



PRICE LIST
LISTINO PREZZI

05/2022 YIM



Ristampa Gennaio 2023

I dati e le foto nel presente listino sono indicativi. Offcar si riserva il diritto di apportare variazioni anche senza preavviso.

In view of continued improvements, the information and the photos shown in this price list are subject to change without notice.

En vue d'améliorations, les éléments reportés dans ce catalogue sont subject à modifications sans préavis.

Los datos y los fotos en esta lista de precios son indicativos. Offcar se reserva el derecho de efectuar cambios sin necesidad de algún informe.

Stampato su carta patinata Symbol Freelifelife opaca, certificata FSC, delle cartiere Fedrigoni SPA - Verona

Cooking born from experience

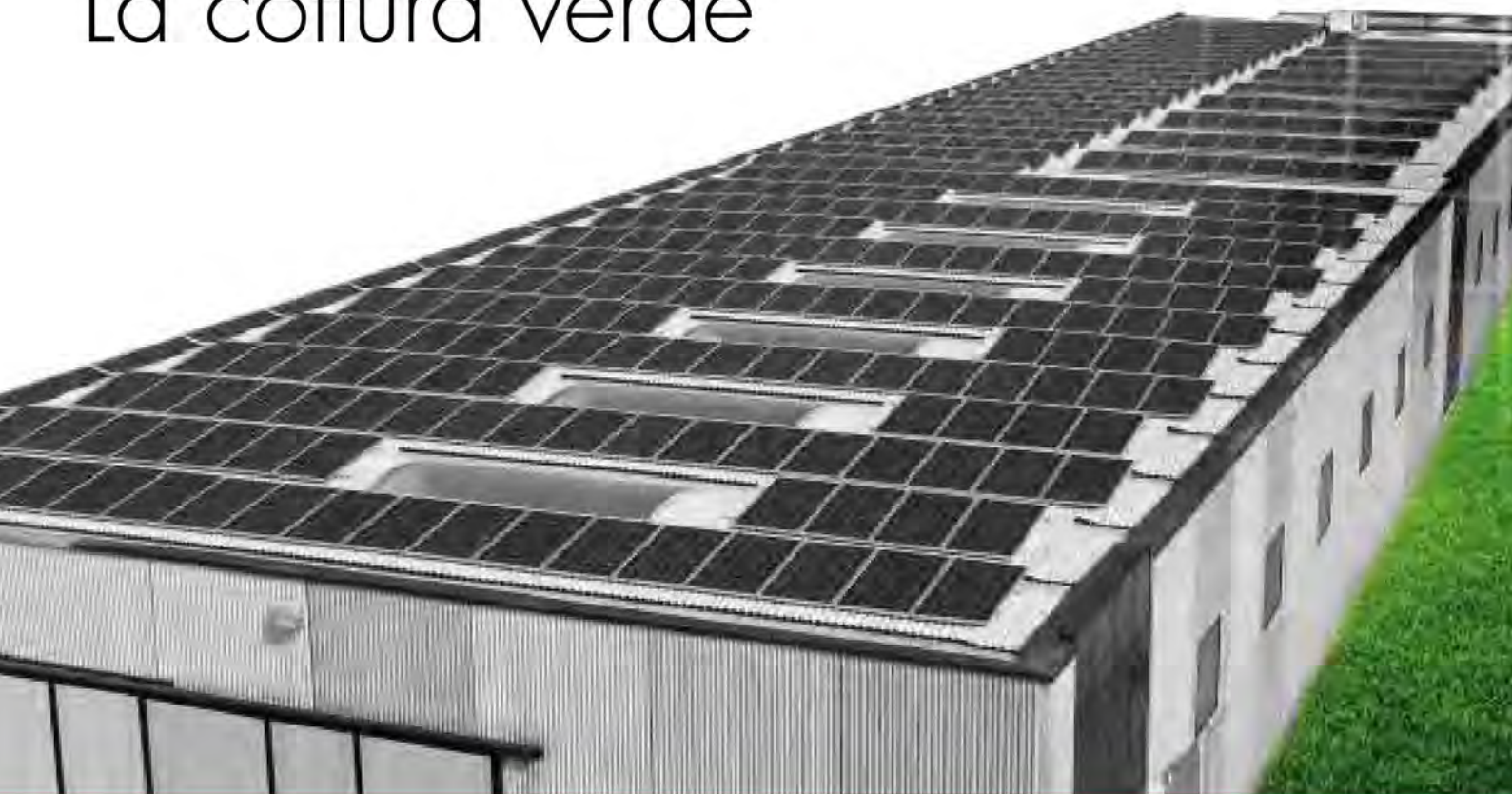


Le nostre realizzazioni sono frutto di una storia industriale che, da oltre 40 anni, trasmette la passione per le cose fatte bene. Componenti tecnologici innovativi e tradizione sartoriale si fondono in un unico masterpiece. L'acciaio, sinonimo di forza e resistenza, di pulizia e luminosità, diventa il trait d'union tra passato e futuro.

