panier 45-50 - Accesorios para lavabos para lavavajillas cesto 45-50

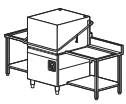
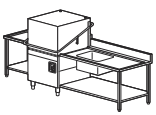
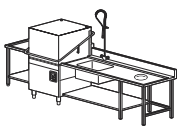
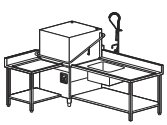
	**GL/1** 03402000 **€ 156,00**	Gruppo a ponte normale Standard tap set Mischbatterie Mélangeur Grifo normal
	**GL/2** 03402010 **€ 220,00**	Gruppo a leva a norme igieniche Lever tap set in accordance with hygiene regulations Mischbatterie mit Hygienehebel Mitigeur avec levier clinique Grifo a palancha según normativas higiénicas
	**GL/4** 03402050 **€ 616,00**	Gruppo a leva a norme igieniche, biforo interasse 155 Lever tap set in accordance with hygiene regulations, two taphole piercings at 155 mm centres Zweilochmischbatterie mit Hygienehebel, Lochabstand 155 mm Mitigeur avec levier clinique, bitrou empattement 155 Grifo a palanca según normativas higiénicas, con dos agujeros con eje de 155 mm
	**SF/1** 03402020 **€ 36,00**	Sifone in plastica 1½" Plastic drain elbow 1½" Syphon aus Kunststoff 1½" Siphon en plastique 1½" Sifón plástico 1½"
	**SF/3** 03402040 **€ 59,00**	Sifone in plastica doppio 1½" Double plastic drain elbow 1½" Doppelter Syphon aus Kunststoff 1½" Double siphon en plastique 1½" Sifón doble plástico 1½"

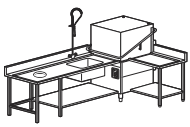
Tavoli per lavastoviglie MS 9100-9120-HT 504.13 - Tables for dishwashers MS 9100-9120-HT 504.13 - Servicetische für Geschirrspüler MS 9100-9120-HT 504.13 - Tables pour lave-vaisselles MS 9100-9120-HT 504.13 - Mesas para lavavajillas MS 9100-9120-HT 504.13

	**T/60** 03290600 € 311,00	Mensola laterale dx-sx L/H or R/H side shelf Seitliche Ablage rechts order links Console laterale droide ou gauche Consola lateral derecha-izquierda	60x60xh51,5 cm 5 kg 0,05 mc
	**TL/961** 03290610 € 475,00	Tavolo servizio Service table Zu- und Auslauftisch Table d'entrée/sortie Mesa de servicio	68x56xh87 cm 14 kg 0,10 mc
	TL/9130 03291300 € 811,00	Tavolo servizio Service table Zu- und Auslauftisch Table d'entrée/sortie Mesa de servicio	130x56xh87 cm 37 kg 0,18 mc
	TL/961DX 03290611 € 614,00	Tavolo servizio dx con alzatina R/H service table with rear riser Servicetisch rechts mit hintere Aufkantung Table de service droite avec dosseret Mesa de servicio a la derecha con realce	68x70xh104 cm 16 kg 0,15 mc
	TL/961SX 03290612 € 614,00	Tavolo servizio sx con alzatina L/H service table with rear riser Servicetisch links mit hintere Aufkantung Table de service gauche avec dosseret Mesa de servicio a la izquierda con realce	68x70xh104 cm 16 kg 0,15 mc
 TL/9130DX	**TL/9130DX** 03291301 € 1.038,00	Tavolo servizio dx con alzatina R/H service table with rear riser Servicetisch rechts mit hintere Aufkantung Table de service droite avec dosseret Mesa de servicio a la derecha con realce	130x70xh104 cm 39 kg 0,23 mc
	TL/9130SX 03291302 € 1.038,00	Tavolo servizio sx con alzatina L/H service table with rear riser Servicetisch links mit hintere Aufkantung Table de service gauche avec dosseret Mesa de servicio a la izquierda con realce	130x70xh104 cm 39 kg 0,23 mc
 TLV/9131DX	**TLV/9131DX** 03291311 € 1.897,00	Tavolo dx con vasca (50x40) Right-hand table with bowl (50x40) Rechter Zulauftisch mit Becken (50x40 cm) Table d'entrée droite avec bac (50x40) Mesa a la derecha con cuba (50x40)	130x70xh104 cm 55 kg 0,52 mc
	TLV/9131SX 03291312 € 1.897,00	Tavolo sx con vasca (50x40) Left-hand table with bowl (50x40) Linker Zulauftisch mit Becken (50x40 cm) Table d'entrée gauche avec bac (50x40) Mesa izquierda con cuba (50x40)	130x70xh104 cm 55 kg 0,52 mc
 TLV/9132DX	**TLV/9132DX** 03291321 € 2.367,00	Tavolo dx con vasca (50x40) e foro per sbarazzo Right-hand table (50x40) and waste disposal hole Rechter Zulauftisch mit Becken (50x40 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée droite avec bac (50x40) et trou vide-déchets Mesa a la derecha con cuba (50x40) y agujero para desechos	130x70xh104 cm 60 kg 0,52 m
	TLV/9132SX 03291322 € 2.367,00	Tavolo sx con vasca (50x40) e foro per sbarazzo Left-hand table (50x40) and waste disposal hole Linker Zulauftisch mit Becken (50x40 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée gauche avec bac (50x40) et trou vide-déchets Mesa a la izquierda con cuba (50x40) y agujero para desechos	130x70xh104 cm 60 kg 0,52 m

 TLV/9181DX	**TLV/9181DX** 03291811 **€ 2.795,00**	Tavolo dx con vasca (50x40) e foro per sbarazzo Right-hand table (50x40) and waste disposal hole Rechter Zulauftisch mit Becken (50x40 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée droite avec bac (50x40) et trou vide-déchets Mesa a la derecha con cuba (50x40) y agujero para desechos	180x70xh104 cm 85 kg 0,72 mc
	TLV/9181SX 03291812 **€ 2.795,00**	Tavolo sx con vasca (50x40) e foro per sbarazzo Left-hand table (50x40) and waste disposal hole Linker Zulauftisch mit Becken (50x40 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée gauche avec bac (50x40) et trou vide-déchets Mesa a la izquierda con cuba (50x40) y agujero para desechos	180x70xh104 cm 85 kg 0,72 mc
	**AT/AN911** 03290011 **€ 131,00**	Alzatina di tappatura combinazione tavoli ad angolo Corner rear riser Wandabschlussleiste für Eckinstallation Dosseret pour installation en angle Realce para combinación de mesas en esquina	63,5x11xh23 cm 2 kg 0,02 mc

Composizioni per lavastoviglie MS 9100-9120-HT 504.13 - Arrangements for dishwashers MS 9100-9120-HT 504.13 - Zusammenstellungen für Geschirrspüler MS 9100-9120-HT 504.13 - Arrangements pour lave-vaisselles MS 9100-9120-HT 504.13 - Arreglos para lavavajillas MS 9100-9120-HT 504.13

	MS 9100 MS 9120 HT 504.13	+TL/961 DX +TL/961 SX	200x73,5xh146 cm
	MS 9100 MS 9120 HT 504.13	+ TL/961 SX + TLV/9131 DX	262x73,5xh146 cm
	MS 9100 MS 9120 HT 504.13	+ TL/961 SX + TLV/9181 DX + GD	312x73,5xh146 cm
	MS 9100 MS 9120 HT 504.13	+ TL/961 SX + AT/AN911 + TLV/9131 DX + GDR	204x142xh146 cm



MS 9100
MS 9120
HT 504.13

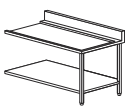
TLV/9181 SX
AT/AN 911
TL/961 DX
GD

142x254xh146 cm

Tavoli per lavastoviglie HT 635.23 - Tables for dishwashers HT 635.23 - Servicetische für Geschirrspüler HT 635.23 - Tables pour lave-vaisselles HT 635.23 - Mesas para lavavajillas HT 635.23

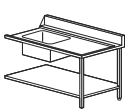


TL/9675 03270750 **€ 572,00**	Tavolo servizio frontale Front Service table Vorderer Zu- und Auslauftisch Table de service frontal Mesa de servicio	75x70,7xh87 cm 24 kg 0,10 mc
TL/96130 03271300 **€ 972,00**	Tavolo servizio frontale Front Service table Vorderer Zu- und Auslauftisch Table de service frontal Mesa de servicio	130x70,7xh87 cm 37 kg 0,18 mc



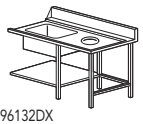
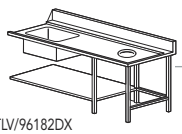
TL/96130DX

TL/9675DX 03270751 **€ 686,00**	Tavolo servizio dx con alzatina R/H service table with rear riser Servicetisch rechts mit hintere Aufkantung Table de service droite avec dosseret Mesa de servicio a la derecha con realce	75x80xh104 cm 26 kg 0,15 mc
TL/9675SX 03270752 **€ 686,00**	Tavolo servizio sx con alzatina L/H service table with rear riser Servicetisch links mit hintere Aufkantung Table de service gauche avec dosseret Mesa de servicio a la izquierda con realce	75x80xh104 cm 26 kg 0,15 mc
TL/96130DX 03271301 **€ 1.169,00**	Tavolo servizio dx con alzatina R/H service table with rear riser Servicetisch rechts mit hintere Aufkantung Table de service droite avec dosseret Mesa de servicio a la derecha con realce	130x80xh104 cm 39 kg 0,23 mc
TL/96130SX 03271302 **€ 1.169,00**	Tavolo servizio sx con alzatina L/H service table with rear riser Servicetisch links mit hintere Aufkantung Table de service gauche avec dosseret Mesa de servicio a la izquierda con realce	130x80xh104 cm 39 kg 0,23 mc

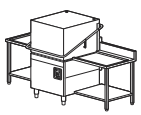
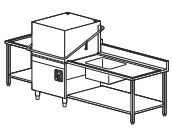
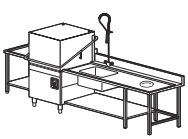


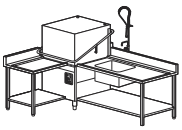
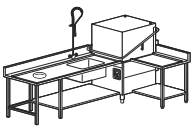
TLV/96131DX

TLV/96131DX 03271311 **€ 2.135,00**	Tavolo dx con vasca (60x45) Right-hand table with bowl (60x45) Rechter Zulauftisch mit Becken (60x45 cm) Table d'entrée droite avec bac (60x45) Mesa a la derecha con cuba (60x45)	130x80xh104 cm 55 kg 0,52 mc
TLV/96131SX 03271312 **€ 2.135,00**	Tavolo sx con vasca (60x45) Left-hand table with bowl (60x45) Linker Zulauftisch mit Becken (60x45 cm) Table d'entrée gauche avec bac (60x45) Mesa izquierda con cuba (60x45)	130x80xh104 cm 55 kg 0,52 mc

 TLV/96132DX	**TLV/96132DX** 03271321 € 2.677,00	Tavolo dx con vasca (60x45) e foro per sbarazzo Right-hand table with bowl (60x45) and waste disposal hole Rechter Zulauftisch mit Becken (60x45 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée droite avec bac (60x45) et trou vide-déchets Mesa a la derecha con cuba (60x45) y agujero para desechos	130x80xh104 cm 60 kg 0,52 mc
	TLV/96132SX 03271322 € 2.677,00	Tavolo sx con vasca (60x45) e foro per sbarazzo Left-hand table with bowl (60x45) and waste disposal hole Linker Zulauftisch mit Becken (60x45 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée gauche avec bac (60x45) et trou vide-déchets Mesa a la izquierda con cuba (60x45) y agujero para desechos	130x80xh104 cm 60 kg 0,52 mc
 TLV/96182DX	**TLV/96182DX** 03271811 € 3.130,00	Tavolo dx con vasca (60x45) e foro per sbarazzo Right-hand table with bowl (60x45) and waste disposal hole Rechter Zulauftisch mit Becken (60x45 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée droite avec bac (60x45) et trou vide-déchets Mesa a la derecha con cuba (60x45) y agujero para desechos	180x80xh104 cm 85 kg 0,72 mc
	TLV/96182SX 03271812 € 3.130,00	Tavolo sx con vasca (60x45) e foro per sbarazzo Left-hand table with bowl (60x45) and waste disposal hole Linker Zulauftisch mit Becken (60x45 cm) und Loch für Abfallschacht Table d'entrée gauche avec bac (60x45) et trou vide-déchets Mesa a la izquierda con cuba (60x45) y agujero para desechos	180x80xh104 cm 85 kg 0,72 mc
	**AT/AN96** 03270011 € 188,00	Alzatina di tappatura combinazione tavoli ad angolo Corner rear riser Wandabschlussleiste für Eckinstallation Dosseret pour installation en angle Realce para combinación de mesas en esquina	81,5x8,5xh21 cm 3 kg 0,02 mc

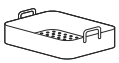
Composizioni per lavastoviglie HT 635.23 - Arrangements for dishwashers HT 635.23 - Zusammenstellungen für Geschirrspüler HT 635.23 - Compositions pour lave-vaisselles HT 635.23 - Arreglos para lavavajillas HT 635.23

	HT 635.23	1 x TL/9675SX 1 x TL/9675DX	223x81,5xh153 cm
	HT 635.23	+ TL/9675SX + TLV/96131DX	278x81,5xh153 cm
	HT 635.23	+ TL/9675SX + TVL/96182DX + GD	328x81,5xh153 cm

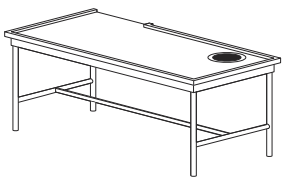
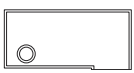
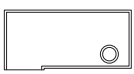
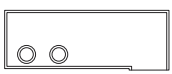
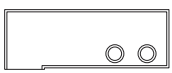
	HT 635.23	+ TL/9675SX + AT/AN96 + TLV/96131DX + GDR	211x156,5xh153cm
	HT 635.23	+ TL/9675DX + AT/AN96 + TLV/96182SX + GDR	156x261,5xh153 cm

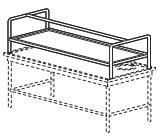
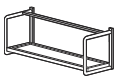
Accessori per tavoli - Accessories for tables - Zubehör für Servicetische - Accessoires pour tables - Accesorios para mesas

	**GD** 06101000 **€ 551,00**	Gruppo doccia orientabile Flexible spray unit Mischbatterie mit Brause Ensemble douchette avec mélangeur Grupo ducha flexible
	**GDR** 06101020 **€ 760,00**	Gruppo doccia orientabile con rubinetto di servizio Flexible spray unit with tap set Mischbatterie mit Brause und Hahn Ensamble douchette avec robinet Grupo ducha flexible con grifo de servicio
	**GDRL** 06101040 **€ 783,00**	Gruppo doccia orientabile con rubinetto di servizio a leva Flexible spray unit with lever tap set Mischbatterie mit Brause und Hahn und Hygienehebel Ensamble douchette avec mitigeur avec levier clinique Grupo ducha flexible con grifo de servicio a palancha
	**GL/1** 03402000 **€ 156,00**	Gruppo a ponte normale Standar tap set Mischbatterie Mélangeur Grifo normal
	**GL/2** 03402010 **€ 220,00**	Gruppo a leva a norme igieniche Lever tap set in accordance with hugiene regulations Mischbatterie mit Hygienehebel Mitigeur avec levier clinique Grifo a palancha según normativas higiénicas
	**GL/4** 03402050 **€ 616,00**	Gruppo a leva a norme igieniche, biforo interasse 155 mm Lever tap set in accordance with hugiene regulations, two taphole piercings at 155 mm centres Zweilochmischbatterie mit Hygienehebel, Lochabstand 155 mm Mitigeur avec levier clinique, bitrou empattement 155 Grifo a palancha según normativas higiénicas, con dos agujeros con eje de 155 mm
	**SF/1** 03402020 **€ 36,00**	Sifone in plastica 1½" Plastic drain elbow 1½" Syphon aus Kunststoff 1½" Siphon en plastique 1½" Sifón plástico 1½"

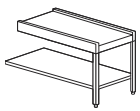
	**SF/3** 03402040 € 59,00	Sifone doppio in plastica 1½" Double plastic drain elbow Doppelter Syphon aus Kunststoff 1½" Double siphon en plastique 1½" Sifón doble plástico 1½"	
	06101100 € 202,00	Cestello filtro per vasca 50 x 40 Filter basket for bowl 50 x 40 Filterwanne für 50x40 cm Becken Casier filtre pour bac 50x40 Cesto filtro para cuba 50 x 40	
	**FF/54 SX** 06101200 € 92,00	Falsofondo forato per vasca 50 x 40 sx Perfored false bottom for bowl 50 x 40 LH drain Gelochter Doppelboden für 50x40 cm Becken links Faux fond pour bac 50x40 gauche Falso fondo perforado para cuba 50 x 40 a la izquierda	
	**FF/54 DX** 06101210 € 92,00	Falsofondo forato per vasca 50 x 40 dx Perfored false bottom for bowl 50 x 40 RH drain Gelochter Doppelboden für 50x40 cm Becken rechts faux fond pour bac 50x40 droit Falso fondo perforado para cuba 50 x 40 a la derecha	
	**TF/25** 06101250 € 124,00	Troppopieno con filtro Overflow with filter Überlaufrohr Tube trop-plein avec filtre Rebosadero con filtro	

Tavoli cernita e accessori per lavaggio stoviglie - Sorting tables and accessories for dish washing - Sortiertische und Zubehör für Spülanlagen - Tables de triage et accessoires pour laver les vaisselles - Mesas de clasificación y accesorios para el lavado de vajillas

		- Struttura in tubo inox AISI 304 - Piano con bordo su tre lati - Attacco flangiato per raccordo alla lavastoviglie - Foro scarico Ø 20 cm - Piano per cesti 50 x 50 - Structure in AISI 304 stainless steel - Drip-catching edge on three sides - Flanged attachment for connect, to dishwasher - Ø 20 disposal hole - Top for 50 x 50 baskets - Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 - Wulstrand 3-seitig - geflanschter Anschluss zur Maschine - Loch für Abfallschacht Ø 20 cm - geignet für Körbe 50x50 cm - Structure en tube inox AISI 304 - Plan avec bord sur 3 côte - Accrochage avec flange pour connection à la lave-vaisselles - Trou-dechets Ø 20 cm - Plan pour panier 50x50 - Estructura de tubo en acero inoxidable AISI304 – Encimera con borde en tres lados – Unión bridada para conexión con el lavavajillas – Agujero de descarga Ø 20 cm – Encimera para cestos 50 x 50	
	**TCS/A1S** 05500110 € 1.951,00	Tavolo angolo sinistro Left-hand corner table Ecktisch links Table angle gauche Mesa esquina izquierda	170x100xh85 cm 42 kg 1,67 mc
	**TCS/A1D** 05500111 € 1.951,00	Tavolo angolo destro Right-hand corner table Ecktisch rechts Table angle droit Mesa esquina derecha	170x100xh85 cm 42 kg 1,67 mc
	**TCS/A2S** 05500210 € 2.646,00	Tavolo angolo sinistro Left-hand corner table Ecktisch links Table angle gauche Mesa esquina izquierda	220x100xh85 cm 65 kg 2,15 mc
	**TCS/A2D** 05500211 € 2.646,00	Tavolo angolo destro Right-hand corner table Ecktisch rechts Table angle droit Mesa esquina derecha	220x100xh85 cm 65 kg 2,15 mc

	**PCC/1** 05503010 € 1.010,00	Mensola bifrontale portacestelli per tavolo cernita Dual fronted basket stand for sorting table Zweiseitige Korbablage für Sortiertisch Etagère à deux faces de stockage paniers pour table de triage Estante bifrontal portacestos para mesa de desbarace	170x60xh65 cm 0,86 mc
	PCC/2 05503020 € 1.213,00	Mensola bifrontale portacestelli per tavolo cernita Dual fronted basket stand for sorting table Zweiseitige Korbablage für Sortiertisch Etagère à deux faces de stockage paniers pour table de triage Estante bifrontal portacestos para mesa de desbarace	220x60xh65 cm 1,12 mc
	**PC 2** 05550120 € 766,00	Mensola portacestelli a parete Wall basket rack Korbablage zur Wandbefestigung Etagère de stockage paniers à fixation mural Estante portacestos de pared	120x57,5xh45 cm 18 kg 0,37 mc
	PC 3 05550170 € 902,00	Mensola portacestelli a parete Wall basket rack Korbablage zur Wandbefestigung Etagère de stockage paniers à fixation mural Estante portacestos de pared	170x57,5xh45 cm 25 kg 0,59 mc
	**CR/100** 20490100 € 570,00	Carrello rifiuti inox a tenuta Stainless steel liquid holding trolley Abfallwagen aus Edelstahl Poubelle inox étanchéité Carrito de acero inoxidable hermética para desechos	ø 39x61 cm 8 kg 0,14 mc
	**CR/101** 20490110 € 721,00	Carrello rifiuti a tenuta con pedale Liquid holding trolley with foot pedal Abfallwagen aus Edelstahl mit Fußpedal Poubelle inox étanchéité à pedale Carrito para desechos hermética con pedal	ø 39x61 cm 8 kg 0,17 mc
	**CAR/1** 20491100 € 669,00	Carrello portacestelli Platform trolley for baskets Korbtransportwagen Charriot pour paniers Carrito portacestos	60x53xh85 cm 17 kg 0,49 mc
	CAR/2 20491200 € 817,00	Carrello portacestelli Platform trolley for baskets Korbtransportwagen Charriot pour paniers Carrito portacestos	100x53xh85 cm 22 kg 0,91 mc

Tavoli per lavastoviglie a traino - Tables for rack conveyor machines - Tische für Korbtransportmaschinen - Tables pour machines à avancement automatique - Mesas para lavavajillas de cinta transportadora



TE/912
00905124
€ 1.144,00

Tavolo entrata con ripiano inferiore
Inlet table with undershelf
Zulauf mit Bodenbord
Table d'entrée avec étagère basse
Mesa de entrada con estante inferior

120x63xh85 cm
0,65 mc

TE/916
00905164
€ 1.653,00

Tavolo entrata con ripiano inferiore
Inlet table with undershelf
Zulauf mit Bodenbord
Table d'entrée avec étagère basse
Mesa de entrada con estante inferior

160x63xh85 cm
0,86 mc

TU/912
00905120
€ 1.273,00

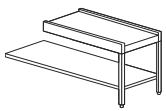
Tavolo uscita con ripiano inferiore e micro fine corsa
Outlet table with undershelf and end micro switch
Auslauftisch mit Bodenbord und Endschalter
Table de sortie avec étagère basse et micro fin de cours
Mesa de salida con estante inferior y micro de fin carrera

120x63xh85 cm
0,65 mc

TU/916
00905160
€ 1.653,00

Tavolo uscita con ripiano inferiore e micro fine corsa
Outlet table with undershelf and end micro switch
Auslauftisch mit Bodenbord und Endschalter
Table de sortie avec étagère basse et micro fin de cours
Mesa de salida con estante inferior y micro de fin carrera

160x63xh85 cm
0,86 mc



TUA/912
00905123
€ 1.444,00

Tavolo uscita con ripiano inferiore e micro fine corsa per macchina con asciugatura
Outlet table with undershelf and end micro switch for machines with drying unit
Auslauftisch mit Bodenbord und Endschalter für Maschinen mit Trockeneinheit
Table de sortie avec étagère basse et micro fin de cour pour machines avec module de sechage
Mesa de salida con estante inferior y micro de fin carrera para máquina con secado

120/190x63xh85 cm
1,02 mc

TUA/916
00905163
€ 1.824,00

Tavolo uscita con ripiano inferiore e micro fine corsa per macchina con asciugatura
Outlet table with undershelf and end micro switch for machines with drying unit
Auslauftisch mit Bodenbord und Endschalter für Maschinen mit Trockeneinheit
Table de sortie avec étagère basse et micro fin de cour pour machines avec module de sechage
Mesa de salida con estante inferior y micro de fin carrera para máquina con secado