Our achievement is the result of an industrial history that, for four generation has conveyed the passion for doing things the best way. Innovative technological components and tailoring tradition merge into a single masterpiece. Steel, synonymous of strength and solidity, cleanliness and luminosity, becomes the union between the past and the future.

Cooking the green way

La cottura verde



OFFCAR, installando sulle coperture delle proprie sedi operative un modernissimo impianto fotovoltaico si e' resa autonoma dal punto di vista energetico, contribuendo fattivamente al rispetto ambientale.

OFFCAR has installed a modern photovoltaic system on its buildings roofs, becoming energy autonomous and thus contributing to the environmental respect.

OFFCAR a installé un système photovoltaïque moderne sur les toits de ses bureaux opérationnels et est devenu autonome du point de vue énergétique, contribuant ainsi au respect de l'environnement.

OFFCAR hat alte Firmengebäude modernisiert und mit Photovoltaik Anlagen ausgestattet. Das Ergebnis? Wir sind von Energie unabhängig, immer mit Respekt für die Umwelt.

OFFCAR tiene colocado en la cobertura de sus propias naves y oficinas una modernísima instalación fotovoltaica y está autonoma desde el punto de vista energético, contribuyendo concretamente a la protección del medio ambiente.

CERTIFICAZIONI - CERTIFICATIONS

The ISO 9001 certification certifies the compliance of our quality management system with the requirements of the international standard developed by the International Organization for Standardization. With the decision to adopt a quality management system, OFFCAR has as its primary objective, through the continuous improvement of its processes and its products or services, that of obtaining and increasing customer satisfaction.



La certificazione ISO 9001 attesta la conformità del nostro sistema di gestione qualità ai requisiti della norma internazionale sviluppata dall'Organizzazione Internazionale per la normazione. Con la scelta di adottare un sistema di gestione per la qualità OFFCAR ha come obiettivo primario, attraverso il miglioramento continuo dei propri processi e dei propri prodotti o servizi, quello di ottenere e incrementare la soddisfazione del cliente.

All OFFCAR products (gas and electric) are correlated with CE Declaration of Conformity. The gas appliances produced by us are tested by a notified body that has carried out laboratory tests to establish the compliance of the product with the safety and energy efficiency standards of the European Union.



Tutti i prodotti OFFCAR (gas ed elettrici) sono correlati di Dichiarazione di Conformità CE. Gli apparecchi a gas da noi prodotti sono testati da un organismo notificato che ha eseguito prove di laboratorio per stabilire la rispondenza del prodotto alle norme di sicurezza e di efficienza energetica dell'Unione Europea.

The ETL Listed mark is valid throughout North America (United States and Canada) and indicates that the OFFCAR product has been tested by an accredited laboratory in order to be sold and distributed in North America. Our production sites are subject to periodic inspections by a body recognized by the United States Occupational Safety and Health Administration, to verify the regular maintenance of the characteristics of compliance with standards.



Il marchio ETL Listed ha validità in tutto il Nord America (Stati Uniti e Canada) e indica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio accreditato per poter essere venduto e distribuito nel territorio nordamericano. I nostri siti di produzione sono soggetti ad ispezioni periodiche di un organismo riconosciuto dall'Occupational Safety and Health Administration Statunitense, atte a verificarne il regolare mantenimento delle caratteristiche di conformità agli standard.

The ETL Sanitation mark attests that the OFFCAR product has been tested according to US federal standards and meets the minimum hygiene requirements to be distributed in North America (United States and Canada). It also indicates that the equipment is suitable for the production of food for human consumption or for use in production environments of the same foods.



Il marchio ETL Sanitation attesta che il prodotto OFFCAR è stato sottoposto ai test previsti dagli standard federali statunitensi e soddisfa i requisiti minimi di igiene per poter essere distribuito nel territorio nordamericano (Stati Uniti e Canada). Indica inoltre che l'apparecchiatura è adatta alla produzione di alimenti per il consumo umano o all'utilizzo in ambienti di produzione dei medesimi alimenti.

The CB certification guarantees the compliance of OFFCAR electrical products with the safety requirements of over 50 countries worldwide. The CB Scheme is a program created by the International Electrotechnical Commission for Electrical Equipment (IECEE) for the acceptance of product safety test results between participating laboratories and certification organizations around the world: the electrical devices we manufacture have passed the strict safety tests of a laboratory adhering to this international program.




La certificazione CB garantisce la conformità dei prodotti elettrici OFFCAR ai requisiti di sicurezza di oltre 50 paesi in tutto il mondo. Il CB Scheme è un programma creato dalla Commissione elettrotecnica internazionale per apparecchiature elettriche (IECEE) per l'accettazione dei risultati dei test sulla sicurezza dei prodotti tra i laboratori partecipanti e le organizzazioni di certificazione di tutto il mondo: gli apparecchi elettrici da noi prodotti hanno superato i severi test di sicurezza di un laboratorio aderente a questo programma internazionale.

The AGA mark indicates that the OFFCAR product has been tested by a third party laboratory accredited and declared compliant with applicable product standards and safety requirements in order to be sold and distributed in the Australian territory.



Il marchio AGA indica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio di terza parte accreditato e dichiarato conforme alle norme di prodotto applicabili e ai requisiti di sicurezza per poter essere venduto e distribuito nel territorio australiano.



Tutti i nostri progetti sono realizzati per ottenere un perfetto incontro tra design e tecnologia senza tralasciare quelle componenti che rendono prezioso il vostro strumento di lavoro: ergonomia, sicurezza, pulibilità e affidabilità.

All of our projects are designed to provide a perfect match between design and technology without neglecting the components that make your work tool valuable: ergonomics, safety, cleanliness and reliability.

Il blocco cottura come non l'avete mai visto

The single cooking unit as you've never seen before

L'unité de cuisson unique comme vous ne l'avez jamais vue

Der Kochblock, wie Sie ihn noch nie gesehen haben

Linda
free creative



Un blocco unico di cottura senza saldature con il massimo della flessibilità. Può essere trasportato in diversi pezzi e in pochi semplici passaggi assemblato direttamente sul posto, anche in ambienti che sembrano inaccessibili.

A single unit cooking solution without welding with maximum flexibility. It can be carry "piece by piece" and in a few simple steps assembled directly on the destination place, also in places that seem inaccessible.

LINDA peut être transportée « pièce par pièce » et assemblée de façon simple directement sur place, ce qui permet un montage facile dans des endroits d'accès difficiles.

Ein einziger, nahtloser Kochblock mit maximaler Flexibilität. Es kann in mehreren Teilen transportiert und in wenigen einfachen Schritten direkt vor Ort zusammengebaut werden, auch in Umgebungen, die unzugänglich erscheinen.

LIBERTÀ DI COMPOSIZIONE E REALIZZAZIONE

Possibilità di applicare tutti gli elementi di cottura Offcar sia a gas che elettrici, secondo le tue esigenze.

FREE DESIGN AND REALIZATION

Possibility to apply all Offcar cooking elements both gas and electric, according to your needs.

LIBERTÉ DE COMPOSITION ET RÉALISATION

Application de tous les éléments de cuisson (GAZ ou ELE) selon vos exigences.

ZUSAMMENSETZUNGSFREIHEIT

UND REALISIERUNG
Möglichkeit, alle Offcar-Kochelemente je nach Bedarf sowohl gasförmig als auch elektrisch anzuwenden.

4.0

SUPERFRY

The high-tech way to fry

Green performance for saving money...

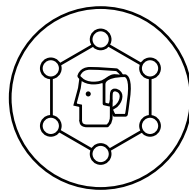
Doing more with less!

Il sistema di riscaldamento ad alta efficienza e la modalità ECO, garantiscono l'ideale rapporto di resa tra energia consumata e output di prodotto cotto con notevole risparmio economico.

The high efficiency heating system and the ECO mode guarantee the ideal yield ratio between consumed energy and output of cooked product, with significant economic savings.

Système de chauffage haut rendement et mode ECO, pour assurer le meilleur ratio de rendement idéal entre l'énergie consommée et la production de produits cuits avec des économies remarquables.