160/230x63xh85 cm
1,23 mc



TEV/912DX

TEV/912DX
00905121
€ 1.995,00

Tavolo prelavaggio dx con vasca 45x45 e ripiano inferiore
R/h prewash table with bowl 45x45 and undershelf
Vorspültisch rechts mit Becken 45x45 und Bodenbord
Table de prélavage droit avec bac 45x45 et étagère basse
Mesa de pre-lavado a la derecha con cuba 45x45 y estante inferior

120x70xh105 cm
1,12 mc

TEV/912SX
00905122
€ 1.995,00

Tavolo prelavaggio sx con vasca 45x45 e ripiano inferiore
L/h prewash table with bowl 45x45 and undershelf
Vorspültisch links mit Becken 45x45 und Bodenbord
Table de prélavage gauche avec bac 45x45 et étagère basse
Mesa de pre-lavado a la izquierda con cuba 45x45 y estante inferior

120x70xh105 cm
1,12 mc

TEV/916DX
00905161
2.656,00

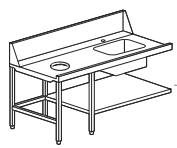
Tavolo prelavaggio dx con vasca 45x45 e ripiano inferiore
R/h prewash table with bowl 45x45 and undershelf
Vorspültisch rechts mit Becken 45x45 und Bodenbord
Table de prélavage droit avec bac 45x45 et étagère basse
Mesa de pre-lavado a la derecha con cuba 45x45 y estante inferior

160x70xh105 cm
1,38 mc

TEV/916SX
00905162
€ 2.656,00

Tavolo prelavaggio sx con vasca 45x45 e ripiano inferiore
L/h prewash table with bowl 45x45 and undershelf
Vorspültisch links mit Becken 45x45 und Bodenbord
Table de prélavage gauche avec bac 45x45 et étagère basse
Mesa de pre-lavado a la izquierda con cuba 45x45 y estante inferior

160x70xh105 cm
1,38 mc



TEVS/918SX

TEVS/918DX
00905181
€ 3.130,00

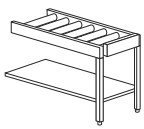
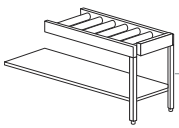
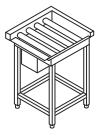
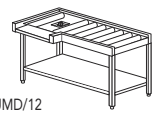
Tavolo prelavaggio dx con vasca 45x45 e zona sbarazzo con foro
R/h prewash table with bowl 45x45 and vaste disposal hole
Vorspültisch rechts mit Becken 45x45 und Abfalloch
Table de prélavage droit avec bac 45x45 et trou vide-déchets
Mesa de pre-lavado a la derecha con cuba 45x45 y zona de descarga desechos con agujero

180x70xh105 cm
2,12 mc

TEVS/918SX
00905182
€ 3.130,00

Tavolo prelavaggio sx con vasca 45x45 e zona sbarazzo con foro
L/h prewash table with bowl 45x45 and vaste disposal hole
Vorspültisch links mit Becken 45x45 und Abfalloch
Table de prélavage gauche avec bac 45x45 et trou vide-déchets
Mesa de pre-lavado a la izquierda con cuba 45x45 y zona de descarga desechos con agujero

180x70xh105 cm
2,12 mc

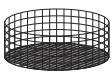
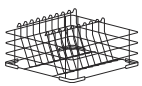
	**URF/912** 00905212 **€ 2.052,00**	Unità lineare a rulli folli e ripiano di fondo con micro fine corsa Roller tabling with free turning rolls and undershelf with end micro switch Begrenzte Rollen-Förderbahn und Bodenbord und Endschalter Plan linéaire avec rouleaux libres et étagère basse et micro fin de cours Mesa de rodillos y estante de fondo y micro de fin carrera	120x63xh85 cm 30 kg 0,65 mc
	URF/916 00905216 **€ 2.691,00**	Unità lineare a rulli folli e ripiano di fondo con micro fine corsa Roller tabling with free turning rolls and undershelf with end micro switch Begrenzte Rollen-Förderbahn und Bodenbord und Endschalter Plan linéaire avec rouleaux libres et étagère basse et micro fin de cours Mesa de rodillos y estante de fondo y micro de fin carrera	160x63xh85 cm 40 kg 0,86 mc
	**URFA/912** 00905213 **€ 2.223,00**	Unità lineare a rulli folli e ripiano di fondo per macchina con asciugatura con micro fine corsa Roller tabling with free turning rolls and undershelf for machines with drying unit with end micro switch Begrenzte Rollen-Förderbahn und Bodenbord für maschinen mit Trockeneinheit und Endschalter Plan linéaire avec rouleaux libres et étagère basse pour machines avec module de sechage et micro fin de cours Mesa de rodillos y estante de fondo y micro de fin carrera para maquina con secado	120/190x63xh85 cm 32 kg 1,02 mc
	URFA/916 00905217 **€ 2.861,00**	Unità lineare a rulli folli e ripiano di fondo per macchina con asciugatura con micro fine corsa Roller tabling with free turning rolls and undershelf for machines with drying unit with end micro switch Begrenzte Rollen-Förderbahn und Bodenbord für maschinen mit Trockeneinheit und Endschalter Plan linéaire avec rouleaux libres et étagère basse pour machines avec module de sechage et micro fin de cours Mesa de rodillos y estante de fondo y micro de fin carrera para maquina con secado	160/230x63xh85 cm 42 kg 1,23 mc
 AEMD	**AEMD** 00905301 **€ 3.983,00**	Angolo entrata motorizzato dx R/h motorized corner entry Motorisierte Eckzulaufbahn rechts Angle entrée motorisé droite Esquina de entrada motorizada a la derecha	62x58xh85 cm
	AEMS 00905302 **€ 3.983,00**	Angolo entrata motorizzato sx L/h motorized corner entry Motorisierte Eckzulaufbahn links Angle entrée motorisé gauche Esquina de entrada motorizada a la izquierda	62x58xh85 cm
 AUMD/12	**AUMD/12** 00905311 **€ 6.387,00**	Angolo uscita motorizzato dx con micro fine corsa R/h motorized corner exit with end micro switch Motorisierte Eckauslaufbahn rechts und Endschalter Angle sortie motorisé droite et micro fin de cours Esquina de salida motorizada a la derecha y micro de fin carrera	74,5x120xh85 cm
	AUMS/12 00905312 **€ 6.387,00**	Angolo uscita motorizzato sx con micro fine corsa L/h motorized corner exit with end micro switch Motorisierte Eckauslaufbahn links und Endschalter Angle sortie motorisé gauche et micro fin de cours Esquina de salida motorizada a la izquierda y micro de fin carrera	74,5x120xh85 cm
	AUMD/17 00905313 **€ 7.170,00**	Angolo uscita motorizzato dx con micro fine corsa R/h motorized corner exit with end micro switch Motorisierte Eckauslaufbahn rechts und Endschalter Angle sortie motorisé droite et micro fin de cours Esquina de salida motorizada a la derecha y micro de fin carrera	74,5x170xh85 cm
	AUMS/17 00905314 **€ 7.170,00**	Angolo uscita motorizzato sx con micro fine corsa L/h motorized corner exit with end micro switch Motorisierte Eckauslaufbahn links und Endschalter Angle sortie motorisé gauche et micro fin de cours Esquina de salida motorizada a la izquierda y micro de fin carrera	74,5x170xh85 cm
	00908020 **€ 131,00**	Micro fine corsa per tavoli e rulliere End micro switch for tables and roller tables Endschalter für Tische und Rollenbahnen Micro fin de cours pour tables et tables à rouleaux Micro de fin carrera para mesas y mesas de rodillos	

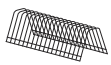
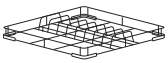
Cestelli - Baskets - Körbe - Paniers - Cestos

Cestelli Ø 35 / 35 x 35 quadrati - Baskets Ø 35 / 35 x 35 squared - Körbe Ø 35 / 35x35 quadratisch - Paniers Ø 35 / 35x35 carrés - Cestos Ø 35 / 35x35 cuadrados

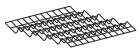
	**M/030** 06201000 **€ 69,00**	Cestello rotondo piano Flat round basket Grundkorb rund Panier rond universel Cesto redondo plano	ø 34xh18 cm 2 kg 0,02 mc
	**M/130** 06201010 **€ 69,00**	Cestello quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	35x35xh18,5 cm 1 kg 0,02 mc
	**M/330** 06202000 **€ 110,00**	Cestello quadrato inclinato 3 scomparti Inclined square basket, 3 boxes Schräger Korb mit 3 Einteilungen Panier carré incliné 3 compartements Cesto cuadrado inclinado 3 compartimentos	35x35xh20,5cm 1 kg 0,03 mc
	**M/710** 06501020 **€ 19,00**	Contenitore per posate Cutlery container Besteckkörcher Godet à couverts Contenedor para cubiertos	11x11xh14 cm
	**M/715** 06501030 **€ 30,00**	Griglietta per 15 piattini per cestello M/030-M/130 Grid for 15 small plates for basket M/030-M/130 Tellereinsatz für 15 kleine Teller für Korb M/030 und M/130 Insert pour 15 soucoupes pour panier M/030-M/130 Rejilla para 15 platos pequeños para cesto M/030-M/130	33x10 cm

Cestelli Ø 40 / 40 x 40 quadrati - Baskets Ø 40 / 40 x 40 squared - Körbe Ø 40 / 40x40 quadratisch - Paniers Ø 40 / 40x40 carrés - Cestos Ø 40 / 40x40 cuadrados

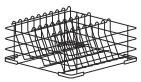
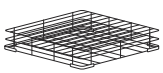
	**M/040** 06202010 **€ 80,00**	Cestello rotondo piano Flat round basket Grundkorb rund Panier rond universel Cesto redondo plano	ø 40xh18 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/140** 06202015 **€ 80,00**	Cestello quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	40x40xh18 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/440** 06203000 **€ 122,00**	Cestello quadrato inclinato 4 scomparti Inclined square basket, 4 boxes Schräger Korb mit 4 Einteilungen Panier carré incliné 4 compartements Cesto cuadrado inclinado 4 compartimento	40x40xh20,5 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/340** 06203010 **€ 90,00**	Cestello quadrato inclinato 3 scomparti Inclined square basket, 3 boxes Schräger Korb mit 3 Einteilungen Panier carré incliné 3 compartements Cesto cuadrado inclinado 3 compartimentos	40x40xh15,5 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/241** 06203011 **€ 90,00**	Cestello quadrato inclinato 2 scomparti per "flute" e "balloon" Inclined square basket, 2 boxes for "flute" and "balloon" Schräger Korb mit 2 Einteilungen für "Flute" und "Balloon-Gläser" Panier carré incliné 2 compartements pour "flute" et "balloon" Cesto cuadrado inclinado 2 compartimentos para copas "flauta" y "globo"	40x40xh20,5 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/341** 06203012 **€ 90,00**	Cestello quadrato inclinato 3 scomparti per "flute" e "balloon" Inclined square basket, 3 boxes for "flute" and "balloon" Schräger Korb mit 3 Einteilungen für "Flute-" und "Balloon-Gläser" Panier carré incliné 3 compartements pour "flute" et "balloon" Cesto cuadrado inclinado 3 compartimentos para copas "flauta" y "globo"	40x40xh20,5 cm 2 kg 0,03 mc

	**M/710** 06501020 **€ 19,00**	Contenitore posate Cutlery container Besteckköcher Godet à couverts Contenedor para cubiertos	11x11xh14 cm
	**M/718** 06501040 **€ 33,00**	Griglietta per 19 piattini per cestello M/040-M/140 Grid for 19 small plates for basket M/040-M/140 Tellereinsatz für 19 kleine Teller für Korb M/040 und M/140 Insert pour 19 soucoupes pour panier M/040-M/140 Rejilla para 19 platos pequeños para cesto M/040-M/140	37x10 cm
	**M/720** 06501050 **€ 39,00**	Inserto per 8 piatti Ø 23 Insert for 8 plates Ø 23 Tellereinsatz für 8 Teller Ø 23 Insert pour 8 assiettes Ø 23 Inserto para 8 platos Ø 23	33 x 15 cm
	**M/447** 06202900 **€ 74,00**	Cestello quadrato per 7 piatti square basket for 7 plates Korb für 7 Teller Panier carré pour 7 assiettes Cesto cuadrado para 7 platos	40 x40 cm

Cestelli 45 x 45 - Baskets 45 x 45 - Körbe 45x45 - Paniers 45x45 - Cestos 45x45

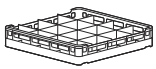
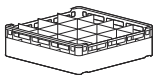
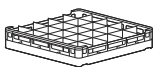
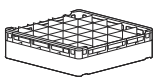
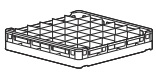
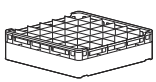
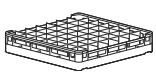
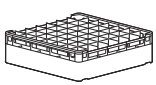
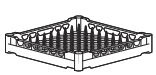
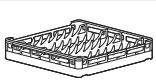
	**M/145** 06203014 **€ 86,00**	Cestello quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	45x45xh18 cm 2 kg 0,04 mc
	**M/445** 06203020 **€ 102,00**	Cestello quadrato inclinato 4 scomparti Inclined square basket, 4 boxes Schräger Korb mit 4 Einteilungen Panier carré incliné 4 compartements Cesto cuadrado inclinado 4 compartimentos	45x45xh20,5 cm 2 kg 0,04 mc
	**M/246** 06401010 **€ 87,00**	Cestello quadrato per 14 piatti lisci Basket square for 14 flat plates Korb für 14 flache Teller Panier carré pour 14 assiettes plates Cesto cuadrado para 15 platos lisos	45x45 cm 3 kg 0,02 mc
	**M/247** 06401015 **€ 73,00**	Cestello quadrato per 16 piatti Basket square for 16 plates Korb für 16 Teller Panier carré pour 16 assiettes Cesto cuadrado para 16 platos	45x45 cm 3 kg 0,02 mc
	**M/710** 06501020 **€ 19,00**	Contenitore per posate Cutlery container Besteckköcher Godet à couverts Contenedor para cubiertos	11x11xh14 cm
	**M/745** 06501060 **€ 46,00**	Griglia inclinata per tazze e bicchieri, per cestello M 145 Grid suitable for glasses and cups for basket M 145 Tassen- und Gläsereinsatz für Korb M/145 Insert incliné pour tasses et verres pour panier M/145 Rejilla inclinada para tazas y vasos, para cesta M 145	45x45 cm

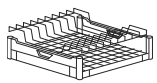
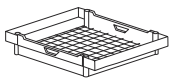
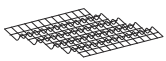
Cestelli 50 x 50 - Baskets 50 x 50 - Körbe 50 x 50 - Paniers 50 x 50 - Cestos 50x50

	**M/150** 06301000 **€ 102,00**	Cestello quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	50x50xh12,5 cm 3 kg 0,04 mc
	**M/351** 06203030 **€124,00**	Cestello quadro inclinato 3 scomparti per "flute" e "balloon" Inclined square basket 3 boxes for "flute" and "balloon" Schräger Korb mit 3 Einteilungen für "Flute" und "Balloon-Gläser" Panier carré incliné 3 compartements pour "flute" et "balloon" Cesto cuadrado inclinado 3 compartimentos para copas "flauta" y "globo"	50x50xh20,5 cm 3 kg 0,05 mc
	**M/250** 06401020 **€ 26,00**	Cestello quadro per 18 piatti Basket square for 18 plates Korb für 18 Teller Panier carré pour 18 assiettes Cesto cuadrado para 18 platos	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/252** 06401040 **€ 87,00**	Cestello quadro per 18 piatti lisci Basket square for 18 flat plates Korb für 18 flache Teller Panier carré pour 18 assiettes plates Cesto cuadrado para 18 platos lisos	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/254** 06401047 **€ 86,00**	Cestello quadro per 20 piatti Basket square for 20 plates Korb für 20 Teller Panier carré pour 20 assiettes Cesto cuadrado para 20 platos	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/253** 06401045 **€ 100 ,00**	Cestello quadro per 22 piatti Basket square for 22 plates Korb für 22 Teller Panier carré pour 22 assiettes Cesto cuadrado para 22 platos	50x50 cm 3 kg 0,03 mc

Cestelli in plastica - Plastic baskets - Kunstsoff Körbe - Casiers en plastique - Cestos en plástico

	**M/030P** 06202100 **€ 64,00**	Cesto rotondo piano Flat round basket Grundkorb rund Panier rond universel Cesto redondo plano	Ø 35 cm 2 kg 0,02 mc
	**M/040P** 06202200 **€ 72,00**	Cesto rotondo piano Flat round basket Grundkorb rund Panier rond universel Cesto redondo plano	Ø 40 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/130P** 06202300 **€ 41,00**	Cesto quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch panier carré universel Cesto cuadrado plano	35 x 35 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/140P** 06202400 **€ 48,00**	Cesto quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	40 x 40 cm 2,5 kg 0,03 mc

	**M/NK** 06302010 **€ 102,00**	Cestello quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/1613** 06302050 **€ 128,00**	Cestello quadrato per 16 bicchieri Ø 110 h 130 Basket square for 16 glasses Ø 110 h 130 Korb für 16 Gläser Ø 110, H 130 Panier carré pour 16 verres Ø 110 h 130 Cesto cuadrado para 16 vasos Ø 110 h 130	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/1618** 06302060 **€ 156,00**	Cestello quadrato per 16 bicchieri Ø 110 h 180 Basket square for 16 glasses Ø 110 h 180 Korb für 16 Gläser Ø 110, H 180 Panier carré pour 16 verres Ø 110 h 180 Cesto cuadrado para 16 vasos Ø 110 h 180	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/2513** 06302030 **€ 135,00**	Cestello quadrato per 25 bicchieri Ø 85 h 130 Basket square fr 25 glasses Ø 85 h 130 Korb für 25 Gläser Ø 85, H 130 Panier carré pour 25 verres Ø 85 h 130 Cesto cuadrado para 25 vasos Ø 85 h 130	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/2518** 06303000 **€ 169,00**	Cestello quadrato per 25 bicchieri Ø 85 h 180 Basket square fr 25 glasses Ø 85 h 180 Korb für 25 Gläser Ø 85, H 180 Panier carré pour 25 verres Ø 85 h 180 Cesto cuadrado para 25 vasos Ø 85 h 180	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/3613** 06303010 **€ 145,00**	Cestello quadrato per 36 bicchieri Ø 70 h 130 Basket square for 36 glasses Ø 70 h 130 Korb für 36 Gläser Ø 70, H 130 Panier carré pour 36 verres Ø 70 h 130 Cesto cuadrado para 36 vasos Ø 70 h 130	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/3618** 06304010 **€ 178,00**	Cestello quadrato per 36 bicchieri Ø 70 h 180 Basket square for 36 glasses Ø 70 h 180 Korb für 36 Gläser Ø 70, H 180 Panier carré pour 36 verres Ø 70 h 180 Cesto cuadrado para 36 vasos Ø 70 h 180	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/4913** 06303050 **€ 148,00**	Cestello quadrato per 49 bicchieri Ø 60 h 130 Basket square for 49 glasses Ø 60 h 130 Korb für 49 Gläser Ø 60, H 130 Panier carré pour 49 verres Ø 60 h 130 Cesto cuadrado para 49 vasos Ø 60 h 130	50x50 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/4918** 06303060 **€ 179,00**	Cestello quadrato per 49 bicchieri Ø 60 h 180 Basket square for 49 glasses Ø 60 h 180 Korb für 49 Gläser Ø 60, H 180 Panier carré pour 49 verres Ø 60 h 180 Cesto cuadrado para 49 vasos Ø 60 h 180	50x50 cm 3 kg 0,03 mc
	**M/514** 06401070 **€ 129,00**	Cestello quadrato per 18 piatti Basket square for 18 plates Korb für 18 Teller Panier carré pour 18 assiettes Cesto cuadrado para 18 platos	50x50 cm 2 kg 0,03 mc
	**M/520** 06401090 **€ 134,00**	Cestello quadrato per 15 piatti pizza Basket square for 15 pizza plates Korb für 15 Pizza-Teller Panier carré pour 15 assiettes à pizza Cesto cuadrado para 15 platos de pizza	50x50 cm 2,8 kg 0,06 mc
	**M/530** 06401100 **€ 175,00**	Cestello quadrato per 8 vassoi GASTRONORM GN1/1 per MS9100-MS9120-HT-MLP-UT Square basket for 8 trays GASTRONORM GN1/1 for MS9100-MS9120-HT-MLP-UT Korb für 8 GASTRONORM-Bleche GN1/1 Für MS9100-MS9120-HT-MLP-UT Panier carré pour 8 plateaux GASTRONORM GN1/1 pour MS9100-MS9120-HT-MLP-UT Cesto cuadrado para 8 bandejas GASTRONORM GN1/1 para MS9100-MS9120-HT-MLP-UT	50x50 cm 3 kg 0,03 mc

	**M/560** 06401600 **€ 210,00**	Cestello quadrato per 10 vassoi GN1/1 Square basket for 10 trays GN1/1 Korb für 10 Bleche GN1/1 Panier carré pour 10 plateaux GN1/1 Cesto cuadrado para 10 bandejas GN1/1	50x50 cm
	**M/570** 06401700 **€ 126,00**	Cestello quadro per ceste 60x45x40 per MST Basket square for bread basket 60x45x40 for MST Korb für Brotkörbe 60x45x40 für MST Panier carré pour panier à pain 60x45x40 pour MST Cesto cuadrado para canastas 60x45x40 para MST	50x50 cm
	**M/710** 06501020 **€ 19,00**	Contenitore per posate Cutlery container Besteckkörcher Godet à couverts Contenedor para cubiertos	11x11xh14 cm
	**M/750** 06501070 **€ 48,00**	Griglia inclinata per tazze e bicchieri, per cestello M 150 Grid suitable for glasses and cups for basket M 150 Tassen- und Gläsereinsatz, für Korb M/150 Insert incliné pour tasses et verres pour panier M/150 Rejilla inclinada para tazas y vasos, para cesto M 150	50x50 cm
	M/755 06501080 **€ 80,00**	Griglia contenimento inox per cesto plastica 50x50 S/S retaining grig for 50x50 plastic baskket Niederhaltegitter aus Edelstahl für Kunstoffkorb 50x50 Grille de retenue en inox pour panier plastique 50x50 Rejilla de retencion de acero inoxidable para cesta de plastico 50x50	50x50 cm

Cestelli 63x63 - Baskets 63x63 - Körbe 63x63 - Paniers 63x63 - Cestos 63x63

	**M/163** 06402000 **€ 177,00**	Cestello quadrato piano Flat square basket Grundkorb quadratisch Panier carré universel Cesto cuadrado plano	63x63xh14,5 cm 3 kg 0,04 mc
	**M/263** 06402020 **€ 114,00**	Cestello quadrato per 22 piatti Basket square for 22 plates Korb für 22 Teller Panier carré pour 22 assiettes Cesto cuadrado para 22 platos	63x63 cm 3,5 kg 0,03 mc
	**M/663** 06402010 **€ 216,00**	Cestello quadrato piano inox S/s flat square basket Edelstahl Grundkorb quadratisch Panier carré inox universel Cesto cuadrado plano de acero inoxidable	63x63xh14,5 cm 3,5 kg 0,04 mc
	**M/710** 06501020 **€ 19,00**	Contenitore per posate Cutlery container Besteckkörcher Godet à couverts Contenedor para cubiertos	11x11xh14 cm

Preparazione e attrezzature complementari
Static preparation and complementary
Edelstahl Möbel und Zusatzgeräte
Préparation statique et complémentaires

Listino prezzi - Price list - Tarif - Preisliste

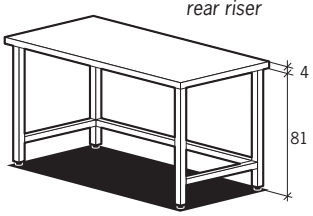
01.26G

P 60

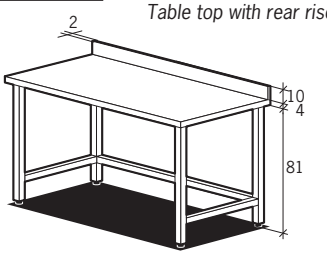
TAVOLI APERTI · OPEN TABLES

senza ripiano inferiore · without undershelf

T/...6 Piano senza alzatina
Table top without rear riser



T/...6A Piano con alzatina
Table top with rear riser



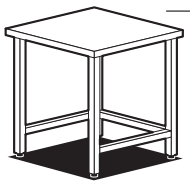
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
T/080-6 20156080	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**643,00**	**80** x 60 x 85 23 / 0,19
T/080-6A 20156081	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**712,00**	**80** x 60 x 85 23 / 0,19
T/090-6 20156090	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**685,00**	**90** x 60 x 85 27 / 0,19
T/090-6A 20156091	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**755,00**	**90** x 60 x 85 27 / 0,19
T/100-6 20156100	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**719,00**	**100** x 60 x 85 30 / 0,19
T/100-6A 20156101	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**790,00**	**100** x 60 x 85 30 / 0,19
T/110-6 20156110	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**755,00**	**110** x 60 x 85 34 / 0,21
T/110-6A 20156111	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**829,00**	**110** x 60 x 85 34 / 0,21
T/120-6 20156120	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**790,00**	**120** x 60 x 85 37 / 0,23
T/120-6A 20156121	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**870,00**	**120** x 60 x 85 37 / 0,23
T/130-6 20156130	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**825,00**	**130** x 60 x 85 41 / 0,25
T/130-6A 20156131	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**916,00**	**130** x 60 x 85 41 / 0,25
T/140-6 20156140	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**860,00**	**140** x 60 x 85 45 / 0,26
T/140-6A 20156141	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**956,00**	**140** x 60 x 85 45 / 0,26
T/150-6 20156150	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**900,00**	**150** x 60 x 85 48 / 0,28
T/150-6A 20156151	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1007,00**	**150** x 60 x 85 48 / 0,28
T/160-6 20156160	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**941,00**	**160** x 60 x 85 52 / 0,30
T/160-6A 20156161	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1053,00**	**160** x 60 x 85 52 / 0,30
T/170-6 20156170	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**967,00**	**170** x 60 x 85 56 / 0,32
T/170-6A 20156171	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.081,00**	**170** x 60 x 85 56 / 0,32
T/180-6 20156180	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1005,00**	**180** x 60 x 85 59 / 0,34
T/180-6A 20156181	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.129,00**	**180** x 60 x 85 59 / 0,34
T/190-6 20156190	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1043,00**	**190** x 60 x 85 62 / 0,36
T/190-6A 20156191	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.178,00**	**190** x 60 x 85 62 / 0,36
T/200-6 20156200	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.084,00**	**200** x 60 x 85 65 / 0,38
T/200-6A 20156201	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.225,00**	**200** x 60 x 85 65 / 0,38

Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00 dal 080 al 140;
€ 67,00 dal 150 al 200

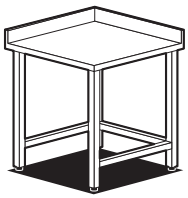
Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00 *080 - 140;*
€ 67,00 *150 - 200*

P 60

TAVOLI APERTI D'ANGOLO • CORNER OPEN TABLES



T/...6 Piano senza alzatina
Table top without rear riser



T/...6A Piano con alzatina
Table top with rear riser

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	**A** x B x C(h) Kg. / Mc.
TN/060-6 20156210	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**719 ,00**	**60** x 60 x 85 18 / 0,19
TN/060-6A 20156211	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**807 ,00**	**60** x 60 x 85 18 / 0,19

Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00
Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00

NOTE:
NOTES:

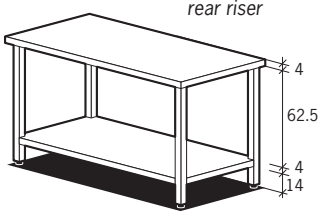
Índice - index - indice

P 60

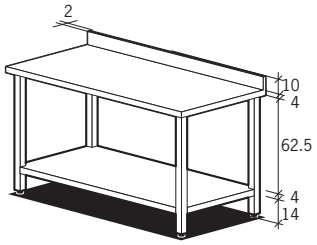
TAVOLI STANDARD • STANDARD TABLES

con ripiano inferiore • with undershelf

ST/...6 Piano senza alzatina
Table top without rear riser



ST/...6A Piano con alzatina
Table top with rear riser



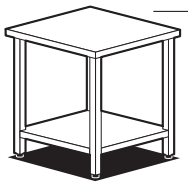
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
ST/080-6 20166080	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**699,00**	**80** x 60 x 85 28 / 0,19
ST/080-6A 20166081	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**771,00**	**80** x 60 x 85 28 / 0,19
ST/090-6 20166090	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**742,00**	**90** x 60 x 85 32 / 0,19
ST/090-6A 20166091	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**811,00**	**90** x 60 x 85 32 / 0,19
ST/100-6 20166100	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**790,00**	**100** x 60 x 85 36 / 0,19
ST/100-6A 20166101	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**868,00**	**100** x 60 x 85 36 / 0,19
ST/110-6 20166110	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**825,00**	**110** x 60 x 85 40 / 0,21
ST/110-6A 20166111	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**903,00**	**110** x 60 x 85 40 / 0,21
ST/120-6 20166120	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**850,00**	**120** x 60 x 85 44 / 0,23
ST/120-6A 20166121	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**944,00**	**120** x 60 x 85 44 / 0,23
ST/130-6 20166130	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**907,00**	**130** x 60 x 85 48 / 0,25
ST/130-6A 20166131	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.002,00**	**130** x 60 x 85 48 / 0,25
ST/140-6 20166140	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**941,00**	**140** x 60 x 85 52 / 0,26
ST/140-6A 20166141	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.050,00**	**140** x 60 x 85 52 / 0,26
ST/150-6 20166150	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**987,00**	**150** x 60 x 85 56 / 0,28
ST/150-6A 20166151	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.096,00**	**150** x 60 x 85 56 / 0,28
ST/160-6 20166160	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1031,00**	**160** x 60 x 85 60 / 0,30
ST/160-6A 20166161	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.160,00**	**160** x 60 x 85 60 / 0,30
ST/170-6 20166170	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.046,00**	**170** x 60 x 85 64 / 0,32
ST/170-6A 20166171	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.167,00**	**170** x 60 x 85 64 / 0,32
ST/180-6 20166180	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.091,00**	**180** x 60 x 85 68 / 0,34
ST/180-6A 20166181	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.217,00**	**180** x 60 x 85 68 / 0,34
ST/190-6 20166190	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.140,00**	**190** x 60 x 85 72 / 0,36
ST/190-6A 20166191	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.268,00**	**190** x 60 x 85 72 / 0,36
ST/200-6 20166200	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.181,00**	**200** x 60 x 85 76 / 0,38
ST/200-6A 20166201	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.322,00**	**200** x 60 x 85 76 / 0,38

Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00 dal 080 al 140;
€ 67,00 dal 150 al 200

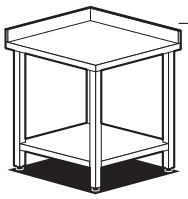
Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00 *080 - 140;*
€ 67,00 *150 - 200*

P 60

TAVOLI STANDARD D'ANGOLO • CORNER STANDARD TABLES



ST/...6 Piano senza alzatina
Table top without rear riser



ST/...6A Piano con alzatina
Table top with rear riser

Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
STN/060-6 20166210	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**771,00**	**60** x 60 x 85 22 / 0,22
STN/060-6A 20166211	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**872,00**	**60** x 60 x 85 22 / 0,22

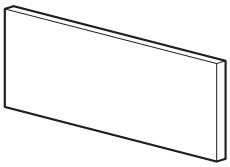
Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00
Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00

NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

P 60

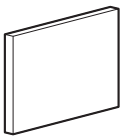
SCHIENE · BACK PANELS



Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
20360800	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	186,00	**80** x 63h
20360820	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	201,00	**90** x 63h
20360801	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	209,00	**100** x 63h
20360830	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	229,00	**110** x 63h
20361000	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	246,00	**120** x 63h
20361020	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	258,00	**130** x 63h
20361001	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	272,00	**140** x 63h
20361030	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	296,00	**150** x 63h
20361200	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	316,00	**160** x 63h
20361220	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	334,00	**170** x 63h
20361201	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	349,00	**180** x 63h
20361230	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	364,00	**190** x 63h
20361400	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	381,00	**200** x 63h

Note: Fornito già montato.
Note: *Supplied assembled.*

FIANCHI · SIDE PANELS



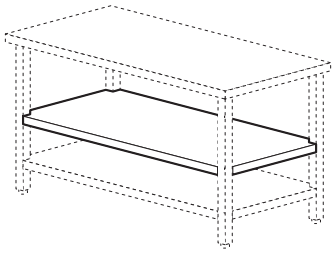
20361460	Fianco inox 18/10 *18/10 stainless steel side panel*	140,00	**60** x 63h

Note: Fornito già montato.
Note: *Supplied assembled.*

NOTE:
NOTES:

P 60

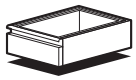
RIPIANI PER TAVOLI · TABLE MIDDLE SHELVES



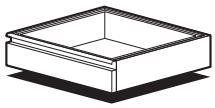
Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TR/080-6 20167080	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**170,00**	**80** x 55
TR/090-6 20167090	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**179,00**	**90** x 55
TR/100-6 20167100	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**191,00**	**100** x 55
TR/110-6 20167110	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**205,00**	**110** x 55
TR/120-6 20167120	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**212,00**	**120** x 55
TR/130-6 20167130	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**229,00**	**130** x 55
TR/140-6 20167140	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**240,00**	**140** x 55
TR/150-6 20167150	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**261,00**	**150** x 55
TR/160-6 20167160	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**276,00**	**160** x 55
TR/170-6 20167170	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**296,00**	**170** x 55
TR/180-6 20167180	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**310,00**	**180** x 55
TR/190-6 20167190	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**318,00**	**190** x 55
TR/200-6 20167200	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**338,00**	**200** x 55

Note: Fornito già montato.
Note: *Supplied assembled.*

CASSETTI · DRAWERS



C/1-6 20166500	Cassetto inox 18/10 H 150 *18/10 stainless steel drawer H 150*	**307,00**	**40** x 55 x 21 10 / 0,07



C/2-6 20166510	Cassetto inox 18/10 H 150 (NO 080) *18/10 stainless steel drawer H 150 (NOT 080)*	**343,00**	**73** x 55 x 21 18 / 0,13

RUOTE · CASTORS



20320500	Ruote piroettanti Ø 100 cad. *Castors Ø 100 each.*	**58,00**	



20320600	Ruote piroettanti con freno Ø 100 cad. *Castors with brake Ø 100 each.*	**74,00**	

Note: Fornite già montate.
Note: *Supplied assembled.*

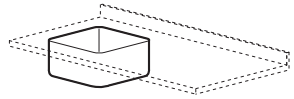
P 60

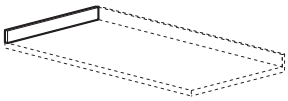
PIANI DI LAVORO CON VARIANTI • SPECIAL FINISHING WORK-TOPS

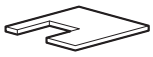
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
20310600	Piano di lavoro in granito sp. 40 mm *Granite work-top, 40 mm. thick*	**549,00**	**ml**/60 x 4
20310610	Piano di lavoro in granito sp.40 mm con alzatina *Granit work-top,40 mm thick with side riser*	**636,00**	**ml**/60 x 4
20310620	Piano di lavoro in polietilene sp. 30 mm *Non toxic polyethylene work-top, 30 mm thick*	**527,00**	**ml**/60 x 3
20310630	Piano di lavoro in polietilene sp. 30 mm con alzatina *Non toxic polyethylene work-top, 30 mm thick with rear riser*	**636,00**	**ml**/60 x 3
20310640	Telaio inox sp.40 per piano in polietilene o granito *Inox frame 40 mm thick for polyethylene or granite work top*	**205,00**	**ml**/60 x 4
20320900	Vasca 33x33 per piano lavoro *33x33 bowl for work top*	**474,00**	**33** x 33 x 17
20320910	Vasca 40x40 per piano lavoro *40x40 bowl for work top*	**530,00**	**40** x 40 x 25
20320920	Vasca 50x40 per piano lavoro *50x40 bowl for work top*	**599,00**	**50** x 40 x 25
20320960	Alzatina laterale inox dx o sx P 60 *Inox side riser, r/h or l/h P 60*	**146,00**	
20320970	Doppia raggiatura *Back rounded edge*	**126,00**	**ml**
20320980	Sagomature su piano di lavoro *Shapes on work top*	**347,00**	
20363000	Foro per scarico rifiuti Ø 220 *Hole Ø 220 for rubbish*	**158,00**	
20363010	Anello di gomma Ø 190 (A RICHIESTA) *Rubber ring Ø 190 (ON REQUEST)*	**128,00**	
20363020	Coppia mensole supporto a muro per piani 60 *Pair of supports for wall fixing worktops 60*	**205,00**	

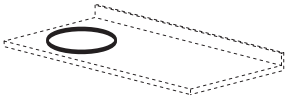
Note: Tavolo montato H 890.
Note: *Table assembled H 890.*

Note: Tavolo montato H 880.
Note: *Table assembled H 880.*







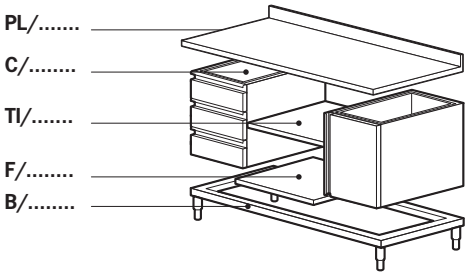




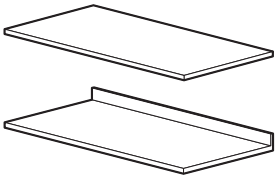
NOTE: tempi di consegna delle varianti 25 gg. lavorativi.
NOTES: special finishing work-tops: delivery time 25 working days.

P 60

ELEMENTI NEUTRI COMPONIBILI • NEUTRAL MODULAR ELEMENTS



PIANI DI LAVORO INOX 18/10 • 18/10 STAINLESS STEEL WORKTOP



Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
PL/40-6 20210040	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**225,00**	**40** x 60 x 4 10 / 0,04
PL/40-6A 20210041	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**276,00**	**40** x 60 x 14 11 / 0,04
PL/80-6 20210080	Piano senza alzatina, *Table top without rear riser*	**341,00**	**80** x 60 x 4 17 / 0,07
PL/80-6A 20210081	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**407,00**	**80** x 60 x 14 19 / 0,07
PL/100-6 20210100	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**400,00**	**100** x 60 x 4 20 / 0,09
PL/100-6A 20210101	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**464,00**	**100** x 60 x 14 23 / 0,09
PL/120-6 20210120	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**464,00**	**120** x 60 x 4 24 / 0,11
PL/120-6A 20210121	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**551,00**	**120** x 60 x 14 27 / 0,11
PL/140-6 20210140	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**522,00**	**140** x 60 x 4 28 / 0,12
PL/140-6A 20210141	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**614,00**	**140** x 60 x 14 31 / 0,12
PL/160-6 20210160	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**578,00**	**160** x 60 x 4 32 / 0,14
PL/160-6A 20210161	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**685,00**	**160** x 60 x 14 35 / 0,14
PL/180-6 20210180	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**632,00**	**180** x 60 x 4 35 / 0,16
PL/180-6A 20210181	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**755,00**	**180** x 60 x 14 39 / 0,16
PL/200-6 20210200	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**691,00**	**200** x 60 x 4 39 / 0,18
PL/200-6A 20210201	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**825,00**	**200** x 60 x 14 43 / 0,18

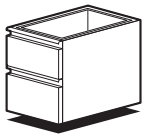
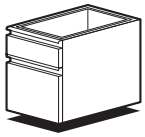
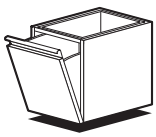
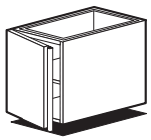
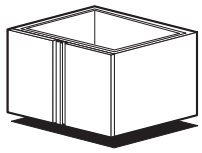
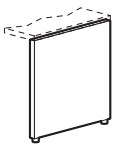
NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

P 60

ELEMENTI NEUTRI COMPONIBILI • NEUTRAL MODULAR ELEMENTS

Armadietti, cassettiere, madie • Cabinets, drawer units, bins

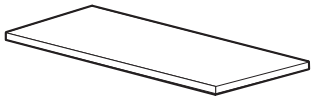
	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**C/412-6** 20166520	2 cassetti H. 200 *2 x H 200 drawers*	**817,00**	**40** x 55 x 63 24 / 0,17
	**C/413-6** 20166530	3 cassetti H. 150 *3 x H 150 drawers*	**924,00**	**40** x 55 x 63 29 / 0,17
	**C/414-6** 20166540	4 cassetti H. 100 *4 x H 100 drawers*	**1.041,00**	**40** x 55 x 63 29 / 0,17
	**C/452-6** 20166542	1 cassetto H. 150, 1 cassettone H. 350 *1 x H 150 drawer, 1 x H 350 large drawer*	**907,00**	**40** x 55 x 63 25 / 0,17
	**C/453-6** 20166543	2 cassetti H. 100,1 cassetto H. 200 *2 x H 100 drawers, 1 x H 200 drawer*	**1.023,00**	**40** x 55 x 63 27 / 0,17
	**C/501-6** 20166550	Tramoggia rovesciabile *Bottom-hung bin*	**655,00**	**40** x 55 x 63 26 / 0,17
	**C/801-6** 20166580	Armadietto 1 porta a battente *Cabinet with 1 wing door*	**632,00**	**40** x 55 x 63 21 / 0,17
	**C/802-6** 20166582	Armadietto 2 porte a battente *Cabinet with 2 wing doors*	**964,00**	**80** x 55 x 63 37 / 0,40
	**FT/65-6** 20166585	Fiancata terminale *End side panel*	**364,00**	**15** x 55 x 81 3 / 0,08

NOTE:
NOTES:

P 60

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

RIPIANI INTERNI • INTERNAL SHELVES



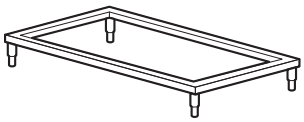
TI/40-6 20220040	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**123,00**	**40** x 55 2,5 /
TI/80-6 20220080	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**170,00**	**80** x 55 5 /
TI/120-6 20220120	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**214,00**	**120** x 55 7 /

FONDI • UNDERSHELVES



F/40-6 20230040	Fondo inox 18/10 *18/10 stainless steel undershelf*	**91,00**	**40** x 47 3 /
F/80-6 20230080	Fondo inox 18/10 *18/10 stainless steel undershelf*	**128,00**	**80** x 47 5 /
F/120-6 20230120	Fondo inox 18/10 *18/10 stainless steel undershelf*	**170,00**	**120** x 47 7 /

TELAI BASE • BASE FRAMES



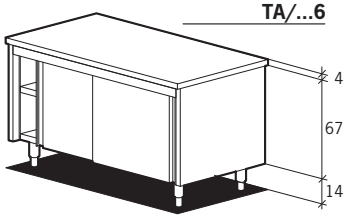
B/40-6 20240040	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**212,00**	**40** x 55 x 18 8 / 0,08
B/80-6 20240080	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**255,00**	**80** x 55 x 18 13 / 0,17
B/120-6 20240120	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**301,00**	**120** x 55 x 18 18 / 0,25
B/160-6 20240160	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**338,00**	**160** x 55 x 18 23 / 0,33
B/200-6 20240200	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**381,00**	**200** x 55 x 18 28 / 0,41

NOTE:
NOTES:

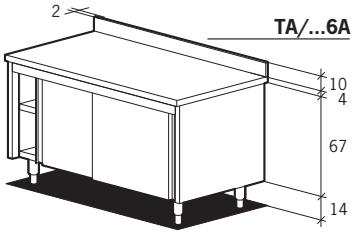
indice - index - indice

P 60

TAVOLI ARMADI NEUTRI • NEUTRAL TABLES CUPBOARDS



Piano senza alzatina
Table top without rear riser



Piano con alzatina
Table top with rear riser

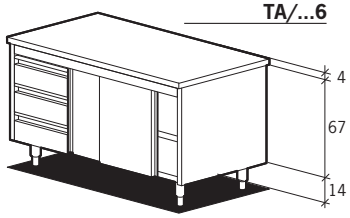
Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TA/100-6 20390100	Portine lato frontale *Front doors*	**1.694,00**	**100** x 60 x 85 77 / 0,66
TA/100-6A 20390101	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**1.764,00**	**100** x 60 x 85 77 / 0,73
TA/120-6 20390120	Portine lato frontale *Front doors*	**1.834,00**	**120** x 60 x 85 92 / 0,72
TA/120-6A 20390121	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**1.919,00**	**120** x 60 x 85 92 / 0,79
TA/140-6 20390140	Portine lato frontale *Front doors*	**1.964,00**	**140** x 60 x 85 107 / 0,84
TA/140-6A 20390141	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.060,00**	**140** x 60 x 85 107 / 1,01
TA/160-6 20390160	Portine lato frontale *Front doors*	**2.141,00**	**160** x 60 x 85 122 / 1,04
TA/160-6A 20390161	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.251,00**	**160** x 60 x 85 122 / 1,15
TA/180-6 20390180	Portine lato frontale *Front doors*	**2.342,00**	**180** x 60 x 85 137 / 1,17
TA/180-6A 20390181	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.461,00**	**180** x 60 x 85 137 / 1,29
TA/200-6 20390200	Portine lato frontale *Front doors*	**2.458,00**	**200** x 60 x 85 154 / 1,29
TA/200-6A 20390201	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.594,00**	**200** x 60 x 85 154 / 1,43

NOTE:
NOTES:

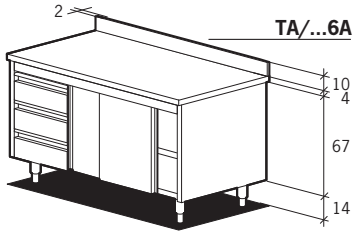
P 60

TAVOLI ARMADI NEUTRI · NEUTRAL TABLES CUPBOARDS

con 3 cassetti H 150 · with 3 H 150 drawers



Piano senza alzatina
Table top without rear riser



Piano con alzatina
Table top with rear riser

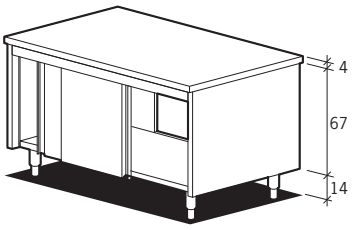
Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TA/143-6 20391140	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers l/h side*	**2.866,00**	**140** x 60 x 85 110 / 0,84
TA/143-6A 20391141	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers l/h side*	**2.961,00**	**140** x 60 x 85 110 / 0,92
TA/163-6 20391160	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers l/h side*	**3.049,00**	**160** x 60 x 85 124 / 0,95
TA/163-6A 20391161	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers l/h side*	**3.156,00**	**160** x 60 x 85 124 / 1,05
TA/183-6 20391180	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers l/h side*	**3.243,00**	**180** x 60 x 85 140 / 1,07
TA/183-6A 20391181	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers l/h side*	**3.367,00**	**180** x 60 x 85 140 / 1,18
TA/203-6 20391200	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers l/h side*	**3.359,00**	**200** x 60 x 85 153 / 1,19
TA/203-6A 20391201	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers l/h side*	**3.465,00**	**200** x 60 x 85 153 / 1,32

NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

P 60

TAVOLI ARMADI NEUTRI PASSANTI • NEUTRAL PASS-THROUGH TABLES CUPBOARDS

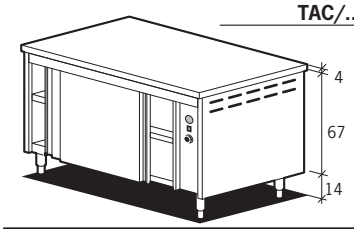


Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TA/105-6 20391305	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.128,00**	**100** x 60 x 85 76 / 0,6
TA/125-6 20391325	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.291,00**	**120** x 60 x 85 92 / 0,72
TA/145-6 20391345	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.438,00**	**140** x 60 x 85 107 / 0,83
TA/165-6 20391365	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.638,00**	**160** x 60 x 85 122 / 1,03
TA/185-6 20391385	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.857,00**	**180** x 60 x 85 137 / 1,16
TA/205-6 20391395	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.995,00**	**200** x 60 x 85 154 / 1,41

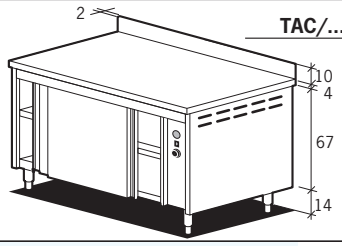
NOTE:
NOTES:

P 60

TAVOLI ARMADI CALDI ELETTRICI • ELECTRICAL WARM CUPBOARD TABLES



TAC/... Piano senza alzatina
Table top without rear riser

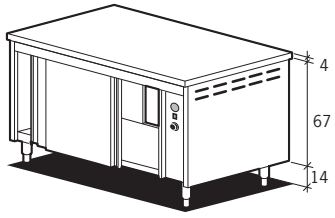


TAC/...A Piano con alzatina
Table top with rear riser

Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TAC/111-6 20392110	Portine lato frontale - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.449,00**	**110** x 60 x 85 84 / 0,72
TAC/111-6A 20392111	Portine lato frontale, alzatina - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.512,00**	**110** x 60 x 85 84 / 0,72
TAC/131-6 20392130	Portine lato frontale - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.605,00**	**130** x 60 x 85 99 / 0,85
TAC/131-6A 20392131	Portine lato frontale, alzatina - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.692,00**	**130** x 60 x 85 99 / 0,85
TAC/151-6 20392150	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.761,00**	**150** x 60 x 85 114 / 0,98
TAC/151-6A 20392151	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.854,00**	**150** x 60 x 85 114 / 0,98
TAC/171-6 20392170	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.961,00**	**170** x 60 x 85 129 / 1,11
TAC/171-6A 20392171	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.068,00**	**170** x 60 x 85 129 / 1,11
TAC/191-6 20392190	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.182,00**	**190** x 60 x 85 144 / 1,24
TAC/191-6A 20392191	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.303,00**	**190** x 60 x 85 144 / 1,24
TAC/211-6 20392210	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.314,00**	**210** x 60 x 85 161 / 1,38
TAC/211-6A 20392211	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.457,00**	**210** x 60 x 85 161 / 1,38

Note: Termometro di serie
Note: *Supplied with thermometer*

TAVOLI ARMADI CALDI ELETTRICI PASSANTI • ELECTRICAL HOT PASS-THROUGH TABLES CUPBOARDS

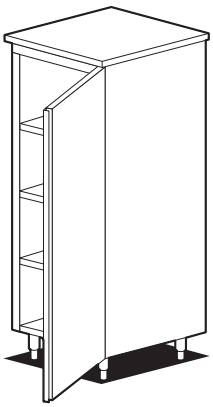


TAC/116-6 20393116	*TAC/116-6 TAC/136-6* Kw 1,4 V. 1 x 230 Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge* *TAC/156-6 TAC/176-6 TAC/196-6 TAC/216-6* Kw 2,8 V. 1 x 230	**2.879,00**	**110** x 60 x 85 84 / 0,72
TAC/136-6 20393136		**2.850,00**	**130** x 60 x 85 99 / 0,85
TAC/156-6 20393156		**3.237,00**	**150** x 60 x 85 114 / 0,98
TAC/176-6 20393176		**3.461,00**	**170** x 60 x 85 129 / 1,11
TAC/196-6 20393196		**3.695,00**	**190** x 60 x 85 144 / 1,24
TAC/216-6 20393216		**3.853,00**	**210** x 60 x 85 161 / 1,38

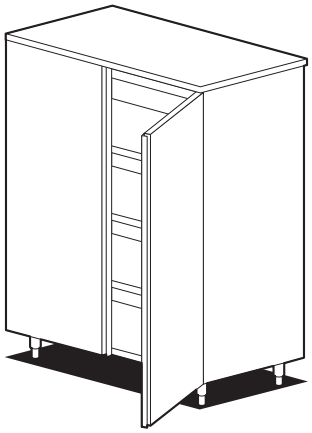
Note: Termometro di serie
Note: *Supplied with thermometer*

P 60

ARMADI PORTAOGGETTI PORTE A BATTENTE • STORAGE CUPBOARDS WITH HINGED DOORS



	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
*	**TAB/056** 20411050	Armadio con 1 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 1 hinged door, 3 shelves*	**2.612,00**	**50** x 55 x 200 / 0,87
*	**TAB/066** 20411060	Armadio con 1 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 1 hinged door, 3 shelves*	**2.723,00**	**60** x 55 x 200 / 1,02
*	**TAB/076** 20411070	Armadio con 1 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 1 hinged door, 3 shelves*	**2.843,00**	**70** x 55 x 200 / 1,05



*	**TAB/106** 20411100	Armadio con 2 porte a battente, 3 ripiani *Cupboard with 2 hinged door, 3 shelves*	**3.248,00**	**100** x 55 x 200 / 1,62
*	**TAB/126** 20411120	Armadio con 2 porte a battente, 3 ripiani *Cupboard with 2 hinged door, 3 shelves*	**3.596,00**	**120** x 55 x 200 / 1,92
*	**TAB/146** 20411140	Armadio con 2 porte a battente, 3 ripiani *Cupboard with 2 hinged door, 3 shelves*	**3.941,00**	**140** x 55 x 200 / 2,22

Note: 2 ripiani regolabili, 1ripiano centrale fisso portata max. per ripiano 70 Kg.
Note: *2 adjustable shelves, 1 fixed middle shelf max.capacity per shelf 70 Kg.*

RIPIANI • SHELVES

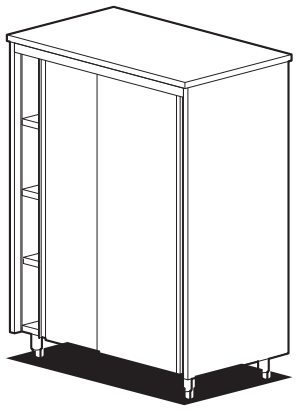
A Richiesta • On Request

RA/050 20411250	Ripiano per armadio TAB/056 Shelf for cupboard TAB/056	**170,00**	**50** x 55
RA/060 20411260	Ripiano per armadio TAB/066 Shelf for cupboard TAB/066	**173,00**	**60** x 55
RA/070 20411270	Ripiano per armadio TAB/076 Shelf for cupboard TAB/076	**179,00**	**70** x 55
RA/100 20411300	Ripiano per armadio TAB/106 Shelf for cupboard TAB/106	**207,00**	**100** x 55
RA/120 20411320	Ripiano per armadio TAB/126 Shelf for cupboard TAB/126	**229,00**	**120** x 55
RA/140 20411340	Ripiano per armadio TAB/146 Shelf for cupboard TAB/146	**250,00**	**140** x 55

NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time*

P 60

ARMADI PORTAOGGETTI PORTE SCORREVOLI · STORAGE CUPBOARDS WITH SLIDING DOORS



	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
*	**ATS/100** 20701010	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**2.891,00**	**100** x 55 x 200 / 1,73
*	**ATS/110** 20701011	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.046,00**	**110** x 55 x 200 / 1,89
*	**ATS/120** 20701012	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.185,00**	**120** x 55 x 200 / 2,06
*	**ATS/130** 20701013	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.376,00**	**130** x 55 x 200 / 2,33
*	**ATS/140** 20701014	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.473,00**	**140** x 55 x 200 / 2,48
*	**ATS/150** 20701015	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.596,00**	**150** x 55 x 200 / 2,66
*	**ATS/160** 20701016	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.711,00**	**160** x 55 x 200 / 2,80
*	**ATS/170** 20701017	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.865,00**	**170** x 55 x 200 / 2,95
*	**ATS/180** 20701018	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.005,00**	**180** x 55 x 200 / 3,11
*	**ATS/190** 20701019	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.180,00**	**190** x 55 x 200 / 3,26
*	**ATS/200** 20701020	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.259,00**	**200** x 55 x 200 / 3,42

Note: 2 ripiani regolabili,
1ripiano centrale fisso
portata max. per ripiano 70 Kg.

Note: *2 adjustable shelves,*
1 fixed middle shelf
max. capacity per shelf 70 Kg.

RIPIANI · SHELVES

A Richiesta · On Request

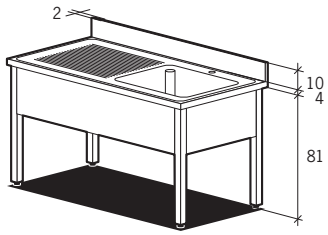
	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
RA/200 20701100	Ripiano per armadio ATS/100 *Shelf for cupboards ATS/100*	**207,00**	**87** x 42
RA/210 20701110	Ripiano per armadio ATS/110 *Shelf for cupboards ATS/110*	**214,00**	**97** x 42
RA/220 20701120	Ripiano per armadio ATS/120 *Shelf for cupboards ATS/120*	**229,00**	**107** x 42
RA/230 20701130	Ripiano per armadio ATS/130 *Shelf for cupboards ATS/130*	**240,00**	**117** x 42
RA/240 20701140	Ripiano per armadio ATS/140 *Shelf for cupboards ATS/140*	**250,00**	**127** x 42
RA/250 20701150	Ripiano per armadio ATS/150 *Shelf for cupboards ATS/150*	**258,00**	**137** x 42
RA/260 20701160	Ripiano per armadio ATS/160 *Shelf for cupboards ATS/160*	**267,00**	**147** x 42
RA/270 20701170	Ripiano per armadio ATS/170 *Shelf for cupboards ATS/170*	**280,00**	**157** x 42
RA/280 20701180	Ripiano per armadio ATS/180 *Shelf for cupboards ATS/180*	**296,00**	**167** x 42
RA/290 20701190	Ripiano per armadio ATS/190 *Shelf for cupboards ATS/190*	**303,00**	**177** x 42
RA/300 20701200	Ripiano per armadio ATS/200 *Shelf for cupboards ATS/200*	**312,00**	**187** x 42

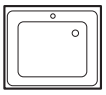
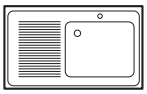
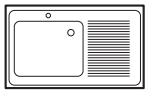
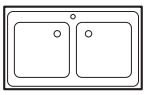
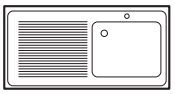
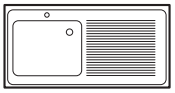
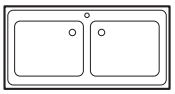
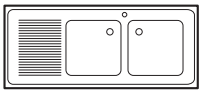
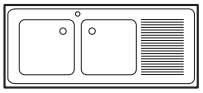
NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time*

Indice - index - indice

P 60

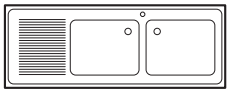
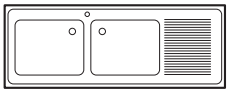
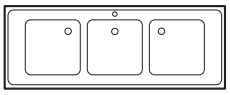
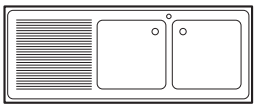
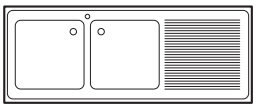
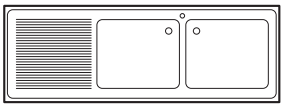
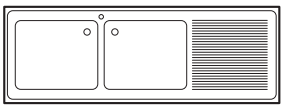
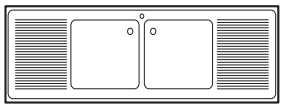
LAVATOI SU GAMBE • SINK UNITS ON LEGS



	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**L/070-6** 20056070	1 vasca centrale. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 central bowl. Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.073,00**	**70** x 60 x 85 38 / 0,53
	**L/100-6** 20056100	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.234,00**	**100** x 60 x 85 39 / 0,75
	**L/101-6** 20056101	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.234,00**	**100** x 60 x 85 39 / 0,75
	**L/102-6** 20056102	2 vasche. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 bowls. Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**1.491,00**	**100** x 60 x 85 39 / 0,75
	**L/120-6** 20056120	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.336,00**	**120** x 60 x 85 44 / 0,90
	**L/121-6** 20056121	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.336,00**	**120** x 60 x 85 44 / 0,90
	**L/122-6** 20056122	2 vasche. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 bowls. Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.595,00**	**120** x 60 x 85 44 / 0,90
	**L/140-6** 20056140	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**1.642,00**	**140** x 60 x 85 51 / 1,05
	**L/141-6** 20056141	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**1.642,00**	**140** x 60 x 85 51 / 1,05

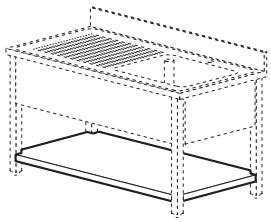
NOTE:
NOTES:

P 60

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**L/160-6** 20056160	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.814,00**	**160** x 60 x 85 55 / 1,20
	**L/161-6** 20056161	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.814,00**	**160** x 60 x 85 55 / 1,20
	**L/163-6** 20056163	3 vasche. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *3 bowls. Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**2.110,00**	**160** x 60 x 85 55 / 1,20
	**L/180-6** 20056180	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.977,00**	**180** x 60 x 85 60 / 1,35
	**L/181-6** 20056181	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.977,00**	**180** x 60 x 85 60 / 1,35
	**L/200-6** 20056200	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**2.125,00**	**200** x 60 x 85 67 / 1,49
	**L/201-6** 20056201	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**2.125,00**	**200** x 60 x 85 67 / 1,49
	**L/202-6** 20056202	2 vasche + 2 sgocciolatoi. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 bowls + 2 drainers.* *Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**2.229,00**	**200** x 60 x 85 67 / 1,49

RIPIANI DI FONDO PER LAVATOI • UNDERSHELVES FOR SINK UNITS

A Richiesta • On Request



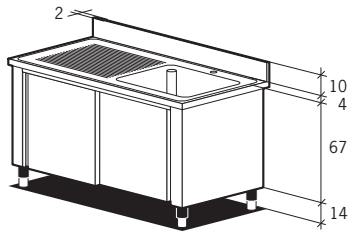
RF/07-6 20057070	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**176,00**	**70** x 55
RF/10-6 20057100	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**201,00**	**100** x 55
RF/12-6 20057120	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**225,00**	**120** x 55
RF/14-6 20057140	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**246,00**	**140** x 55
RF/16-6 20057160	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**264,00**	**160** x 55
RF/18-6 20057180	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**287,00**	**180** x 55
RF/20-6 20057200	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**306,00**	**200** x 55

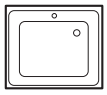
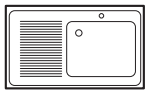
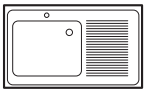
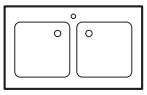
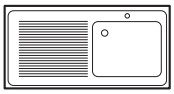
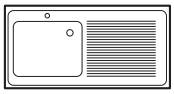
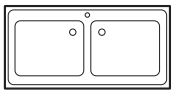
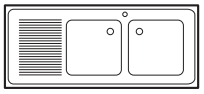
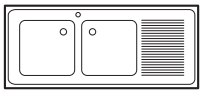
NOTE:
NOTES:

indice - index - indice

P 60

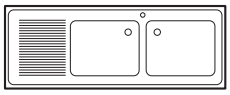
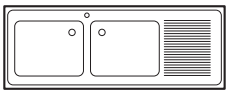
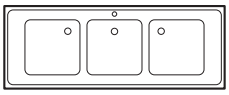
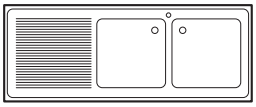
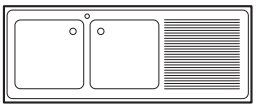
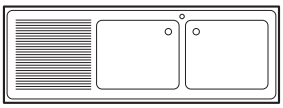
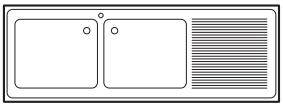
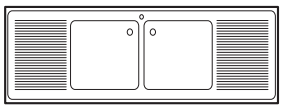
LAVATOI SU ARMADIO • SINK UNITS ON CABINET



	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**LA/070-6** 20110070	1 vasca centrale. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 central bowl. Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.542,00**	**70** x 60 x 85 60 / 0,61
	**LA/100-6** 20110100	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.861,00**	**100** x 60 x 85 64 / 0,75
	**LA/101-6** 20110101	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.861,00**	**100** x 60 x 85 64 / 0,75
	**LA/102-6** 20110102	2 vasche. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 bowls. Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**2.117,00**	**100** x 60 x 85 64 / 0,75
	**LA/120-6** 20110120	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.964,00**	**120** x 60 x 85 70 / 0,90
	**LA/121-6** 20110121	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 40 x 25h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 40 x 25h*	**1.964,00**	**120** x 60 x 85 70 / 0,90
	**LA/122-6** 20110122	2 vasche. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 bowls. Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**2.224,00**	**120** x 60 x 85 70 / 0,90
	**LA/140-6** 20110140	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**2.360,00**	**140** x 60 x 85 77 / 1,05
	**LA/141-6** 20110141	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**2.360,00**	**140** x 60 x 85 77 / 1,05

NOTE:
NOTES:

P 60

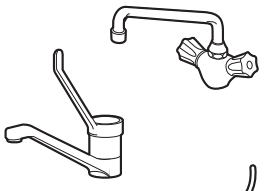
	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**LA/160-6** 20110160	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**2.594,00**	**160** x 60 x 85 87 / 1,20
	**LA/161-6** 20110161	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**2.594,00**	**160** x 60 x 85 87 / 1,20
	**LA/163-6** 20110163	3 vasche. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *3 bowls. Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**2.894,00**	**160** x 60 x 85 87 / 1,20
	**LA/180-6** 20110180	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**3.135,00**	**180** x 60 x 85 95 / 1,35
	**LA/181-6** 20110181	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**3.135,00**	**180** x 60 x 85 95 / 1,35
	**LA/200-6** 20110200	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**3.404,00**	**200** x 60 x 85 107 / 1,49
	**LA/201-6** 20110201	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 40 x 25h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 40 x 25h*	**3.404,00**	**200** x 60 x 85 107 / 1,49
	**LA/202-6** 20110202	2 vasche + 2 sgocciolatoi. Dimensioni vasche 40 x 40 x 25h *2 bowls + 2 drainers.* *Bowls dimensions 40 x 40 x 25h*	**3.514,00**	**200** x 60 x 85 107 / 1,49

NOTE:
NOTES:

Índice - index - indice

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

ACCESSORI · ACCESSORIES



Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €
GL/1 03402000	Gruppo a ponte normale *Standard tap set*	**156,00**
GL/2 03402010	Gruppo a leva a norme igieniche *Lever type tap set in compliance with hygiene standards*	**220,00**
GL/3 20120030	Gruppo comando a pedale con erogatore *Pedal control tap set* Note: Se montato sugli L/___, obbligatorio l'RF/__. *Note: If assembled on L/___, RF/___ compulsory.*	**483,00**
GL/4 03402050	Gruppo a leva a norme igieniche, biforo interasse 155 mm. *Lever tap set in accordance with hygiene regulations, two taphole piercings at 155 mm centres.*	**616,00**
SF/1 03402020	Sifone in plastica 1 1/2" *Plastic drain elbow 1 1/2"*	**36,00**
SF/3 03402040	Sifone in plastica doppio 1 1/2" *Double plastic drain elbow 1 1/2"*	**59,00**
GP/4 20120500	Griglia poggiapentole per vasca 50 x 40 *Movable drainer-grid for bowl 50 x 40*	**173,00**
GP/5 20120600	Griglia poggiapentole per vasca 40 x 40 *Movable drainer-grid for bowl 40 x 40*	**165,00**
FF/54 SX 06101200	Falsofondo forato per vasca 50 x 40 sx *Perforated false bottom for bowl 50 x 40 l/h drain*	**92,00**
FF/54 DX 06101210	Falsofondo forato per vasca 50 x 40 dx *Perforated false bottom for bowl 50 x 40 r/h drain*	**92,00**
FF/44 06101240	Falsofondo forato per vasca 40 x 40 *Perforated false bottom for bowl 40 x 40*	**90,00**
TF/25 06101250	Troppopieno con filtro H 25 *Overflow with filter H 25*	**124,00**

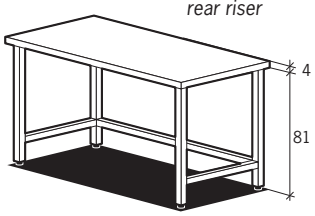
NOTE:
NOTES:

P 70

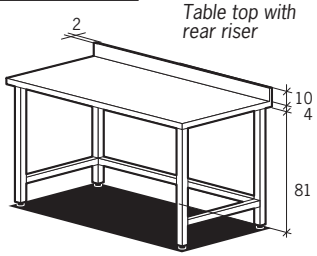
TAVOLI APERTI • OPEN TABLES

senza ripiano inferiore • without undershelf

T/... Piano senza alzatina
Table top without rear riser



T/...A Piano con alzatina
Table top with rear riser



Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
T/080 20300800	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**669,00**	**80** x 70 x 85 28 / 0,18
T/080A 20300801	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**744,00**	**80** x 70 x 85 28 / 0,18
T/090 20300900	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**710,00**	**90** x 70 x 85 32 / 0,20
T/090A 20300901	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**787,00**	**90** x 70 x 85 32 / 0,20
T/100 20301000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**744,00**	**100** x 70 x 85 35 / 0,22
T/100A 20301001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**820,00**	**100** x 70 x 85 35 / 0,22
T/110 20301100	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**787,00**	**110** x 70 x 85 38 / 0,24
T/110A 20301101	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**864,00**	**110** x 70 x 85 38 / 0,24
T/120 20301200	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**820,00**	**120** x 70 x 85 42 / 0,26
T/120A 20301201	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**905,00**	**120** x 70 x 85 42 / 0,26
T/130 20301300	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**860,00**	**130** x 70 x 85 46 / 0,29
T/130A 20301301	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**956,00**	**130** x 70 x 85 46 / 0,29
T/140 20301400	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**898,00**	**140** x 70 x 85 50 / 0,31
T/140A 20301401	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**994,00**	**140** x 70 x 85 50 / 0,31
T/150 20301500	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**935,00**	**150** x 70 x 85 54 / 0,33
T/150A 20301501	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.046,00**	**150** x 70 x 85 54 / 0,33
T/160 20301600	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**979,00**	**160** x 70 x 85 58 / 0,35
T/160A 20301601	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.098,00**	**160** x 70 x 85 58 / 0,35
T/170 20301700	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.005,00**	**170** x 70 x 85 62 / 0,37
T/170A 20301701	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.129,00**	**170** x 70 x 85 62 / 0,37
T/180 20301800	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.043,00**	**180** x 70 x 85 66 / 0,39
T/180A 20301801	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.176,00**	**180** x 70 x 85 66 / 0,39
T/190 20301900	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.089,00**	**190** x 70 x 85 70 / 0,41
T/190A 20301901	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.225,00**	**190** x 70 x 85 70 / 0,41
T/200 20302000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.134,00**	**200** x 70 x 85 74 / 0,44
T/200A 20302001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.272,00**	**200** x 70 x 85 74 / 0,44

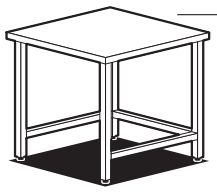
Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00 dal 080 al 140;
€ 67,00 dal 150 al 200

Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00 *080 - 140;*
€ 67,00 *150 - 200*