Superfry 4.0 garantiert durch das hocheffiziente Heizsystem und den Eco-Modus das ideale Verhältnis zwischen Energie und Leistung des gekochten Produkts, eine bemerkenswerte wirtschaftliche Einsparung.



EXCELLENT
"UX" USER
EXPERIENCE



Fino a 20 programmi/ricette completamente configurabili e personalizzabili secondo tempo-temperatura direttamente collegate al sistema automatico di sollevamenti dei cestini.

Up to 20 programs / recipes configurable and customizable according to time-temperature, directly connected to the automatic lift system.

Jusqu'à 20 programmes/recettes entièrement configurables et personnalisables selon un ratio temps-température directement connecté au système de levage automatique des paniers

Bis zu 20 völlig anpassbare Programme nach Zeit Temperatur, direkt mit dem automatischen Körbeheben-System angeschlossen.



Intelligent cooking system



Grazie alla compensazione del carico, Superfry 4.0 adatta automaticamente il tempo di cottura alla quantità di cibo caricato per garantire risultati perfetti carico dopo carico e risparmiare tempo di set-up nella tua cucina.

Thanks to the load compensation, automatically adapts the cooking time to the quantity of food loaded to ensure perfect results load after load save set-up time in your kitchen.

Grâce au compensation de charge, la friteuse adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée pour assurer des résultats parfaits charge après charge, économisez du temps d'installation dans votre cuisine.

Durch die Lastkompensation, passt die Garzeit automatisch an die Menge der eingelegten Speisen an, um eine perfekte Ergebnisauslastung nach der Auslastung zu gewährleisten und die Rüstzeit in Ihrer Küche zu sparen.

Integrated Connectivity System

Connettività Wi-Fi significa monitorare tutte le operazioni di Superfry, anche in remoto, tramite il Cloud. Backup delle impostazioni, condivisione dei contenuti e acquisizione dei dati HACCP.

Wi-Fi Connectivity means to monitor full Superfry operations, even remotely, via the Cloud. Back up of settings, content sharing and get HACCP data.

Connectivité Wi-Fi signi ie surveiller toutes les opérations de Superfry, même à distance, à travers le Cloud. Sauvegarde des paramètres, partage du contenu et obtention des données HACCP.

W-Lan Verbindung bedeutet, den gesamten Superfry-Betrieb zu überwachen, auch aus den Ferne über die Cloud. Sicherung der Einstellungen, Content Sharing und Abruf von HACCP-Daten.



EXPRESS FILTRATION SYSTEM®



Permette di filtrare l'olio **in meno di 4 minuti** e tornare a friggere alla temperatura impostata (set point) senza interruzione delle operazioni.

Allows to filter oil in less than 4 minutes and return to fry at the set point temperature without stop of operations.

Le système de filtration entièrement intégré à l'intérieur de la friteuse permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes et de revenir à la température réglée précédemment.

Das vollständig integrierte System ermöglicht das Filtern des Öls in weniger als 4 Minuten und die Rückkehr zur voreingestellten Temperatur (set point).



Pasta Corner

AUTO-LIFT

Sollevatore automatico di cestelli

Una soluzione tecnologica che garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, assicurando una medesima ed elevata qualità dei piatti grazie all'automazione del processo. Disponibile in diverse configurazioni di cestini, in grado di adattarsi a ristoranti di tutte le dimensioni e qualsiasi numero di piatti cucinati!

Automatic baskets lifter

guarantees the repeatability of the cooking cycle, ensuring the same high quality of the food load after load thanks to the automation of the entire cooking process. Available in different basket configurations, able to fit restaurants of all sizes and any number of cooked dishes!

Le système de soulèvement automatique peut être programmé et il garantit que le cycle de cuisson peut être répété, grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus. Disponible avec différentes configurations de paniers il est capable de s'adapter!

Automatischer Korbheber

Eine technologische Lösung, die die Wiederholbarkeit des Garzyklus garantiert und dank der Automatisierung des Prozesses die gleiche und hohe Qualität der Gerichte gewährleistet. Erhältlich in verschiedenen Korbkonfigurationen, passend für Restaurants aller Größen und beliebig viele gekochte Gerichte!