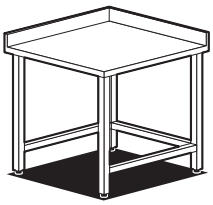
P 70

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

TAVOLI APERTI D'ANGOLO • CORNER OPEN TABLES



T/... Piano senza alzatina
Table top without rear riser



T/...A Piano con alzatina
Table top with rear riser

	TN/070 20302010	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**732,00**	**70** x 70 x 85 36 / 0,22
Note: I tavoli sono forniti smontati. Maggiorazione per tavoli montati **€ 59,00** ***Note:*** *The tables are supplied not assembled. Overprice for assembled tables* ***€ 59,00***	**TN/070A** 20302011	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**844,00**	**70** x 70 x 85 36 / 0,22

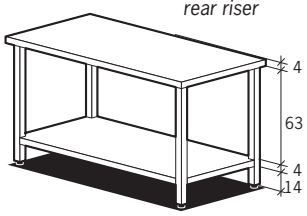
NOTE:
NOTES:

P 70

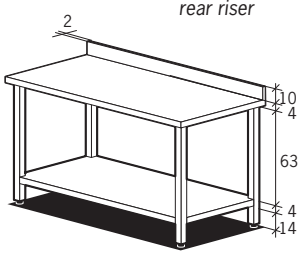
TAVOLI STANDARD • STANDARD TABLES

con ripiano inferiore • with undershelf

ST/... Piano senza alzatina
Table top without rear riser



ST/...A Piano con alzatina
Table top with rear riser



Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
ST/080 20310800	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**728,00**	**80** x 70 x 85 30 / 0,22
ST/080A 20310801	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**797,00**	**80** x 70 x 85 30 / 0,22
ST/090 20310900	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**771,00**	**90** x 70 x 85 30 / 0,22
ST/090A 20310901	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**844,00**	**90** x 70 x 85 30 / 0,22
ST/100 20311000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**811,00**	**100** x 70 x 85 37 / 0,22
ST/100A 20311001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**889,00**	**100** x 70 x 85 37 / 0,22
ST/110 20311100	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**853,00**	**110** x 70 x 85 40 / 0,26
ST/110A 20311101	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**935,00**	**110** x 70 x 85 40 / 0,26
ST/120 20311200	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**900,00**	**120** x 70 x 85 42 / 0,26
ST/120A 20311201	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**987,00**	**120** x 70 x 85 42 / 0,26
ST/130 20311300	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**941,00**	**130** x 70 x 85 46 / 0,31
ST/130A 20311301	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.041,00**	**130** x 70 x 85 46 / 0,31
ST/140 20311400	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**985,00**	**140** x 70 x 85 49 / 0,31
ST/140A 20311401	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.093,00**	**140** x 70 x 85 49 / 0,31
ST/150 20311500	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.028,00**	**150** x 70 x 85 52 / 0,35
ST/150A 20311501	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.141,00**	**150** x 70 x 85 52 / 0,35
ST/160 20311600	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.070,00**	**160** x 70 x 85 56 / 0,35
ST/160A 20311601	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.195,00**	**160** x 70 x 85 56 / 0,35
ST/170 20311700	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.095,00**	**170** x 70 x 85 62 / 0,39
ST/170A 20311701	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.217,00**	**170** x 70 x 85 62 / 0,39
ST/180 20311800	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.136,00**	**180** x 70 x 85 70 / 0,39
ST/180A 20311801	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.265,00**	**180** x 70 x 85 70 / 0,39
ST/190 20311900	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.181,00**	**190** x 70 x 85 78 / 0,44
ST/190A 20311901	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.322,00**	**190** x 70 x 85 78 / 0,44
ST/200 20312000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**1.232,00**	**200** x 70 x 85 83 / 0,44
ST/200A 20312001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.375,00**	**200** x 70 x 85 83 / 0,44

Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00 dal 080 al 140;
€ 67,00 dal 150 al 200

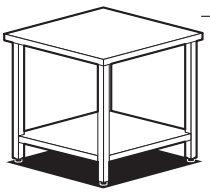
Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00 *080 - 140;*
€ 67,00 *150 - 200*

Indice - index - indice

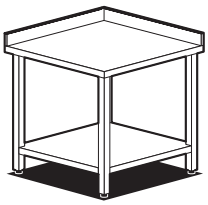
P 70

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

TAVOLI STANDARD D'ANGOLO • CORNER STANDARD TABLES



ST/... Piano senza alzatina
Table top without rear riser



ST/...A Piano con alzatina
Table top with rear riser

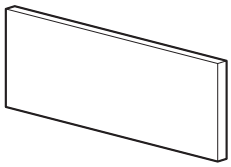
	STN/070 20312010	Piano lavoro senza alzatina *Table top without rear riser*	**774,00**	**70** x 70 x 85 25 / 0,22
	STN/070A 20312011	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**889,00**	**70** x 70 x 85 25 / 0,22

Note: I tavoli sono forniti smontati.
Maggiorazione per tavoli montati
€ 59,00
Note: *The tables are supplied not assembled.*
Overprice for assembled tables
€ 59,00

NOTE:
NOTES:

P 70

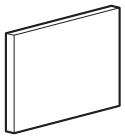
SCHIENE · BACK PANELS



Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
20360800	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	186,00	**80** x 63h
20360820	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	201,00	**90** x 63h
20360801	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	209,00	**100** x 63h
20360830	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	229,00	**110** x 63h
20361000	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	246,00	**120** x 63h
20361020	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	258,00	**130** x 63h
20361001	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	272,00	**140** x 63h
20361030	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	315,00	**150** x 63h
20361200	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	316,00	**160** x 63h
20361220	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	334,00	**170** x 63h
20361201	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	349,00	**180** x 63h
20361230	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	364,00	**190** x 63h
20361400	Schiena inox 18/10 *18/10 stainless steel back panel*	381,00	**200** x 63h

Note: Fornite già montate.
Note: *Supplied assembled.*

FIANCHI · SIDE PANELS



20361401	Fianco inox 18/10 *18/10 stainless steel side panel*	142,00	**70** x 63h

Note: Fornito già montato.
Note: *Supplied assembled.*

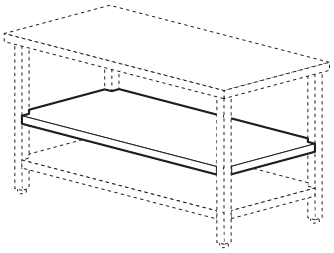
NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

P 70

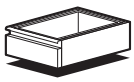
RIPIANI PER TAVOLI · TABLE MIDDLE SHELVES

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TR/080 20350800	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**176,00**	**80** x 65
TR/090 20350900	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**191,00**	**90** x 65
TR/100 20351000	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**201,00**	**100** x 65
TR/110 20351100	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**212,00**	**110** x 65
TR/120 20351200	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**225,00**	**120** x 65
TR/130 20351300	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**240,00**	**130** x 65
TR/140 20351400	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**255,00**	**140** x 65
TR/150 20351500	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**272,00**	**150** x 65
TR/160 20351600	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**296,00**	**160** x 65
TR/170 20351700	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**310,00**	**170** x 65
TR/180 20351800	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**323,00**	**180** x 65
TR/190 20351900	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**341,00**	**190** x 65
TR/200 **20352000**	Ripiano inox 18/10 18/10 stainless steel shelf	**355,00**	**200** x 65

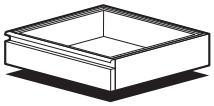


Note: Fornito già montato. ***Note: Supplied assembled.***

CASSETTI · DRAWERS



C/1 **20320100**	**Cassetto inox GN 1/1 H 150** ***Stainless steel drawer GN 1/1 H 150***	**329,00**	**40** x 65 x 21 10 / 0,09



C/2 20320200	Cassetto inox GN 2/1 H 150 (NO 080) *Stainless steel drawer GN 2/1 H 150 (NOT 080)*	**364,00**	**73** x 65 x 21 18 / 0,16

RUOTE · CASTORS



20320500	Ruote piroettanti, Ø 100 cad. *Castors, Ø 100 each*	**55,00**



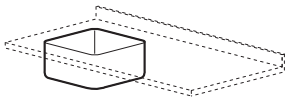
20320600	Ruote piroettanti con freno, Ø 100 cad. *Self-locking castors, Ø 100 each*	**72,00**

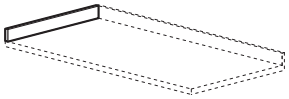
Note: Fornite già montate.
Note: *Supplied assembled.*

P 70

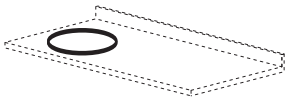
PIANI DI LAVORO CON VARIANTI • SPECIAL FINISHING WORK-TOPS

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
20352200	Piano di lavoro in granito sp. 40 mm *Granite work-top, 40 mm. thick*	**602,00**	**ml**/70 x 4
20352300	Piano di lavoro in granito sp.40 mm con alzatina *Granit work-top,40 mm thick with rear riser*	**702,00**	**ml**/70 x 4
20320810	Piano di lavoro in polietilene sp. 30 mm *Non toxic polyethylene work-top, 30 mm thick*	**597,00**	**ml**/70 x 3
20320812	Piano di lavoro in polietilene sp. 30 mm con alzatina *Non toxic polyethylene work-top, 30 mm thick with rear riser*	**719,00**	**ml**/70 x 3
20320830	Telaio inox sp.40 per piano in polietilene o granito *Inox frame 40 mm thick for polyethylene or granite work top*	**212,00**	**ml**/70 x 4
20320900	Vasca 33x33 per piano lavoro *33x33 bowl for work top*	**474,00**	**33** x 33 x 17
20320910	Vasca 40x40 per piano lavoro *40x40 bowl for work top*	**530,00**	**40** x 40 x 25
20320920	Vasca 50x40 per piano lavoro *50x40 bowl for work top*	**599,00**	**50** x 40 x 25
20320950	Alzatina laterale inox dx o sx P 70 *Inox side riser, r/h or l/h P 70*	**170,00**	
20320970	Doppia raggiatura *Back rounded edge*	**126,00**	**ml**
20320985	Sagomature su piano di lavoro *Shapes on work top*	**347,00**	
20363000	Foro per scarico rifiuti ø 220 *Hole ø 220 for rubbish*	**158,00**	
20363010	Anello di gomma ø 190 (A RICHIESTA) *Rubber ring ø 190 (ON REQUEST)*	**128,00**	
20215010	Coppia mensole supporto a muro per piani 70 *Pair of supports for wall fixing worktops 70*	**212,00**	

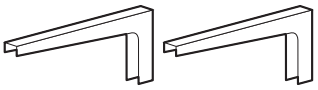












Note: Tavolo montato H 890.
Note: *Table assembled H 890.*

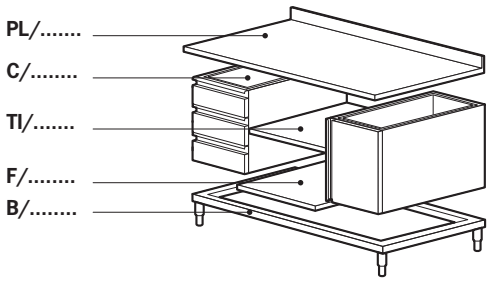
Note: Tavolo montato H 880.
Note: *Table assembled H 880.*

NOTE: tempi di consegna delle varianti 25 gg. lavorativi.
NOTES: special finishing work-tops: delivery time 25 working days.

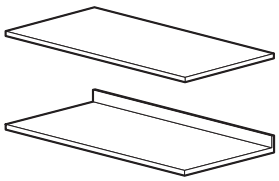
P 70

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

ELEMENTI NEUTRI COMPONIBILI • NEUTRAL MODULAR ELEMENTS



PIANI DI LAVORO INOX 18/10 • 18/10 STAINLESS STEEL WORKTOPS



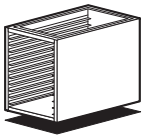
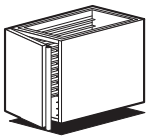
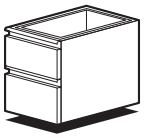
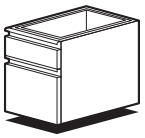
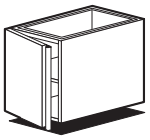
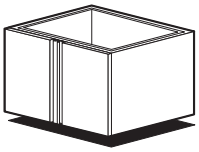
PL/40 20210400	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**231,00**	**40** x 70 x 4 12 / 0,05
PL/40A 20210401	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**271,00**	**40** x 70 x 14 13 / 0,05
PL/80 20210800	Piano senza alzatina, *Table top without rear riser*	**335,00**	**80** x 70 x 4 19 / 0,09
PL/80A 20210801	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**401,00**	**80** x 70 x 14 21 / 0,09
PL/100 20211000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**384,00**	**100** x 70 x 4 22 / 0,11
PL/100A 20211001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**459,00**	**100** x 70 x 14 25 / 0,11
PL/120 20211200	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**459,00**	**120** x 70 x 4 26 / 0,13
PL/120A 20211201	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**531,00**	**120** x 70 x 14 29 / 0,13
PL/140 20211400	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**505,00**	**140** x 70 x 4 30 / 0,15
PL/140A 20211401	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**596,00**	**140** x 70 x 14 37 / 0,15
PL/160 20211600	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**561,00**	**160** x 70 x 4 34 / 0,17
PL/160A 20211601	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**668,00**	**160** x 70 x 14 37 / 0,17
PL/180 20211800	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**618,00**	**180** x 70 x 4 38 / 0,19
PL/180A 20211801	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**732,00**	**180** x 70 x 14 42 / 0,19
PL/200 20212000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**670,00**	**200** x 70 x 4 42 / 0,21
PL/200A 20212001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**802,00**	**200** x 70 x 14 46 / 0,21
PL/240 20212400	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**786,00**	**240** x 70 x 4 49 / 0,26
PL/240A 20212401	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**948,00**	**240** x 70 x 14 53 / 0,26
PL/300 20213000	Piano senza alzatina *Table top without rear riser*	**965,00**	**300** x 70 x 4 56 / 0,33
PL/300A 20213001	Piano con alzatina *Table top with rear riser*	**1.164,00**	**300** x 70 x 14 60 / 0,33

NOTE:
NOTES:

P 70

ELEMENTI NEUTRI COMPONIBILI • NEUTRAL MODULAR ELEMENTS

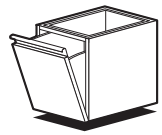
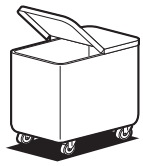
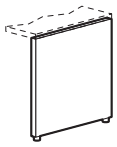
Armadietti, cassettiere, madie • Cabinets, drawer units, bins

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**C/400** 20200300	Portabacinelle GN vano a giorno *Open unit for GN trays*	**481,00**	**40** x 65 x 63 20 / 0,25
	**C/401** 20200310	Portabacinelle GN, 1 portina a battente *Unit for GN trays with wing door*	**607,00**	**40** x 65 x 63 20 / 0,25
	**C/412** 20200420	2 cassetti H. 200 *2 x H 200 drawers*	**821,00**	**40** x 65 x 63 25 / 0,25
	**C/413** 20200430	3 cassetti H. 150 *3 x H 150 drawers*	**934,00**	**40** x 65 x 63 31 / 0,25
	**C/414** 20200440	4 cassetti H. 100 *4 x H 100 drawers*	**1.054,00**	**40** x 65 x 63 35 / 0,25
	**C/452** 20200450	1 cassetto H. 150, 1 cassettone H 350 *1 x H 150 drawer, 1 large drawer H 350*	**888,00**	**40** x 65 x 63 30 / 0,25
	**C/453** 20200460	2 cassetti H. 100,1 cassetto H. 200 *2 x H 100 drawers, 1 x H 200 drawer*	**993,00**	**40** x 65 x 63 32 / 0,25
	**C/801** 20200500	Armadietto 1 porta a battente *Cabinet with 1 wing door*	**600,00**	**40** x 65 x 63 21 / 0,25
	**C/802** 20200520	Armadietto 2 porte a battente *Cabinet with 2 wing doors*	**922,00**	**80** x 65 x 63 39 / 0,46

NOTE:
NOTES:

Índice - index - indice

P 70

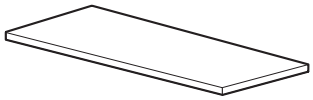
	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**C/501** 20200605	Tramoggia rovesciabile *Bottom-hung bin*	**778,00**	**40** x 65 x 63 20 / 0,27
	**CX/502** 20200710	Madia carrellata ad angoli arrotondati e coperchio *Mobile bin container with rounded corners and lid*	**1.001,00**	**40** x 61 x 80 20 / 0,23
	**FT/65** 20201000	Fiancata terminale *End panel*	**355,00**	**15** x 65 x 81 4 x 0,09

NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

P 70

RIPIANI INTERNI • INTERNAL SHELVES



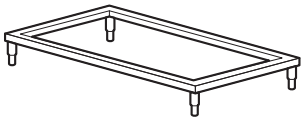
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TI/40 20220400	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**119,00**	**40** x 65 3,5 /
TI/80 20220800	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**163,00**	**80** x 65 6 /
TI/120 20221200	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**212,00**	**120** x 65 8 /

FONDI • UNDERSHELVES



F/40 20230400	Fondo inox 18/10 *18/10 stainless steel undershelf*	**90,00**	**40** x 57 4 /
F/80 20230500	Fondo inox 18/10 *18/10 stainless steel undershelf*	**132,00**	**80** x 57 6 /
F/120 20230600	Fondo inox 18/10 *18/10 stainless steel undershelf*	**173,00**	**120** x 57 8 /

TELAI BASE • BASE FRAMES



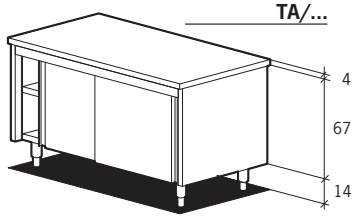
B/40 20240400	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**207,00**	**40** x 65 x 18 6 / 0,05
B/80 20240800	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**246,00**	**80** x 65 x 18 10 / 0,09
B/120 20241200	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**286,00**	**120** x 65 x 18 19 / 0,13
B/160 20241600	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**327,00**	**160** x 65 x 18 23 / 0,17
B/200 20242000	Base inox 18/10 con piedini *18/10 stainless steel base with feet*	**370,00**	**200** x 65 x 18 28 / 0,22

NOTE:
NOTES:

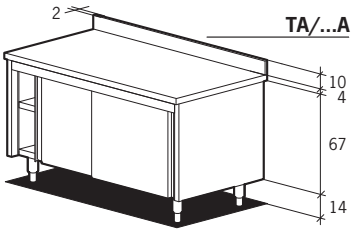
Índice - index - indice

P 70

TAVOLI ARMADI NEUTRI • NEUTRAL TABLES CUPBOARDS



Piano senza alzatina
Table top without rear riser



Piano con alzatina
Table top with rear riser

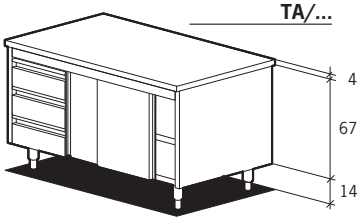
Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
TA/100 20400100	Portine lato frontale *Front doors*	**1.635,00**	**100** x 70 x 85 88 / 0,85
TA/100A 20400101	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**1.701,00**	**100** x 70 x 85 88 / 0,85
TA/120 20400120	Portine lato frontale *Front doors*	**1.766,00**	**120** x 70 x 85 99 / 1,00
TA/120A 20400121	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**1.844,00**	**120** x 70 x 85 99 / 1,00
TA/140 20400140	Portine lato frontale *Front doors*	**1.891,00**	**140** x 70 x 85 110 / 1,16
TA/140A 20400141	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**1.985,00**	**140** x 70 x 85 110 / 1,16
TA/160 20400160	Portine lato frontale *Front doors*	**2.067,00**	**160** x 70 x 85 121 / 1,32
TA/160A 20400161	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.172,00**	**160** x 70 x 85 121 / 1,32
TA/180 20400180	Portine lato frontale *Front doors*	**2.242,00**	**180** x 70 x 85 144 / 1,48
TA/180A 20400181	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.360,00**	**180** x 70 x 85 144 / 1,48
TA/200 20400200	Portine lato frontale *Front doors*	**2.385,00**	**200** x 70 x 85 160 / 1,64
TA/200A 20400201	Portine lato frontale, alzatina *Front doors, rear riser*	**2.513,00**	**200** x 70 x 85 160 / 1,64

NOTE:
NOTES:

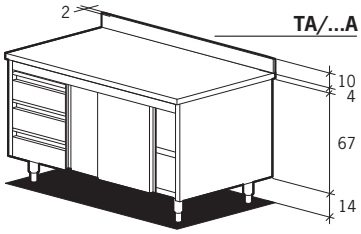
P 70

TAVOLI ARMADI NEUTRI · NEUTRAL TABLES CUPBOARDS

con 3 cassetti GN 1/1H 150 · with 3 GN 1/1 H 150 drawers



Piano senza alzatina
Table top without rear riser



Piano con alzatina
Table top with rear riser

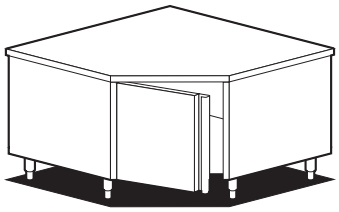
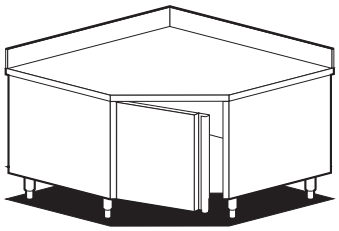
Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) / Kg. / Mc.
TA/143 20401140	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers to l/h side*	**2.804,00**	**140** x 70 x 85 139 / 1,16
TA/143A 20401141	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers to l/h side*	**2.894,00**	**140** x 70 x 85 139 / 1,16
TA/163 20401160	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers to l/h side*	**2.977,00**	**160** x 70 x 85 150 / 1,32
TA/163A 20401161	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers to l/h side*	**3.085,00**	**160** x 70 x 85 150 / 1,32
TA/183 20401180	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers to l/h side*	**3.150,00**	**180** x 70 x 85 176 / 1,48
TA/183A 20401181	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers l/h side*	**3.272,00**	**180** x 70 x 85 176 / 1,48
TA/203 20401200	Portine lato frontale, 3 cassetti lato sx *Front doors, 3 drawers l/h side*	**3.296,00**	**200** x 70 x 85 193 / 1,64
TA/203A 20401201	Portine lato frontale, alzatina, 3 cassetti lato sx *Front doors, rear riser, 3 drawers l/h side*	**3.427,00**	**200** x 70 x 85 193 / 1,64

NOTE:
NOTES:

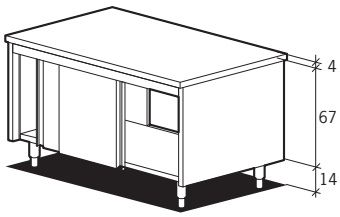
Indice - index - indice

P 70

TAVOLI ARMADI NEUTRI D'ANGOLO • CORNER NEUTRAL TABLES CUPBOARDS

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	* **TAN/110** 20400500	Base ad angolo, 1 porta a battente *Corner base, 1 hinged door*	**2.614,00**	**110x110** x 70 x 85 150 / 1,43
	* **TAN/110A** 20400510	Base ad angolo, 1 porta a battente e alzatina *Corner base, 1 hinged door and rear riser*	**2.727,00**	**110x110** x 70 x 85 150 / 1,43

TAVOLI ARMADI NEUTRI PASSANTI • NEUTRAL PASS-THROUGH TABLES CUPBOARDS



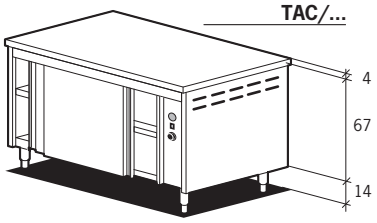
TA/105 20401210	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.040,00**	**100** x 70 x 85 104 / 0,70
TA/125 20401250	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.190,00**	**120** x 70 x 85 115 / 0,85
TA/145 20401450	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.337,00**	**140** x 70 x 85 126 / 0,97
TA/165 20401650	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.530,00**	**160** x 70 x 85 137/ 1,16
TA/185 20401850	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.727,00**	**180** x 70 x 85 153 / 1,24
TA/205 20402050	Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.889,00**	**200** x 70 x 85 170 / 1,38

NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time*

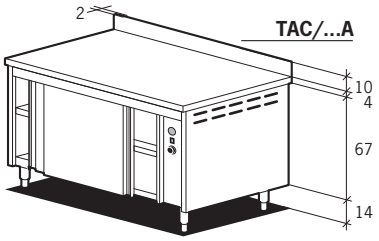
P 70

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

TAVOLI ARMADI CALDI ELETTRICI • ELECTRICAL HOT TABLES CUPBOARDS



TAC/... Piano senza alzatina
Table top without rear riser

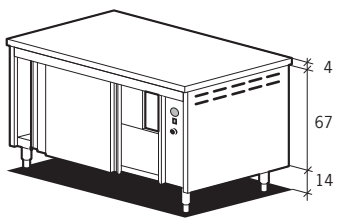


TAC/...A Piano con alzatina
Table top with rear riser

TAC/111 20420110	Portine lato frontale - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.378,00**	**110** x 70 x 85 100 / 0,85
TAC/111A 20420111	Portine lato frontale, alzatina - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.441,00**	**110** x 70 x 85 100 / 0,85
TAC/131 20420130	Portine lato frontale - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.509,00**	**130** x 70 x 85 115 / 0,99
TAC/131A 20420131	Portine lato frontale, alzatina - Kw 1,4 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 1,4 V. 1 x 230*	**2.581,00**	**130** x 70 x 85 115 / 0,99
TAC/151 20420150	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.695,00**	**150** x 70 x 85 130 / 1,15
TAC/151A 20420151	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.782,00**	**150** x 70 x 85 130 / 1,15
TAC/171 20420170	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.882,00**	**170** x 70 x 85 142 / 1,30
TAC/171A 20420171	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**2.981,00**	**170** x 70 x 85 142 / 1,30
TAC/191 20420190	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.080,00**	**190** x 70 x 85 156 / 1,45
TAC/191A 20420191	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.190,00**	**190** x 70 x 85 156 / 1,45
TAC/211 20420210	Portine lato frontale - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.261,00**	**210** x 70 x 85 175 / 1,60
TAC/211A 20420211	Portine lato frontale, alzatina - Kw 2,8 V. 1 x 230 *Front doors, rear riser - Kw 2,8 V. 1 x 230*	**3.380,00**	**210** x 70 x 85 175 / 1,60

Note: Termometro di serie
Note: *Supplied with thermometer*

TAVOLI ARMADI CALDI ELETTRICI PASSANTI • ELECTRICAL HOT PASS-THROUGH TABLES CUPBOARDS



TAC/116 20421160	*TAC/116 TAC/136* Kw 1,4 V. 1 x 230 Portine passanti, piano doppia raggiatura *Through doors, work top with back and front rounded edge*	**2.799,00**	**110** x 70 x 85 113 / 0,85
TAC/136 20421360		**2.956,00**	**130** x 70 x 85 128 / 0,99
TAC/156 20421560		**3.167,00**	**150** x 70 x 85 143 / 1,15
TAC/176 20421760		**3.375,00**	**170** x 70 x 85 155 / 1,30
TAC/196 20421960	*TAC/156 TAC/176 TAC/196 TAC/216* Kw 2,8 V. 1 x 230	**3.599,00**	**190** x 70 x 85 169 / 1,45
TAC/216 20422160		**3.798,00**	**210** x 70 x 85 188 / 1,60

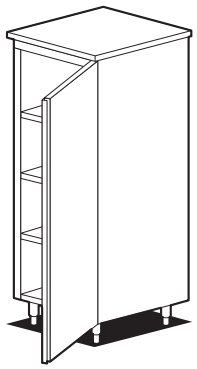
Note: Termometro di serie
Note: *Supplied with thermometer*

Índice - index - indice

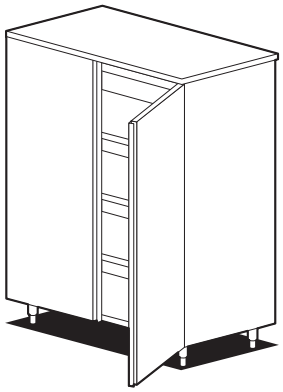
P 70

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

ARMADI PORTAOGGETTI PORTE A BATTENTE · STORAGE CUPBOARDS WITH HINGED DOORS



* **TAB/057** 20411150	Armadio con 1 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 1 hinged door, 3 shelves*	**2.998,00**	**50** x 70 x 200 100 / 0,94
* **TAB/067** 20411160	Armadio con 1 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 1 hinged door, 3 shelves*	**3.126,00**	**60** x 70 x 200 104 / 1,11
* **TAB/077** 20411170	Armadio con 1 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 1 hinged door, 3 shelves*	**3.246,00**	**70** x 70 x 200 114 / 1,27



* **TAB/107** 20411175	Armadio con 2 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 2 hinged doors, 3 shelves*	**3.744,00**	**100** x 70 x 200 140 / 1,86
* **TAB/127** 20411185	Armadio con 2 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 2 hinged doors, 3 shelves*	**4.116,00**	**120** x 70 x 200 170 / 2,20
* **TAB/147** 20411195	Armadio con 2 porta a battente, 3 ripiani *Cupboard with 2 hinged doors, 3 shelves*	**4.495,00**	**140** x 70 x 200 200 / 2,55

Note: 2 ripiani regolabili, 1ripiano centrale fisso portata max. per ripiano 70 Kg.
Note: *2 adjustable shelves, 1 fixed middle shelf max. capacity per shelf 70 Kg.*

RIPIANI · SHELVES

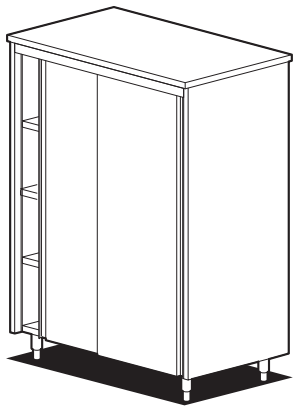
A Richiesta · On Request

RA/550 20411450	Ripiano per armadio TAB/057 *Shelf for cupboard TAB/057*	**197,00**	**50** x 70
RA/560 20411460	Ripiano per armadio TAB/067 *Shelf for cupboard TAB/067*	**202,00**	**60** x 70
RA/570 20411470	Ripiano per armadio TAB/077 *Shelf for cupboard TAB/077*	**210,00**	**70** x 70
RA/600 20411500	Ripiano per armadio TAB/107 *Shelf for cupboard TAB/107*	**243,00**	**100** x 70
RA/620 20411520	Ripiano per armadio TAB/127 *Shelf for cupboard TAB/127*	**267,00**	**120** x 70
RA/640 20411540	Ripiano per armadio TAB/147 *Shelf for cupboard TAB/147*	**288,00**	**140** x 70

NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time*

P 70

ARMADI PORTAOGGETTI PORTE SCORREVOLI • STORAGE CUPBOARDS WITH SLIDING DOORS



Note: 2 ripiani regolabili,
1 ripiano centrale fisso
portata max. per ripiano 70 Kg.

Note: *2 adjustable shelves,*
1 fixed middle shelf
max. capacity per shelf 70 Kg.

Modello·Model / Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
* **TAS/107** 20411600	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.264,00**	**100** x 65 x 200 / 1,76
* **TAS/117** 20411610	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.397,00**	**110** x 65 x 200 / 1,93
* **TAS/127** 20411620	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.537,00**	**120** x 65 x 200 / 2,09
* **TAS/137** 20411630	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.673,00**	**130** x 65 x 200 / 2,25
* **TAS/147** 20411670	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.804,00**	**140** x 65 x 200 / 2,42
* **TAS/157** 20411750	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**3.994,00**	**150** x 65 x 200 / 2,58
* **TAS/167** 20411870	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.174,00**	**160** x 65 x 200 / 2,74
* **TAS/177** 20411880	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.345,00**	**170** x 65 x 200 / 2,91
* **TAS/187** 20412070	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.544,00**	**180** x 65 x 200 / 3,07
* **TAS/197** 20412090	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.722,00**	**190** x 65 x 200 / 3,23
* **TAS/207** 20412200	Armadio porte scorrevoli, 3 ripiani *Sliding doors cupboard, 3 shelves*	**4.899,00**	**200** x 65 x 200 / 3,40

RIPIANI • SHELVES

A Richiesta • On Request

RA/700 20413100	Ripiano per armadio TAS/107 *Shelf for cupboard TAS/107*	**243,00**	**87** x 52
RA/710 20413110	Ripiano per armadio TAS/117 *Shelf for cupboard TAS/117*	**254,00**	**97** x 52
RA/720 20413120	Ripiano per armadio TAS/127 *Shelf for cupboard TAS/127*	**267,00**	**107** x 52
RA/730 20413130	Ripiano per armadio TAS/137 *Shelf for cupboard TAS/137*	**277,00**	**117** x 52
RA/740 20413140	Ripiano per armadio TAS/147 *Shelf for cupboard TAS/147*	**288,00**	**127** x 52
RA/750 20413150	Ripiano per armadio TAS/157 *Shelf for cupboard TAS/157*	**297,00**	**137** x 52
RA/760 20413160	Ripiano per armadio TAS/167 *Shelf for cupboard TAS/167*	**314,00**	**147** x 52
RA/770 20413170	Ripiano per armadio TAS/177 *Shelf for cupboard TAS/177*	**324,00**	**157** x 52
RA/780 20413180	Ripiano per armadio TAS/187 *Shelf for cupboard TAS/187*	**335,00**	**167** x 52
RA/790 20413190	Ripiano per armadio TAS/197 *Shelf for cupboard TAS/197*	**349,00**	**177** x 52
RA/800 20413200	Ripiano per armadio TAS/207 *Shelf for cupboard TAS/207*	**361,00**	**187** x 52

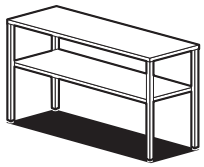
NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time*

Indice - index - indice

P 70

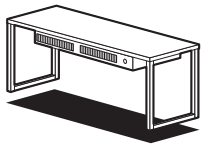
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

SOVRASTRUTTURE CENTRALI · CENTRAL OVERSHELVES



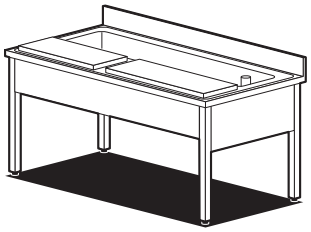
* **SC1/100** 20730100	Elemento a due piani *2 tier overshelf*	**572,00**	**100** x 35 x 70 20 / 0,33
* **SC1/140** 20730140	Elemento a due piani *2 tier overshelf*	**700,00**	**140** x 35 x 70 23 / 0,47
* **SC1/180** 20730180	Elemento a due piani *2 tier overshelf*	**834,00**	**180** x 35 x 70 26 / 0,60

SOVRASTRUTTURE CENTRALI AD INFRAROSSI · INFRARED RAYS CENTRAL OVERSHELVES



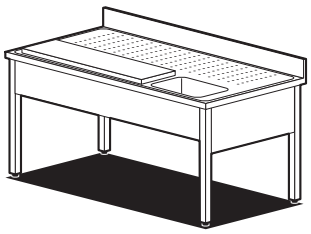
* **SCR/120** 20730320	Elemento ad un piano,W 400 - V.1x230 *1 tier overshelf, W 400 - V.1x230*	**1.619,00**	**120** x 35 x 40 22 / 0,30
* **SCR/160** 20730360	Elemento ad un piano, W 800 - V.1x230 *1 tier overshelf, W 800 - V.1x230*	**2.038,00**	**160** x 35 x 40 25 / 0,40
* **SCR/200** 20730400	Elemento ad un piano, W 1200 - V.1x230 *1 tier overshelf, W 1200 - V.1x230*	**2.456,00**	**200** x 35 x 40 30 / 0,50

TAVOLI CON VASCA PREPARAZIONE VERDURE · VEGETABLES PREPARATION TABLE



* **STPV/1** 20381000	Vasca raccolta, 1 tagliere, foro tramoggia *Collection tank, 1 chopping board, waste hole*	**2.792,00**	**120** x 70 x 85 50 / 1,05
* **STPV/2** 20382000	Vasca raccolta, 2 taglieri, foro tramoggia *Collection tank, 2 chopping boards, waste hole*	**3.175,00**	**160** x 70 x 85 70 / 1,28

TAVOLI PREPARAZIONE CARNE · MEAT PREPARATION TABLE

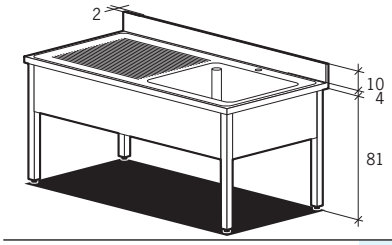


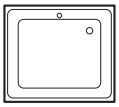
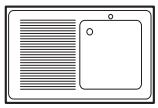
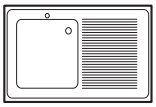
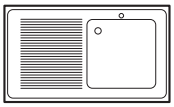
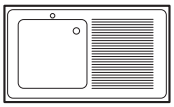
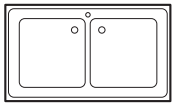
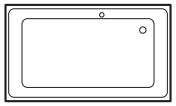
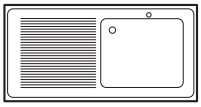
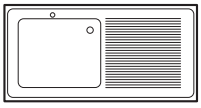
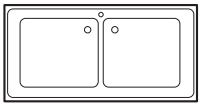
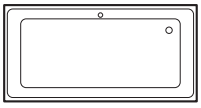
* **STPC/1** 20383000	Piano lavoro grigliato, 1 tagliere, foro tramoggia *Grilled worktop, 1 chopping board, waste hole*	**2.194,00**	**120** x 70 x 85 50 / 1,05
* **STPC/2** 20384000	Piano lavoro grigliato, 2 taglieri, foro tramoggia *Grilled worktop, 2 chopping boards, waste hole*	**2.525,00**	**160** x 70 x 85 70 / 1,28

NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi.
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time.*

P 70

LAVATOI SU GAMBE · SINK UNITS ON LEGS

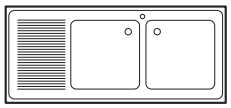
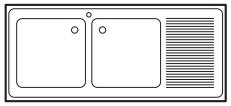
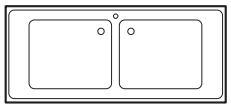
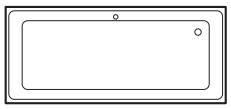
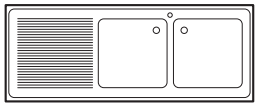
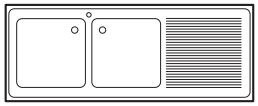
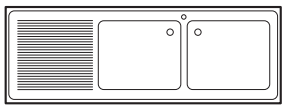
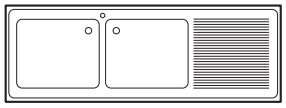
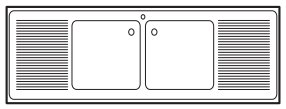
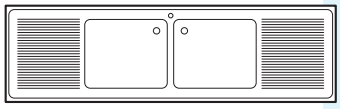


Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
 **L/080** 20100800	1 vasca centrale. Dimensioni vasca 60 x 50 x 30h *1 central bowl. Bowl dimensions 60 x 50 x 30h*	**1.366,00**	**80** x 70 x 85 32 / 0,66
 **L/100** 20100900	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 40 x 50 x 30h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 40 x 50 x 30h*	**1.407,00**	**100** x 70 x 85 40 / 0,85
 **L/101** 20100910	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 40 x 50 x 30h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 40 x 50 x 30h*	**1.407,00**	**100** x 70 x 85 40 / 0,85
 **L/120** 20101200	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 50 x 30h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 50 x 30h*	**1.502,00**	**120** x 70 x 85 48 / 0,98
 **L/121** 20101210	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 50 x 30h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 50 x 30h*	**1.502,00**	**120** x 70 x 85 48 / 0,98
 **L/122** 20101220	2 vasche. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 bowls. Bowls dimensions 50 x 50 x 30 h*	**1.654,00**	**120** x 70 x 85 48 / 0,98
 **L/125** 20103200	1 vascone centrale. Dimensioni vascone 106 x 50 x 37,5h *1 large central bowl.* *Bowl dimensions 106 x 50 x 37,5h*	**2.352,00**	**120** x 70 x 85 48 / 0,98
 **L/140** 20101400	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 60 x 50 x 30h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 60 x 50 x 30h*	**1.603,00**	**140** x 70 x 85 54 / 1,15
 **L/141** 20101410	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 60 x 50 x 30h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 60 x 50 x 30h*	**1.603,00**	**140** x 70 x 85 54 / 1,15
 **L/142** 20101420	2 vasche. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 bowls. Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**1.948,00**	**140** x 70 x 85 54 / 1,15
 **L/145** 20103400	1 vascone centrale. Dimensioni vascone 116 x 50 x 37,5h *1 large central bowl.* *Bowl dimensions 116 x 50 x 37,5h*	**2.525,00**	**140** x 70 x 85 54 / 1,15

NOTE:
NOTES:

indice - index - indice

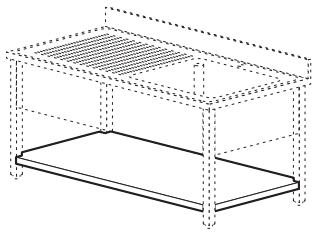
P 70

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**L/160** 20101600	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**1.989,00**	**160** x 70 x 85 60 / 1,31
	**L/161** 20101610	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**1.989,00**	**160** x 70 x 85 60 / 1,31
	**L/162** 20101620	2 vasche. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 bowls. Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.055,00**	**160** x 70 x 85 60 / 1,31
	**L/165** 20103600	1 vascone centrale. Dimensioni vascone 136 x 50 x 37,5h *1 large central bowl.* *Bowl dimensions 136 x 50 x 37,5h*	**2.732,00**	**160** x 70 x 85 60 / 1,31
	**L/180** 20101800	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.142,00**	**180** x 70 x 85 66 / 1,47
	**L/181** 20101810	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.142,00**	**180** x 70 x 85 66 / 1,47
	**L/200** 20102000	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.292,00**	**200** x 70 x 85 76 / 1,63
	**L/201** 20102010	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.292,00**	**200** x 70 x 85 76 / 1,63
	**L/202** 20102020	2 vasche + 2 sgocciolatoi. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 bowls + 2 drainers.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.431,00**	**200** x 70 x 85 76 / 1,63
	**L/240** 20102400	2 vasche + 2 sgocciolatoi con ripiano di fondo. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 bowls + 2 drainers with undershelf.* *Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.790,00**	**240** x 70 x 85 98 / 1,95

NOTE:
NOTES:

P 70

RIPIANI DI FONDO PER LAVATOI • UNDERSHELVES FOR SINK UNITS



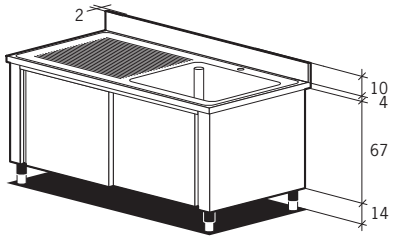
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
RF/08 20106080	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**187,00**	**80** x 65
RF/10 20106100	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**213,00**	**100** x 65
RF/12 20106120	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**239,00**	**120** x 65
RF/14 20106140	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**270,00**	**140** x 65
RF/16 20106160	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**314,00**	**160** x 65
RF/18 20106180	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**342,00**	**180** x 65
RF/20 20106200	Ripiano inox 18/10 *18/10 stainless steel shelf*	**376,00**	**200** x 65

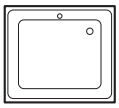
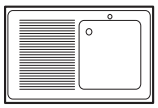
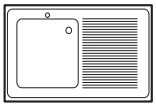
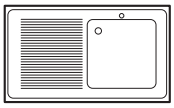
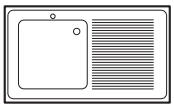
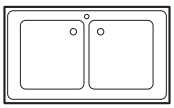
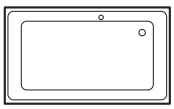
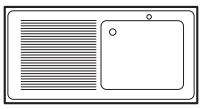
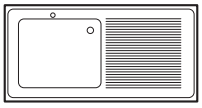
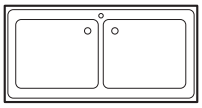
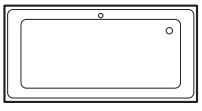
NOTE:
NOTES:

Índice - index - indice

P 70

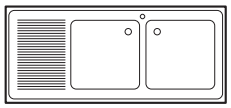
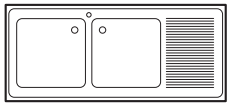
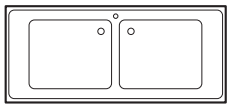
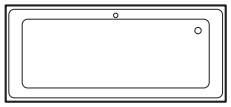
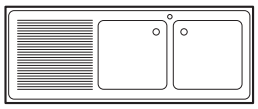
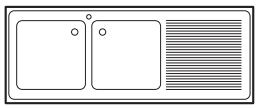
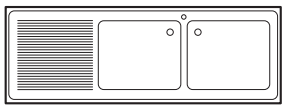
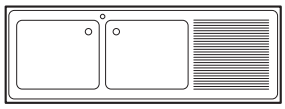
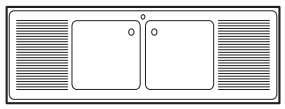
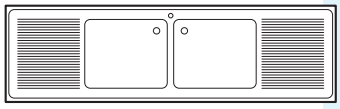
LAVATOI SU ARMADIO • SINK UNITS ON CABINET



	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**LA/080** 20110800	1 vasca centrale. Dimensioni vasca 60 x 50 x 30h *1 central bowl. Bowl dimensions 60 x 50 x 30h*	**1.975,00**	**80** x 70 x 85 64 / 0,70
	**LA/100** 20111100	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 40 x 50 x 30h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 40 x 50 x 30h*	**2.236,00**	**100** x 70 x 85 70 / 0,87
	**LA/101** 20111110	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 40 x 50 x 30h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 40 x 50 x 30h*	**2.236,00**	**100** x 70 x 85 70 / 0,87
	**LA/120** 20111200	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 50 x 30h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.363,00**	**120** x 70 x 85 81 / 1,04
	**LA/121** 20111210	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 50 x 50 x 30h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.363,00**	**120** x 70 x 85 81 / 1,04
	**LA/122** 20111220	2 vasche. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 bowls. Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.609,00**	**120** x 70 x 85 81 / 1,04
	**LA/125** 20113200	1 vascone centrale. Dimensioni vascone 106 x 50 x 37,5h *1 large central bowl.* *Bowl dimensions 106 x 50 x 37,5h*	**2.973,00**	**120** x 70 x 85 81 / 1,04
	**LA/140** 20111400	1 vasca Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 60 x 50 x 30h *1 r/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.496,00**	**140** x 70 x 85 88 / 1,21
	**LA/141** 20111410	1 vasca Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasca 60 x 50 x 30h *1 l/h bowl + 1 drainer.* *Bowl dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.496,00**	**140** x 70 x 85 88 / 1,21
	**LA/142** 20111420	2 vasche. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 bowls. Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**2.836,00**	**140** x 70 x 85 88 / 1,21
	**LA/145** 20113400	1 vascone centrale. Dimensioni vascone 116 x 50 x 37,5h *1 large central bowl.* *Bowl dimensions 116 x 50 x 37,5h*	**3.188,00**	**140** x 70 x 85 88 / 1,21

NOTE:
NOTES:

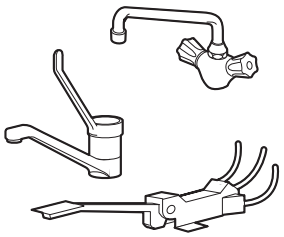
P 70

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
	**LA/160** 20111600	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.920,00**	**160** x 70 x 85 98 / 1,38
	**LA/161** 20111610	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**2.920,00**	**160** x 70 x 85 98 / 1,38
	**LA/162** 20111620	2 vasche. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 bowls. Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**3.121,00**	**160** x 70 x 85 98 / 1,38
	**LA/165** 20113600	1 vascone centrale. Dimensioni vascone 136 x 50 x 37,5h *1 large central bowl.* *Bowl dimensions 136 x 50 x 37,5h*	**3.497,00**	**160** x 70 x 85 98 / 1,38
	**LA/180** 20111800	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**3.363,00**	**180** x 70 x 85 111 / 1,55
	**LA/181** 20111810	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**3.363,00**	**180** x 70 x 85 111 / 1,55
	**LA/200** 20112000	2 vasche Dx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 r/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**3.636,00**	**200** x 70 x 85 131 / 1,72
	**LA/201** 20112010	2 vasche Sx + 1 sgocciolatoio. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 l/h bowls + 1 drainer.* *Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**3.636,00**	**200** x 70 x 85 131 / 1,72
	**LA/202** 20112020	2 vasche + 2 sgocciolatoi. Dimensioni vasche 50 x 50 x 30h *2 bowls + 2 drainers.* *Bowls dimensions 50 x 50 x 30h*	**3.773,00**	**200** x 70 x 85 131 / 1,72
	**LA/240** 20112040	2 vasche + 2 sgocciolatoi. Dimensioni vasche 60 x 50 x 30h *2 bowls + 2 drainers.* *Bowls dimensions 60 x 50 x 30h*	**4.000,00**	**240** x 70 x 85 166 / 2,06

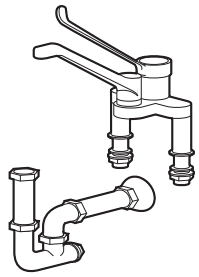
NOTE:
NOTES:

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc

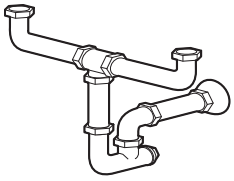
ACCESSORI · ACCESSORIES



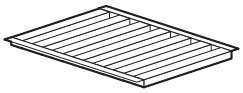
GL/1 03402000	Gruppo a ponte normale *Standard tap set*	**156,00**
GL/2 03402010	Gruppo a leva a norme igieniche *Lever type tap set in compliance with hygiene standards*	**220,00**
GL/3 20120030	Gruppo comando a pedale con erogatore *Pedal control tap set* **Note:** Se montato sugli L/__, obbligatorio l'RF/__. ***Note:** If assembled on L/__, RF/__ compulsory.*	**483,00**
GL/4 03402050	Gruppo a leva a norme igieniche, biforo interasse 155mm. *Lever tap set in accordance with hygiene regulations, two taphole piercings at 155 mm centres.*	**616,00**



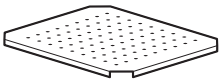
SF/1 03402020	Sifone in plastica 1½" *Plastic drain elbow 1½"*	**36,00**



SF/3 03402040	Sifone in plastica doppio 1½" *Double plastic drain elbow 1½"*	**59,00**
GP/1 20120200	Griglia poggiapentole per vascone *Movable drainer-grid for central bowl*	**197,00**



GP/2 20120300	Griglia poggiapentole per vasca 60 x 50 *Movable drainer-grid for bowl 60 x 50*	**183,00**
GP/3 20120400	Griglia poggiapentole per vasca 50 x 50 *Movable drainer-grid for bowl 50 x 50*	**176,00**
FF/65 SX 06101300	Falsofondo forato per vasca 60 x 50 sx *Perforated false bottom for bowl 60 x 50 l/h drain*	**106,00**



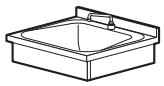
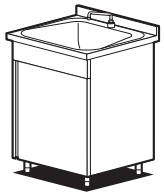
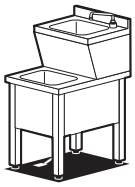
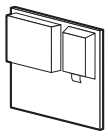
FF/65 DX 06101310	Falsofondo forato per vasca 60 x 50 dx *Perforated false bottom for bowl 60 x 50 r/h drain*	**106,00**
FF/55 06101320	Falsofondo forato per vasca 50 x 50 *Perforated false bottom for bowl 50 x 50*	**96,00**



TF/25 06101250	Troppopieno con filtro H 25 *Overflow with filter H 25*	**124,00**

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

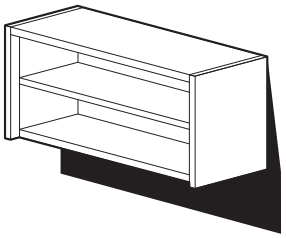
LAVABI · WASHBOWLS

	**LB/50** 20105000	Lavabo a parete, comando a ginocchio con erogatore *Washbowl for wall fixing, knee-lever*	**942,00**	**50** x 40 x 25 11 / 0,12
	**LBA/50** 20105050	Lavabo su armadietto, comando a pedale con erogatore *Washbowl on cabinet, pedal control tap set*	**1.784,00**	**56** x 50 x 85 36 / 0,39
	**LBC/70** 20105060	Lavabo combinato a 2 vasche con griglia, gruppo comando a pedale e sifone *Combined washbowl with 2 bowls and top grill, pedal control tap set and drain elbow*	**2.035,00**	**50** x 70 x 95 31 / 0,48
	**DLB** 20105100	Pannello con distributore carta e sapone *Wall pannel with soap and paper dispenser*	**392,00**	**56** x 60 6 / 0,07

NOTE:
NOTES:

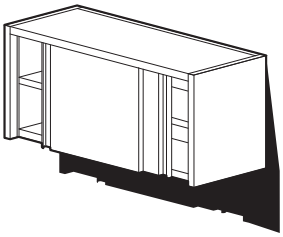
Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

PENSILI a giorno · OPEN WALL UNITS



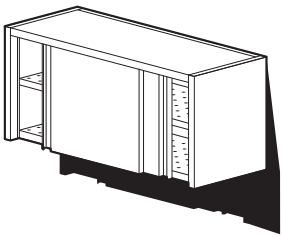
APV/10 20441000	Vano a giorno con tramezza *Open unit with shelf*	**797,00**	**100** x 40 x 67 34 / 0,36
APV/12 20441200	Vano a giorno con tramezza *Open unit with shelf*	**870,00**	**120** x 40 x 67 36 / 0,43
APV/14 20441400	Vano a giorno con tramezza *Open unit with shelf*	**941,00**	**140** x 40 x 67 38 / 0,50
APV/16 20441600	Vano a giorno con tramezza *Open unit with shelf*	**1.010,00**	**160** x 40 x 67 40 / 0,57
APV/18 20441800	Vano a giorno con tramezza *Open unit with shelf*	**1.078,00**	**180** x 40 x 67 42 / 0,64
APV/20 20442000	Vano a giorno con tramezza *Open unit with shelf*	**1.149,00**	**200** x 40 x 67 44 / 0,71

PENSILI con portine scorrevoli · WALL UNITS with sliding doors



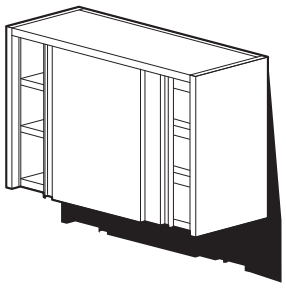
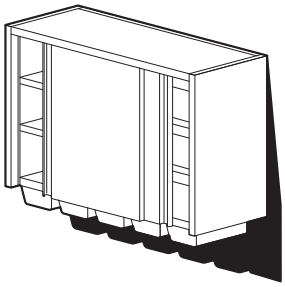
AP/10 20430100	2 portine scorrevoli *2 sliding doors*	**1.019,00**	**100** x 40 x 67 36 / 0,36
AP/12 20430120	2 portine scorrevoli *2 sliding doors*	**1.098,00**	**120** x 40 x 67 41 / 0,43
AP/14 20430140	2 portine scorrevoli *2 sliding doors*	**1.185,00**	**140** x 40 x 67 45 / 0,50
AP/16 20430160	2 portine scorrevoli *2 sliding doors*	**1.270,00**	**160** x 40 x 67 49 / 0,57
AP/18 20430180	2 portine scorrevoli *2 sliding doors*	**1.361,00**	**180** x 40 x 67 53 / 0,64
AP/20 20430200	2 portine scorrevoli *2 sliding doors*	**1.441,00**	**200** x 40 x 67 58 / 0,71

PENSILI con portine scorrevoli e sgocciolatoi · WALL UNITS with sliding doors and draining shelves



APG/10 20431100	2 portine scorrevoli, ripiani forati *2 sliding doors, perforated shelves*	**1.133,00**	**100** x 40 x 67 37 / 0,36
APG/12 20431200	2 portine scorrevoli, ripiani forati *2 sliding doors, perforated shelves*	**1.234,00**	**120** x 40 x 67 41 / 0,43
APG/14 20431400	2 portine scorrevoli, ripiani forati *2 sliding doors, perforated shelves*	**1.340,00**	**140** x 40 x 67 45 / 0,50
APG/16 20431600	2 portine scorrevoli, ripiani forati *2 sliding doors, perforated shelves*	**1.452,00**	**160** x 40 x 67 49 / 0,57
APG/18 20431800	2 portine scorrevoli, ripiani forati *2 sliding doors, perforated shelves*	**1.555,00**	**180** x 40 x 67 53 / 0,64
APG/20 20432000	2 portine scorrevoli, ripiani forati *2 sliding doors, perforated shelves*	**1.666,00**	**200** x 40 x 67 58 / 0,71

NOTE:
NOTES:

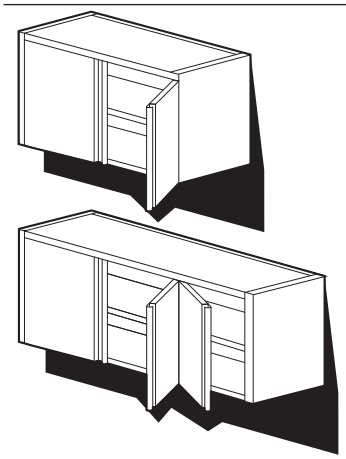
	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
PENSILI h. 92 con portine scorrevoli · WALL UNITS h. 92 with sliding doors				
	* **APH/10** 20720100	2 porte scorrevoli, 2 tramezze *2 sliding doors, 2 shelves*	**1.654,00**	**100** x 40 x 92 48 / 0,49
	* **APH/12** 20720120	2 porte scorrevoli, 2 tramezze *2 sliding doors, 2 shelves*	**1.824,00**	**120** x 40 x 92 53 / 0,58
	* **APH/14** 20720140	2 porte scorrevoli, 2 tramezze *2 sliding doors, 2 shelves*	**1.984,00**	**140** x 40 x 92 57 / 0,68
PENSILI con portine scorrevoli e bacinelle h. 104 · WALL UNITS with sliding doors and containers h. 104				
	* **APHC/10** 20720200	2 porte scorrevoli, 2 tramezze, 5 bacinelle GN 1/3 H 100 *2 sliding doors, 2 shelves,* *5 containers GN 1/3 H 100*	**2.121,00**	**100** x 40 x 104 53 / 0,59
	* **APHC/12** 20720220	2 porte scorrevoli, 2 tramezze, 6 bacinelle GN 1/3 H 100 *2 sliding doors, 2 shelves,* *6 containers GN 1/3 H 100*	**2.408,00**	**120** x 40 x 104 62 / 0,65
	* **APHC/14** 20720240	2 porte scorrevoli, 2 tramezze, 7 bacinelle GN 1/3 H 100 *2 sliding doors, 2 shelves,* *7 containers GN 1/3 H 100*	**2.700,00**	**140** x 40 x 104 71 / 0,75

NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi.
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time.*

Indice - index - indice

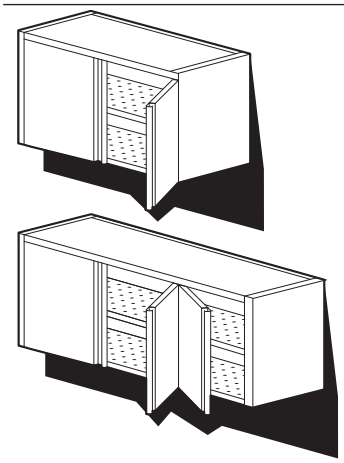
	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

PENSILI con portine a battente · WALL UNITS with hinged doors



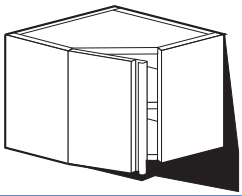
*	**APB/08** 20450800	2 portine a battente *2 hinged doors*	**974,00**	**80** x 40 x 67 27 / 0,33
*	**APB/12** 20451200	3 portine a battente *3 hinged doors*	**1.285,00**	**120** x 40 x 67 38 / 0,48

PENSILI con portine a battente e sgocciolatoi · WALL UNITS with hinged doors and draining shelves



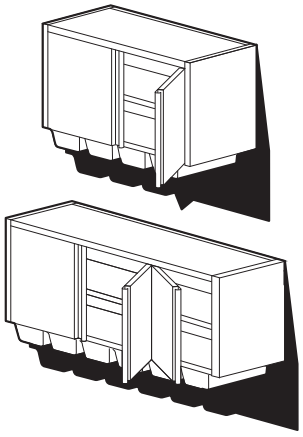
*	**APBG/08** 20455080	2 portine a battente, ripiani forati *2 hinged doors, perforated shelves*	**1.090,00**	**80** x 40 x 67 27 / 0,33
*	**APBG/12** 20455120	3 portine a battente, ripiani forati *3 hinged doors, perforated shelves*	**1.417,00**	**120** x 40 x 67 38 / 0,48

PENSILI con portina a battente d'angolo · CORNER WALL UNITS with hinged door



*	**APN/70** 20452070	Armadietto pensile ad angolo, 1 portina *Corner wall unit, 1 door*	**1.429,00**	**70+70** x 40 x 67 40 / 0,46

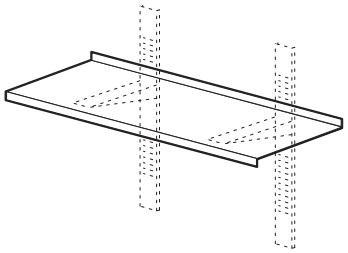
PENSILI con portine a battente e bacinelle · WALL UNITS with hinged doors and containers



*	**APB/28** 20452800	2 portine a battente, 4 bacinelle GN 1/3 H 100 *2 hinged doors, 4 GN 1/3 containers H 100*	**1.560,00**	**80** x 40 x 80 40 / 0,38
*	**APB/32** 20453200	3 portine a battente, 6 bacinelle GN 1/3 H 100 *3 hinged doors, 6 GN 1/3 containers H 100*	**2.154,00**	**120** x 40 x 80 50 / 0,56

NOTE: *Articoli con consegna 25 gg. lavorativi.
*NOTES: *Items with 25 working days delivery time.*

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
RIPIANI CON MENSOLE · SHELVES WITH BRACKETS			
RM/310 20500300	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**240,00**	**100** x 30 / 0,07
RM/312 20500310	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**264,00**	**120** x 30 / 0,08
RM/314 20500320	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**293,00**	**140** x 30 / 0,09
RM/316 20500340	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**355,00**	**160** x 30 / 0,10
RM/318 20500350	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**376,00**	**180** x 30 / 0,11
RM/320 20500360	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**400,00**	**200** x 30 / 0,12
RM/410 20500400	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**303,00**	**100** x 40 / 0,08
RM/412 20500410	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**329,00**	**120** x 40 / 0,10
RM/414 20500420	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**358,00**	**140** x 40 / 0,12
RM/416 20500430	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**437,00**	**160** x 40 / 0,14
RM/418 20500440	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**461,00**	**180** x 40 / 0,16
RM/420 20500450	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**492,00**	**200** x 40 / 0,18
RM/510 20500500	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**364,00**	**100** x 50 / 0,10
RM/512 20500510	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**404,00**	**120** x 50 / 0,12
RM/514 20500520	Ripiano inox con 2 mensole *Stainless steel shelf with 2 brackets*	**452,00**	**140** x 50 / 0,14
RM/516 20500521	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**558,00**	**160** x 50 / 0,16
RM/518 20500522	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**599,00**	**180** x 50 / 0,18
RM/520 20500523	Ripiano inox con 3 mensole *Stainless steel shelf with 3 brackets*	**638,00**	**200** x 50 / 0,2



ACCESSORI · ACCESSORIES

A richiesta · On request



G/1 20500600	Cremagliere 40 h. *Rack 40 h.*	**46,00**
G/2 20500610	Cremagliere 80 h. *Rack 80 h.*	**50,00**
G/3 20500620	Cremagliere 120 h. *Rack 120 h.*	**55,00**

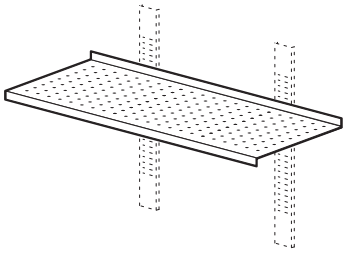


M/30 20500530	Mensola inox per RM - RMG/31_ *Stainless steel bracket for RM - RMG/31_*	**46,00**
M/40 20500540	Mensola inox per RM - RMG/41_ *Stainless steel bracket for RM - RMG/41_*	**64,00**
M/50 20500550	Mensola inox per RM - RMG/51_ *Stainless steel bracket for RM - RMG/51_*	**72,00**

NOTE:
NOTES:

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

RIPIANI FORATI CON MENSOLE · PERFORATED SHELVES WITH BRACKETS



RMG/310 20500560	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**267,00**	**100** x 30 / 0,07
RMG/312 20500565	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**303,00**	**120** x 30 / 0,08
RMG/314 20500566	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**334,00**	**140** x 30 / 0,09
RMG/316 20500567	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**402,00**	**160** x 30 / 0,10
RMG/318 20500568	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**437,00**	**180** x 30 / 0,11
RMG/320 20500569	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**458,00**	**200** x 30 / 0,12
RMG/410 20500570	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**341,00**	**100** x 40 / 0,08
RMG/412 20500575	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**368,00**	**120** x 40 / 0,10
RMG/414 20500576	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**400,00**	**140** x 40 / 0,12
RMG/416 20500577	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**477,00**	**160** x 40 / 0,14
RMG/418 20500578	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**506,00**	**180** x 40 / 0,16
RMG/420 20500579	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**533,00**	**200** x 40 / 0,18
RMG/510 20500591	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**404,00**	**100** x 50 / 0,10
RMG/512 20500592	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**461,00**	**120** x 50 / 0,12
RMG/514 20500593	Ripiano inox forato con 2 mensole *Stainless steel perforated shelf with 2 brackets*	**510,00**	**140** x 50 / 0,14
RMG/516 20500594	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**629,00**	**160** x 50 / 0,16
RMG/518 20500595	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**678,00**	**180** x 50 / 0,18
RMG/520 20500596	Ripiano inox forato con 3 mensole *Stainless steel perforated shelf with 3 brackets*	**730,00**	**200** x 50 / 0,2

ACCESSORI · ACCESSORIES

A richiesta · On request



G/1 20500600	Cremaglierie 40 h. *Rack 40 h.*	**46,00**	
G/2 20500610	Cremaglierie 80 h. *Rack 80 h.*	**50,00**	
G/3 20500620	Cremaglierie 120 h. *Rack 120 h.*	**55,00**	



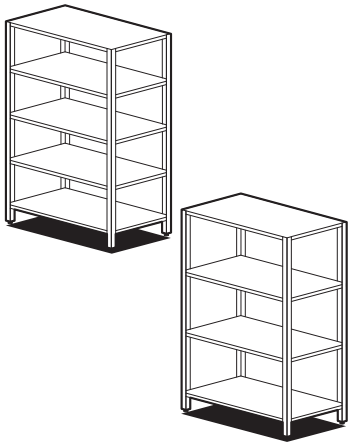
M/30 20500530	Mensola inox per RM - RMG/31_ *Stainless steel bracket for RM - RMG/31_*	**46,00**	
M/40 20500540	Mensola inox per RM - RMG/41_ *Stainless steel bracket for RM - RMG/41_*	**64,00**	
M/50 20500550	Mensola inox per RM - RMG/51_ *Stainless steel bracket for RM - RMG/51_*	**72,00**	

NOTE:
NOTES:

SCAFFALI • SHELF UNITS

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
S10/45 20510040	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.106,00**	**100** x 40 x 200 33 / 0,13
S11/45 20510041	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.149,00**	**110** x 40 x 200 35 / 0,14
S12/45 20510042	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.195,00**	**120** x 40 x 200 37 / 0,15
S13/45 20510043	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.238,00**	**130** x 40 x 200 39 / 0,16
S14/45 20510044	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.276,00**	**140** x 40 x 200 41 / 0,17
S15/45 20510045	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.323,00**	**150** x 40 x 200 43 / 0,18
S16/45 20510046	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.366,00**	**160** x 40 x 200 45 / 0,19
S17/45 20510047	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.417,00**	**170** x 40 x 200 47 / 0,20
S18/45 20510048	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.459,00**	**180** x 40 x 200 49 / 0,21
S10/44 20510050	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**970,00**	**100** x 40 x 180 28 / 0,11
S11/44 20510055	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.002,00**	**110** x 40 x 180 30 / 0,12
S12/44 20510060	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.031,00**	**120** x 40 x 180 32 / 0,13
S13/44 20510065	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.073,00**	**130** x 40 x 180 34 / 0,14
S14/44 20510070	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.110,00**	**140** x 40 x 180 36 / 0,15
S15/44 20510075	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.149,00**	**150** x 40 x 180 38 / 0,16
S16/44 20510080	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.185,00**	**160** x 40 x 180 40 / 0,17
S17/44 20510085	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.225,00**	**170** x 40 x 180 42 / 0,18
S18/44 20510090	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.259,00**	**180** x 40 x 180 44 / 0,19

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00

Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

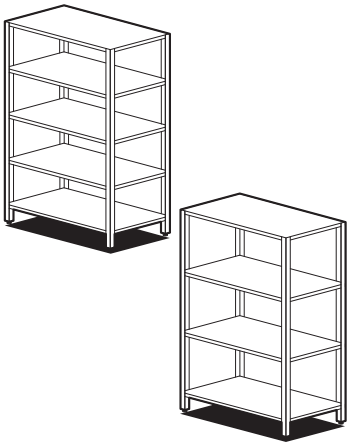
NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

SCAFFALI • SHELF UNITS

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
S10/55 20510100	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.176,00**	**100** x 50 x 200 40 / 0,16
S11/55 20510110	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.225,00**	**110** x 50 x 200 42 / 0,17
S12/55 20510120	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.276,00**	**120** x 50 x 200 44 / 0,18
S13/55 20510130	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.327,00**	**130** x 50 x 200 46 / 0,19
S14/55 20510140	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.372,00**	**140** x 50 x 200 48 / 0,20
S15/55 20510150	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.429,00**	**150** x 50 x 200 50 / 0,21
S16/55 20510160	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.485,00**	**160** x 50 x 200 52 / 0,22
S17/55 20510170	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.535,00**	**170** x 50 x 200 54 / 0,23
S18/55 20510180	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.578**	**180** x 50 x 200 56 / 0,24
S10/54 20510200	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.031,00**	**100** x 50 x 180 33 / 0,13
S11/54 20510210	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.067,00**	**110** x 50 x 180 35 / 0,14
S12/54 20510220	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.106,00**	**120** x 50 x 180 37 / 0,15
S13/54 20510230	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.149,00**	**130** x 50 x 180 39 / 0,16
S14/54 20510240	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.195,00**	**140** x 50 x 180 41 / 0,17
S15/54 20510250	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.225,00**	**150** x 50 x 180 43 / 0,18
S16/54 20510260	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.266,00**	**160** x 50 x 180 45 / 0,19
S17/54 20510270	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.319,00**	**170** x 50 x 180 47 / 0,20
S18/54 20510280	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.361,00**	**180** x 50 x 180 49 / 0,21

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



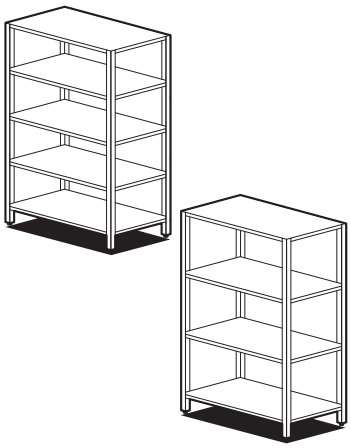
Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