Stile

Cucina sospesa "GOLD Stile"

"GOLD Stile" cantilever range

Cusinière suspendue "GOLD Stile" Freistehende
Kücheninsel "GOLD Stile"

GOLD STILE è la soluzione modulare che soddisfa le più svariate necessità dei moderni sistemi di cottura a sbalzo. La struttura portante, realizzabile in varie lunghezze, può alloggiare apparecchiature di serie standard gas ed elettriche con profondità 700 o 900, su uno oppure due fronti contrapposti (anche creando composizioni di serie miste).

GOLD STILE is a modular solution that responds to the most varied requirements in modern cantilever cooking systems.

The bearing structure, available in various lengths, can accommodate standard 700 or 900 mm deep gas and electric appliances, on one or both sides (it is also possible to form compositions of mixed models).



GOLD STILE est la solution modulaire qui satisfait aux nécessités les plus diverses des systèmes modernes de cuisson suspendue.

La structure portante, réalisable en plusieurs longueurs, peut accueillir des appareils de série standard à gaz et électriques, avec des profondeurs de 700 ou 900, sur un ou deux fronts opposés (créant aussi des compositions de série mixtes).

GOLD STILE ist eine Modular-Lösung, die den unterschiedlichsten Ansprüchen zum Kochen auf einer freitragenden Struktur Genüge trägt. Die tragende Struktur kann in unterschiedlichen Längen realisiert werden und serielle Standardgeräte von 700 mm oder 900 mm Tiefe mit Gas- oder Elektroheizung aufnehmen, entweder auf einer Zeile oder auf zwei gegenüberliegenden Zeilen (auch gemischte Kreationen sind möglich)



CONDIZIONI DI VENDITA



Le seguenti condizioni generali si applicano a tutti i contratti conclusi a seguito degli ordini accettati da Offcar.

Qualsiasi altra disposizione contraria non sarà in alcun modo vincolante se non approvata per iscritto da Offcar.

ORDINI

Verranno presi in considerazione solo ordini scritti e debitamente sottoscritti. Gli ordini si intendono accettati e quindi vincolanti per il Venditore con la conferma emessa da quest'ultimo. Eventuali annullamenti, modifiche e contestazioni alla conferma d'ordine devono essere comunicate entro 3 giorni dal ricevimento della stessa in forma scritta. In mancanza di comunicazione da parte dell'acquirente, la conferma si intende irrevocabilmente accettata in tutti i suoi punti. **In presenza di insoluti, Offcar si riserva la possibilità di bloccare la spedizione.**

APPARECCHI SPECIALI NON A LISTINO: Gli ordini saranno accettati solo se accompagnati da un disegno dettagliato e descrizione tecnica. Da questi deriveranno i costi sia degli apparecchi che degli imballi relativi. Resta comunque a nostra discrezione la conferma dell'ordine. In caso di annullamento o modifica di ordini di prodotti speciali non presenti a listino e realizzati su richiesta, Offcar si riserva il diritto di chiedere il risarcimento di eventuali danni risultanti.

PREZZI

I prezzi riportati nel presente listino sono basati sul costo attuale di produzione. Tali prezzi saranno perciò soggetti a revisione in caso di un aumento giustificato che potrà intervenire sui vari fattori costituenti il costo di produzione stesso. I prodotti sono venduti ai prezzi di listino in vigore all'atto di emissione degli ordini. I prezzi non includono i costi di trasporto, tutte le opere di installazione e relativa manodopera e l'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) e sono da intendersi franco nostro stabilimento di Campodarsego (PD), Italia.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

I pagamenti devono essere effettuati a Offcar The Great Cooking S.R.L. alla scadenza stabilita e per l'importo pattuito. Tutti gli oneri relativi al pagamento (bolli, commissioni bancarie, ecc...) saranno addebitati in fattura. I pagamenti pervenuti a Offcar in data posteriore alla scadenza concordata comportano l'addebito automatico degli interessi di mora in ragione del 0,8% mese (variabile in base all'andamento dei tassi). Il ritardato pagamento autorizza Offcar a sospendere, senza obbligo di comunicazione alcuna, le forniture e i contratti.

TERMINI DI CONSEGNA

Il termine di consegna è normalmente di 4 settimane dalla ricezione dell'ordine ma potrebbe subire una proroga nel caso si verificano impedimenti di vario genere che Offcar non era in grado di prevedere al momento dell'emissione della conferma d'ordine. **La Offcar non può essere ritenuta responsabile per danni conseguenti da ritardo nella consegna della merce.**

ACCETTAZIONE MERCE

Offcar ha assolto i suoi obblighi allorchè rimette la merce nelle mani di un corriere o spedizioniere designato dall'acquirente o di comune accordo tra l'acquirente e Offcar. La rimessa della merce al corriere o spedizioniere da parte di Offcar costituirà per l'acquirente l'accettazione della merce.