NOTE:
NOTES:

SCAFFALI • SHELF UNITS

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
S10/65 20510300	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.250,00**	**100** x 60 x 200 48 / 0,19
S11/65 20510310	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.301,00**	**110** x 60 x 200 50 / 0,20
S12/65 20510320	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.346,00**	**120** x 60 x 200 52 / 0,21
S13/65 20510330	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.417,00**	**130** x 60 x 200 54 / 0,22
S14/65 20510340	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.469,00**	**140** x 60 x 200 56 / 0,23
S15/65 20510350	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.535,00**	**150** x 60 x 200 58 / 0,24
S16/65 20510360	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.589,00**	**160** x 60 x 200 60 / 0,25
S17/65 20510370	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.651,00**	**170** x 60 x 200 62 / 0,26
S18/65 20510380	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.709,00**	**180** x 60 x 200 64 / 0,27
S10/64 20510400	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.078,00**	**100** x 60 x 180 40 / 0,16
S11/64 20510410	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.128,00**	**110** x 60 x 180 42 / 0,17
S12/64 20510420	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.176,00**	**120** x 60 x 180 44 / 0,18
S13/64 20510430	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.225,00**	**130** x 60 x 180 46 / 0,19
S14/64 20510440	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.266,00**	**140** x 60 x 180 48 / 0,20
S15/64 20510450	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.321,00**	**150** x 60 x 180 50 / 0,21
S16/64 20510460	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.366,00**	**160** x 60 x 180 52 / 0,22
S17/64 20510470	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.411,00**	**170** x 60 x 180 54 / 0,23
S18/64 20510480	Scaffale a 4 piani inox 18/10 18/10 s/s shelf unit with 4 shelves	**1.459,00**	**180** x 60 x 180 56 / 0,24

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

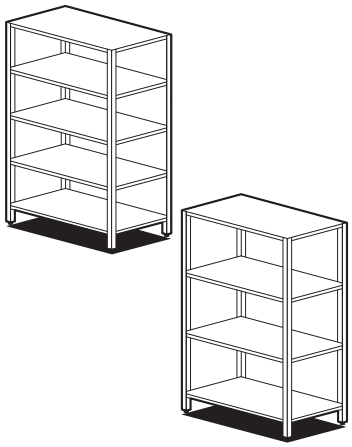
NOTE:
NOTES:

Indice - index - indice

SCAFFALI • SHELF UNITS

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
S10/75 20511100	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.321,00**	**100** x 70 x 200 55 / 0,22
S11/75 20511110	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.386,00**	**110** x 70 x 200 57 / 0,23
S12/75 20511120	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.452,00**	**120** x 70 x 200 59 / 0,24
S13/75 20511130	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.512,00**	**130** x 70 x 200 61 / 0,25
S14/75 20511140	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.576,00**	**140** x 70 x 200 63 / 0,26
S15/75 20511150	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.642,00**	**150** x 70 x 200 65 / 0,26
S16/75 20511160	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.707,00**	**160** x 70 x 200 67 / 0,28
S17/75 20511170	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.768,00**	**170** x 70 x 200 69 / 0,29
S18/75 20511180	Scaffale a 5 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 5 shelves*	**1.834,00**	**180** x 70 x 200 71 / 0,30
S10/74 20511200	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.141,00**	**100** x 70 x 180 45 / 0,18
S11/74 20511210	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.197,00**	**110** x 70 x 180 47 / 0,19
S12/74 20511220	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.250,00**	**120** x 70 x 180 49 / 0,20
S13/74 20511230	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.294,00**	**130** x 70 x 180 51 / 0,21
S14/74 20511240	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.340,00**	**140** x 70 x 180 53 / 0,22
S15/74 20511250	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.397,00**	**150** x 70 x 180 55 / 0,23
S16/74 20511260	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.454,00**	**160** x 70 x 180 57 / 0,24
S17/74 20511270	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.506,00**	**170** x 70 x 180 59 / 0,25
S18/74 20511280	Scaffale a 4 piani inox 18/10 *18/10 s/s shelf unit with 4 shelves*	**1.560,00**	**180** x 70 x 180 61 / 0,26

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



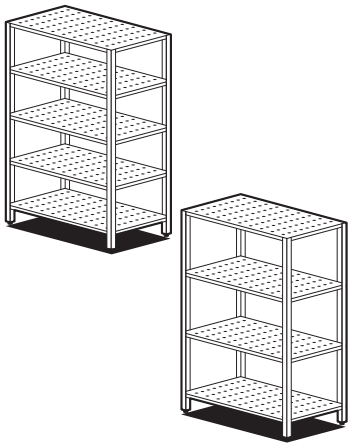
Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

NOTE:
NOTES:

SCAFFALI FORATI • SHELF UNITS WITH PERFORATED SHELVES

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
SF10/45 20510500	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.225,00**	**100** x 40 x 200 33 / 0,13
SF11/45 20510510	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.266,00**	**110** x 40 x 200 35 / 0,14
SF12/45 20510520	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.312,00**	**120** x 40 x 200 37 / 0,15
SF13/45 20510530	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.358,00**	**130** x 40 x 200 39 / 0,16
SF14/45 20510540	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.397,00**	**140** x 40 x 200 41 / 0,17
SF15/45 20510550	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.441,00**	**150** x 40 x 200 43 / 0,18
SF16/45 20510560	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.485,00**	**160** x 40 x 200 45 / 0,19
SF17/45 20510570	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.535,00**	**170** x 40 x 200 47 / 0,20
SF18/45 20510580	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.576,00**	**180** x 40 x 200 49 / 0,21
SF10/44 20510600	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.064,00**	**100** x 40 x 180 28 / 0,11
SF11/44 20510610	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.098,00**	**110** x 40 x 180 30 / 0,12
SF12/44 20510620	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.133,00**	**120** x 40 x 180 32 / 0,13
SF13/44 20510630	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.173,00**	**130** x 40 x 180 34 / 0,14
SF14/44 20510640	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.202,00**	**140** x 40 x 180 36 / 0,15
SF15/44 20510650	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.238,00**	**150** x 40 x 180 38 / 0,16
SF16/44 20510660	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.266,00**	**160** x 40 x 180 40 / 0,17
SF17/44 20510670	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.312,00**	**170** x 40 x 180 42 / 0,18
SF18/44 20510680	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.340,00**	**180** x 40 x 180 44 / 0,19

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

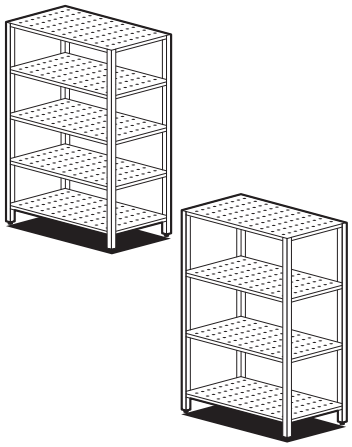
NOTE:
NOTES:

Índice - index - indice

SCAFFALI FORATI · SHELF UNITS WITH PERFORATED SHELVES

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
SF10/55 20510700	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.301,00**	**100** x 50 x 200 40 / 0,16
SF11/55 20510710	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.340,00**	**110** x 50 x 200 42 / 0,17
SF12/55 20510720	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.397,00**	**120** x 50 x 200 44 / 0,18
SF13/55 20510730	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.454,00**	**130** x 50 x 200 46 / 0,19
SF14/55 20510740	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.506,00**	**140** x 50 x 200 48 / 0,20
SF15/55 20510750	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.560,00**	**150** x 50 x 200 50 / 0,21
SF16/55 20510760	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.607,00**	**160** x 50 x 200 52 / 0,22
SF17/55 20510770	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.666,00**	**170** x 50 x 200 54 / 0,23
SF18/55 20510780	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.716,00**	**180** x 50 x 200 56 / 0,24
SF10/54 20510800	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.133,00**	**100** x 50 x 180 33 / 0,13
SF11/54 20510810	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.176,00**	**110** x 50 x 180 35 / 0,14
SF12/54 20510820	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.211,00**	**120** x 50 x 180 37 / 0,15
SF13/54 20510830	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.256,00**	**130** x 50 x 180 39 / 0,16
SF14/54 20510840	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.294,00**	**140** x 50 x 180 41 / 0,17
SF15/54 20510850	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.332,00**	**150** x 50 x 180 43 / 0,18
SF16/54 20510860	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.372,00**	**160** x 50 x 180 45 / 0,19
SF17/54 20510870	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.417,00**	**170** x 50 x 180 47 / 0,20
SF18/54 20510880	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.459,00**	**180** x 50 x 180 49 / 0,21

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



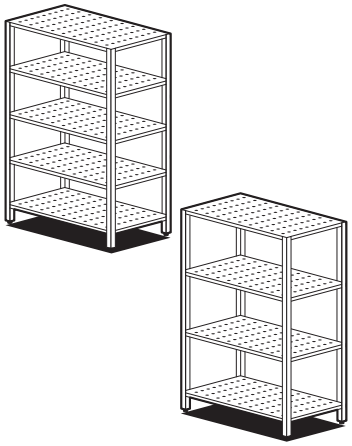
Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

NOTE:
NOTES:

SCAFFALI FORATI • SHELF UNITS WITH PERFORATED SHELVES

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
SF10/65 20510900	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.372,00**	**100** x 60 x 200 48 / 0,19
SF11/65 20510910	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.429,00**	**110** x 60 x 200 50 / 0,20
SF12/65 20510920	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.492,00**	**120** x 60 x 200 52 / 0,21
SF13/65 20510930	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.545,00**	**130** x 60 x 200 54 / 0,22
SF14/65 20510940	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.607,00**	**140** x 60 x 200 56 / 0,23
SF15/65 20510950	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.666,00**	**150** x 60 x 200 58 / 0,24
SF16/65 20510960	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.719,00**	**160** x 60 x 200 60 / 0,25
SF17/65 20510970	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.779,00**	**170** x 60 x 200 62 / 0,26
SF18/65 20510980	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.834,00**	**180** x 60 x 200 64 / 0,27
SF10/64 20511000	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.195,00**	**100** x 60 x 180 40 / 0,16
SF11/64 20511010	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.238,00**	**110** x 60 x 180 42 / 0,17
SF12/64 20511020	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.276,00**	**120** x 60 x 180 44 / 0,18
SF13/64 20511030	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.327,00**	**130** x 60 x 180 46 / 0,19
SF14/64 20511040	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.372,00**	**140** x 60 x 180 48 / 0,20
SF15/64 20511050	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.429,00**	**150** x 60 x 180 50 / 0,21
SF16/64 20511060	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.473,00**	**160** x 60 x 180 52 / 0,22
SF17/64 20511070	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.523,00**	**170** x 60 x 180 54 / 0,23
SF18/64 20511080	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.571,00**	**180** x 60 x 180 56 / 0,24

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



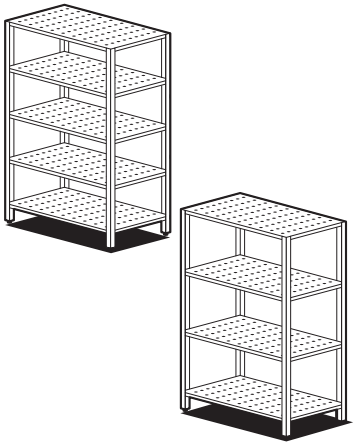
Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

NOTE:
NOTES:

SCAFFALI FORATI • SHELF UNITS WITH PERFORATED SHELVES

Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.
SF10/75 20511300	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.452,00**	**100** x 70 x 200 55 / 0,22
SF11/75 20511310	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.523,00**	**110** x 70 x 200 57 / 0,23
SF12/75 20511320	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.583,00**	**120** x 70 x 200 59 / 0,24
SF13/75 20511330	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.644,00**	**130** x 70 x 200 61 / 0,25
SF14/75 20511340	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.713,00**	**140** x 70 x 200 63 / 0,26
SF15/75 20511350	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.777,00**	**150** x 70 x 200 65 / 0,27
SF16/75 20511360	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.838,00**	**160** x 70 x 200 67 / 0,28
SF17/75 20511370	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.904,00**	**170** x 70 x 200 69 / 0,29
SF18/75 20511380	Scaffale a 5 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 5 perforated shelves*	**1.969,00**	**180** x 70 x 200 71 / 0,30
SF10/74 20511400	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.252,00**	**100** x 70 x 180 45 / 0,18
SF11/74 20511410	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.305,00**	**110** x 70 x 180 47 / 0,19
SF12/74 20511420	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.361,00**	**120** x 70 x 180 49 / 0,20
SF13/74 20511430	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.409,00**	**130** x 70 x 180 51 / 0,21
SF14/74 20511440	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.456,00**	**140** x 70 x 180 53 / 0,22
SF15/74 20511450	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.512,00**	**150** x 70 x 180 55 / 0,23
SF16/74 20511460	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.560,00**	**160** x 70 x 180 57 / 0,24
SF17/74 20511470	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.609,00**	**170** x 70 x 180 59 / 0,25
SF18/74 20511480	Scaffale a 4 piani inox 18/10 forati *18/10 s/s shelf unit with 4 perforated shelves*	**1.668,00**	**180** x 70 x 180 61 / 0,26

Portata max: 70 Kg per ripiano
Max capacity: 70 Kg each shelf



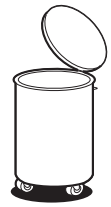
Note: Gli scaffali sono forniti smontati.
Maggiorazione per scaffali montati
€ 58,00
Note: *The shelf units are supplied not assembled.*
Overprice for assembled shelf units
€ 58,00

NOTE:
NOTES:

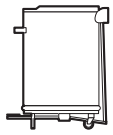
	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

CARRELLI · TROLLEYS

Carrelli per rifiuti · Garbage trolleys

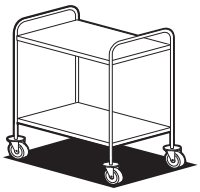


CR/100 20490100	Carrello rifiuti inox a tenuta *Stainless steel liquid holding trolley*	**570,00**	**ø 39** x 61 7 / 0,16

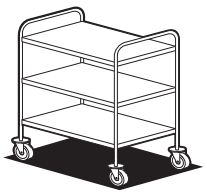


CR/101 20490110	Carrello rifiuti a tenuta con pedale *Liquid holding trolley with foot pedal*	**721,00**	**ø 39** x 61 7 / 0,16

Carrelli di servizio · Service trolleys

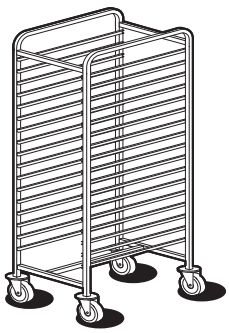


CS/82 20492008	Carrello a 2 ripiani inox *Stainless steel trolley with 2 shelves*	**805,00**	**83** x 53 x 98 24 / 0,47
CS/102 20492010	Carrello a 2 ripiani inox *Stainless steel trolley with 2 shelves*	**868,00**	**103** x 53 x 98 36 / 0,71



CS/83 20492108	Carrello a 3 ripiani inox *Stainless steel trolley with 3 shelves*	**1.007,00**	**83** x 53 x 98 27 / 0,47
CS/103 20492110	Carrello a 3 ripiani inox *Stainless steel trolley with 3 shelves*	**1.102,00**	**103** x 53 x 98 39 / 0,71

Carrelli per contenitori GN · GN containers trolleys

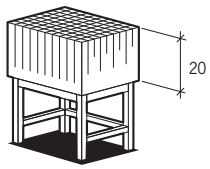
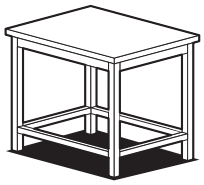


CPS/162 20493010	Carrello per 16 contenitori GN 2/1 *Trolley for 16 GN 2/1 containers*	**847,00**	**59** x 67 x 162 33 / 0,91
CPS/182 20493015	Carrello per 16 contenitori GN 1/1 *Trolley for 16 GN 1/1 containers*	**907,00**	**38** x 55 x 162 19 / 0,52

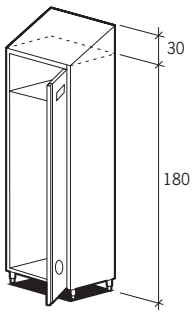
NOTE:
NOTES:

	Modello·Model Codice·Code	Descrizione·Description	Prezzo.Price €	A x B x C(h) Kg. / Mc.

CEPPI BATTICARNE · CHOPPING BLOCKS

	**CE/500** 20545000	Ceppo in legno su cavalletto *Wood chopping block on stand*	**1.019,00**	**50** x 50 x 85 52 / 0,30
	CE/700 20547000	Ceppo in legno su cavalletto *Wood chopping block on stand*	**1.176,00**	**40** x 70 x 85 63 / 0,36
	**CP/401** 20551065	Ceppo in polietilene spessore 50 con supporto inox *Polyethylene chopping block 50 thick on stainless steel stand*	**1.242,00**	**60** x 70 x 85 45 / 0,488

ARMADIETTO SPOGLIATOIO · CHANGING LOCKERS

	**SPO/01** 20531000	Singolo, sporco/pulito, in acciaio verniciato, a norme igieniche *Single, dirty/clean, painted steel, hygiene standards*	**606,00**	**42** x 50 x 210 20 / 0,44
	SPO/02 20532000	Doppio, sporco/pulito, in acciaio verniciato, a norme igieniche *Double, dirty/clean, painted steel, hygiene standards*	**900,00**	**80** x 50 x 210 50 / 0,90

NOTE:
NOTES:

03/2026

Mach S.p.a. - Via M. Piovesana, 154 - 31015 Conegliano (TV) - Italy - Phone: +39 0438 23377 - mail@mach.it - www.mach.it

Cómo comprar **productos Mainho**

How to buy Mainho products - *Comment acheter les produits Mainho*

ES - Mainho no vende directamente al cliente final.
Trabajamos con una red de distribuidores especializados que acompañan al cliente durante todo el proceso.
¿Qué garantiza nuestra red de distribuidores?
- Asesoramiento profesional
- Instalación correcta del equipo
- Soporte postventa durante el periodo de garantía
¿Ya tienes distribuidor?
- Si ya trabajas con un distribuidor de confianza, gestionamos la venta a través de él. Si no lo tienes, llámanos y te pondremos en contacto con el distribuidor más cercano.

EN - Mainho does not sell directly to the end customer.
We work with a network of specialized distributors who support the customer throughout the entire process.
What does our distributor network guarantee?
- Professional advice
- Correct installation of the equipment
- After-sales support during the warranty period
Do you already have a distributor?
- If you already work with a trusted distributor, we can manage the sale through them. If you don't have one, contact us and we will put you in touch with the nearest distributor.

FR - Mainho ne vend pas directement au client final.
Nous travaillons avec un réseau de distributeurs spécialisés qui accompagnent le client tout au long du processus.
Que garantit notre réseau de distributeurs?
- Conseil professionnel
- Installation correcte de l'équipement
- Service après-vente pendant la période de garantie
Avez-vous déjà un distributeur?
- Si vous travaillez déjà avec un distributeur de confiance, nous pouvons gérer la vente par son intermédiaire. Dans le cas contraire, contactez-nous et nous vous mettrons en relation avec le distributeur le plus proche.





Delegaciones **en España**

Sales Representatives in Spain
Représentants commerciaux en Espagne

ES -

Contamos con un equipo de 11 delegados comerciales distribuidos por toda España, que actúan como enlace entre MAINHO y nuestra red de distribución. Su cercanía, experiencia y conocimiento del mercado les permiten ofrecer un asesoramiento personalizado y una atención ágil a distribuidores y clientes finales.
Esta presencia local refuerza la solidez de nuestra red comercial y garantiza un servicio eficiente en todo el territorio nacional.

EN -

We have a team of 11 sales representatives strategically located throughout Spain, acting as the link between MAINHO and our distribution network. Their proximity, experience and in-depth market knowledge enable them to provide personalised advice and responsive support to distributors and customers.
This local presence strengthens our commercial network and ensures efficient, high-quality service across the country.

FR -

Nous disposons d'une équipe de 11 représentants commerciaux répartis sur l'ensemble du territoire espagnol, qui assurent le lien entre MAINHO et notre réseau de distribution. Leur proximité, leur expérience et leur connaissance du marché leur permettent d'offrir un accompagnement personnalisé ainsi qu'un service réactif aux distributeurs et aux clients.
Cette présence locale renforce la solidité de notre réseau commercial et garantit un service efficace et de qualité dans tout le pays.

ASTÚRIAS
(toda la CCAA)

Adolfo Muñiz

MUDOBEL S.L
c/ Pitágoras - Nave 5 - Parcela 4
Pol. Ind. "Roces" - 33211 - Gijón
985 168 983 - 619 881 402
adolfo@mudobel.com

ANDALUCÍA OCCIDENTAL
(Huelva, Cádiz, Sevilla, Córdoba)

Manuel Pavón Segovia

c/Zapillo, 7 - 1°B
41020 - Sevilla
954 073 205 - 654 509 839
m.rossman@hotmail.com

ANDALUCÍA ORIENTAL
(Málaga, Granada, Jaén, Almería)

BEFRISA

c/Atenas - Nave 48
Pol. Ind. "San Luís"
29006 - Málaga
952 338 696 - 637 549 939
info@befrisa.com

BALEARES
(Todas las islas)

Pep Llabrés

DISMATEC S.A.
c/Ausias March, 10 BIS
07003 - Palma de Mallorca
971 421 517 - 630 083 760
dismatec@dismatecsa.com

CASTILLA Y LEÓN
(Toda la CCAA excepto Burgos)

Paulino Cangas

Los Arroxos, 64
33191 - Las Regueras (Astúrias)

609 665 254 - 670 594 986
paulo@delegadoastur.com

CATALUNYA-ARAGÓN-ANDORRA
(Las 2 CCAA y Andorra)

Cristina Carreira

Camí de la Cornisa, 7
08304 - Mataró (Barcelona)
687 588 134
criscarreira@hotmail.com
cristicarreira@gmail.com

EXTREMADURA
(Toda la CCAA)

David Gallego

DG Distribuciones SLU
c/ Pueto Rico, 2
06800 - Mérida (Badajoz)
924 047 337
info@dgdistribuciones.es

GALÍCIA
(Toda la CCAA)

Brais Espejo

ESCOHOSTEL SL
c/Pintor Carlos Maside, 52
36212 - Vigo (Pontevedra)
691 117 235
escohostel@escohostel.com

ISLAS CANARIAS
(Todas las islas)

FRIGICOLL SA

c/Los Llanillos, 19
Pol. Ind. Las Majoreras - 35240
El Carrizal (Ingenio)
928 734 180 - 692 599 592
antonio.ventura@frigicoll.es

NORTE
(Cantabria, Euskadi, Navarra, La Rioja, Burgos)

REFRIMAK HOSTELERÍA

c/ Pueto Rico, 2
06800 - Mérida (Badajoz)
944 262 028
refrimakhosteleria@gmail.com

LEVANTE
(Comunidad Valenciana, Múrcia, Albacete, Cuenca)

JOSE JAVIER MONTESINOS

c/Llauradors, 1 Puerta 20
46119 - Náquera (Valencia)
687 533 737
levante@mainho.com

CENTRO
(Madrid, Toledo, Ciudad Real, Ávila, Segovia, Soria, Guadalajara)

MAINHO

c/Juan de la Cierva, 4
08420 - Canovelles (Bercelona)
938 498 588
pedidos@mainho.com

Contacta con fábrica

Contact the factory - *Contactez l'usine*

MAINHO - MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA SLU
Calle Juan de la Cierva, 4 - Pol. Ind. Can Galobardes - 08420 - Canovelles (Barcelona)
938 498 588 - pedidos@mainho.com - www.mainho.com


Maquinaria Industrial Hostelera S.L.U.
Tel. 938 498 588 · Fax. 938 463 119 · www.mainho.com


MAINHO



Índice - index - indice

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.
c/ Juan de la Cierva, 4 - 08420 - Canovelles (Barcelona)
Tel. 938 498 588 - pedidos@mainho.com - www.mainho.com