RESA

La merce è da intendersi resa franco nostro stabilimento di Campodarsego (PD), Italia. Anche nel caso di invio della merce in porto franco, con o senza addebito del trasporto in fattura, si intende che **la merce viaggia ad esclusivo rischio dell'acquirente.**

GARANZIA

La garanzia è di 12 mesi dalla data della fatturazione e copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. Eventuali danni derivanti dal trasporto, da cattiva installazione uso e manutenzione non saranno considerati argomenti validi in casi di contestazione ai fini della garanzia. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia non copre le spese di manodopera ed ogni altra spesa accessoria per la sostituzione delle parti. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario e non prevede la completa sostituzione delle parti.

INSTALLAZIONE ED USO

L'installazione dei prodotti Offcar richiede l'intervento di personale autorizzato e professionalmente qualificato. Per il corretto montaggio l'acquirente dovrà attenersi alle indicazioni e alle istruzioni fornite da Offcar insieme alle attrezzature (manuale d'uso e schema d'installazione). L'acquirente è responsabile della corretta installazione e del corretto utilizzo dei prodotti acquistati. Offcar non sarà in alcun caso responsabile per qualsivoglia malfunzionamento o danno derivante dal non appropriato montaggio e uso dei prodotti.

SPECIFICHE ELETTRICHE

Le apparecchiature presenti in questo listino sono predisposte al funzionamento con voltaggi standard, così come riportato su tutte le documentazioni. La possibilità di impiego di specifiche elettriche differenti, verrà verificata e quotata al momento della richiesta.

LEGGE APPLICABILE - FORO

Il contratto è regolato dalla legge italiana. Per qualsiasi controversia fra le parti è competente il Foro di Padova.

CONDITIONS OF SALE



The following general conditions apply to all the contracts concluded following the orders accepted by Offcar. Any other term will not be binding in any way unless approved by Offcar in writing.

ORDERS

Only written and duly signed orders will be taken into consideration. Orders are deemed to be accepted and hence binding on the vendor on his issue of the confirmation. Any cancellation, modification, or noncompliance notification to the order confirmation must be sent in writing within 3 days from the confirmation receipt. Should the purchaser not notify Offcar, the order confirmation will be irrevocably confirmed. **In case of any outstanding debt, Offcar has the right to halt ongoing orders.**

SPECIAL FABRICATION AND CUSTOM MADE PRODUCTS: Orders for these items will only be accepted if accompanied by relevant drawings, complete with dimensions and technical specifications and prices will be submitted accordingly. Orders will nevertheless be subject to acceptance by us. In the event of cancellation or modification of orders of non-standard items, which do not appear in the price list and are manufactured upon request only, Offcar is authorised to request compensation for damages to the customer.

PRICES

Prices stated in this contract or offer are based on current production costs. Prices may be revised, should a reasonable increase on factors that determine production costs occur. Items are sold at the price shown on the latest price list at the time of order confirmation. Prices do not include transport costs, installation fees or VAT and are always intended "ex-works Offcar" in Campodarsego (PD), Italy.

TERMS OF PAYMENT

Payment is due to Offcar The Great Cooking S.R.L. at the agreed date and for the agreed price. All bank charges are for the buyer's account. Payments that are not honoured by the agreed deadline will automatically trigger interest on arrears. In the event of outstanding debt, Offcar is authorised to suspend upcoming deliveries and orders immediately and without notice.

DELIVERY TIMES

The delivery is normally of 4 weeks after receipt of the order. Dispatch times might be extended in the event of various impediments, which Offcar was not able to forecast at the time of order confirmation. **The customer exempts Offcar from any responsibility for loss or damage deriving from late delivery.**

GOODS RECEIPT

Offcar has accomplished its duties at the very moment it hands over the goods to the forwarder, carrier or courier, designated or agreed upon by the customer. Therefore, delivered the delivery of the goods by Offcar to the forwarder, carrier or courier will constitute the buyer's acceptance of the goods.

DELIVERY TERMS

Delivery is ex-works Offcar in Campodarsego (PD), Italy. Even in the case of delivering the goods in free port, with or without transportation invoice charge, **the goods travel at the sole risk of the purchaser.**

GUARANTEE

The guarantee period is 12 months from invoice date and it covers the faulty parts only. Carriage and installation charges of these parts, are for the buyer's account. Electrical components, accessories as well as any other removable parts are not covered by the guarantee. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance cannot be considered. The guarantee doesn't cover labour charges and any other accessory cost for the replacement of components. Guarantee is not transferable and complete replacement of parts or appliance is at the final discretion of Offcar.

INSTALLATION AND USAGE

Professionally qualified and authorised personnel is strictly required for the installation of Offcar products. The purchaser must follow the instructions provided by Offcar in order to install the products correctly. The purchaser is responsible for the correct installation and use of the products. Offcar will not be held responsible for any malfunction or damage deriving from incorrect product installation.

ELECTRIC SPECIFICATIONS

Equipment shown in the price list is for standard electrical specifications, as shown on the relevant brochures and on the informative material. If other electrical specifications are required, please contact us for a quotation.

APPLICABLE LAW - COURT

Italian law will govern contracts concluded upon acceptance of the orders and any dispute will be settled at the Padova court of Justice.

VERKAUFSBEDINGUNGEN



Die folgenden allgemeinen Bedingungen werden auf alle Verträge angewandt, die infolge der von Offcar angenommenen Bestellungen abgeschlossen werden. Jegliche andere, gegensätzliche Bestimmung ist in keiner Weise bindend, wenn sie nicht schriftlich von Offcar genehmigt wurde.

BESTELLUNGEN

Es werden nur schriftliche und wie vorgeschrieben unterzeichnete Bestellungen berücksichtigt. Aufträge gelten als akzeptiert und damit für den Verkäufer bei der Erteilung der Bestätigung bindend. Änderungen, Anfechtungen oder Absagen zur Auftragsbestätigung sind innerhalb von 3 Tagen nach Eingang des Dokuments in schriftlicher Form mitzuteilen. Bei fehlender Benachrichtigung durch den Käufer, gilt die Auftragsbestätigung mit allen Punkte als angenommen. **Im Fall von der unbezahlten Schulden behält sich Offcar das Recht vor, den Versand abubrechen.**

SONDERFERTIGUNGEN NACH MASS: Bestellungen für diese Artikel können nur angenommen werden wenn sie durch bzgl. Zeichnungen, mit kompletten Abmessungen und technischen Angaben beigefügt werden; die Preise werden dann demzufolge unterbreitet. Bestellungen werden jedoch unserer Annahme unterliegen. Nach Aufhebung oder Änderung der Sonderaufträge (nicht auf der Preisliste, sondern auf Antrag erstellt), bedingt sich Offcar das Recht aus, den Schadensersatz von etwaigen Schäden zu verlangen.

PREISE

Die auf diesem Vertrag oder Auftrag angegebenen Preise gründen sich auf die aktuellen Produktionskosten. Diese Preise werden überprüft, wenn es zu begründeten Erhöhungen einzelner Faktoren der Produktionskosten im Zeitraum von jetzt bis zur Auftrags erledigung kommt. Bei der Ausstellung der Aufträge werden die Produkte zu den aktuellen Listenpreisen verkauft. Die Einrichtungskosten und die Mehrwertsteuer sind nicht in den Preisen enthalten und ab unserem Werk in Campodarsego, zu verstehen, sofern nicht anderes angegeben wird.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Zahlungen haben an Offcar The Great Cooking s.r.l. innerhalb der festgesetzten Frist und für die vereinbarte Summe zu erfolgen. Alle Gebühren werden dann in der Rechnung berechnet. Die nicht innerhalb der entsprechenden Frist geleisteten Zahlungen bedingen die automatische Abbuchung der Verzugszinsen. Im Falle einer offenen Schuld ist Offcar berechtigt, anstehende Lieferungen und Bestellungen umgehend und ohne Benachrichtigung auszusetzen.

LIEFERFRIST

Normalerweise innerhalb in 4 Wochen nach Empfang der Bestellung. Abfertigungsdaten können im Falle diverser Behinderungen, die Offcar zum Zeitpunkt der Bestellung nicht vorhersehen konnte, verschoben werden. **Der Kunde befreit Offcar von jeder Verantwortung für Verlust oder Beschädigung auf Grund einer verspäteten Lieferung.**

WARENANNAHME

Offcar hat seine Verpflichtungen mit Übergabe der Ware an einen Kurier oder Spediteur erfüllt, der entweder vom Käufer oder gemeinsam vom Kunden und von Offcar bestimmt wurde. Somit entspricht die Übergabe der Ware an den Kurier oder Spediteur durch Offcar der Annahme der Ware durch den Kunden.

LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferung ab Werk Offcar in Campodarsego (PD), Italien. Auch bei Waren Lieferung im Freihafen, mit oder ohne Transportkostengebühr, **geht die Ware auf alleinige Gefahr des Käufers.**

GARANTIE

Die Garantie beträgt 12 Monaten vom Datum der Rechnung und deckt die defekten Teile ab, deren Auswechslung und Transport von dem Kunden belastet wird. Die elektrischen Teile, die Zubehöre und alle anderen beweglichen Teile, sind nicht in der Garantie inbegriffen. Eventuelle Schäden von Transport, Installation oder Benutzung werden nicht als geltende Gründe für eine Gewährung der Garantie sein. Der Eingriff normaler Wartung wegen falscher Installation ist nicht von der Garantie gedeckt. Bei einem Garantiefall werden die Installationskosten, die Versandkosten, sowie alle anderen evtl. anfallenden Kosten ausgeschlossen. Die Garantie ist nur für den Ursprungskunden gültig und wird als Auswechslung des Gerätes nicht gültig betrachtet.

EINBAU UND BENUTZUNG

Der Einbau der Offcar Produkte erfordert den Eingriff des befugten und qualifizierten Personals. Einrichtungen, Zusatzgeräte und Ersatzteile müssen immer in Übereinstimmung mit den Gebrauchsanweisungen eingebaut und verwendet werden. Die Betriebsanleitungen und die Einbauvorschriften werden mit den Geräten geliefert. Offcar übernimmt keine Haftung für Reklamationen in Bezug auf falsche Produkthandhabung, Einbau und Benutzung anderer Produkte oder falsche Ausstellung. Der Käufer ist für die korrekte Installation und für die Benutzung der gekauften Produkte verantwortlich.

ELEKTROSPEZIFIKATION

Die in dieser Preisliste enthaltenen Geräten sind für Standard-Spannung vorgesehen, so wie in den relativen Broschüren und/oder Preisliste angegeben. Die Benutzung anderer Elektrospannungen sind zuerst zu prüfen und zum Zeitpunkt der Anfrage zu quotieren. Für andere Elektrospannungen setzen Sie sich bitte mit uns für die relative Quotation, in Verbindung.

ANWENDBARES RECHT – GERICHTSSTAND

Die infolge der Annahme von Bestellungen abgeschlossenen Verträge werden durch das italienische Gesetz geregelt. Die Parteien legen für alle Streitigkeiten, die infolge der Auftragsbestätigung abgeschlossene Verträge betreffen, als ausschließlichen Gerichtsstand Padova fest,

CONDITIONS DE VENTE



Les conditions générales qui suivent s'appliquent à tous les contrats conclus à la suite des commandes acceptées par Offcar. Toute autre disposition contraire ne pourra en aucune manière avoir force obligatoire si elle n'est pas expressément approuvée par écrit par Offcar.

COMMANDES

On ne prendra en considération que les commandes écrites et dûment signées. Les commandes sont entendues acceptées et, donc, contraignantes pour le Vendeur avec la confirmation émise par ce dernier. Toute annulation, changement ou objections à la confirmation de commande doit être effectué dans les 3 jours suivant sa réception par écrit. En manque de communication de l'acheteur, la confirmation signifie irrévocablement acceptée dans tous ses points. **S'il y a irrésolu, Offcar se réserve le droit de bloquer l'expédition.**

APPAREILS SPECIAUX ET SUR MESURE: Les commandes pour ces articles seront acceptées seulement si accompagnées de dessins détaillés, avec tous les dimensions et les détails techniques. Les prix correspondants seront établis en fonctions de cela. En cas d'annulation ou de modification des commandes de produits spéciaux, pas sur la liste des prix et réalisé sur commande, Offcar se réserve le droit de demander réparation pour tout dommage résultant.

PRIX

Les prix indiqués dans cette liste sont basées sur le coût actuel de la production. Ces prix seront donc soumis à l'examen pour chaque augmentation justifiée qui peut agir sur divers facteurs constituant le coût de production. Les produits sont vendus au prix de liste en vigueur au moment de l'émission des ordres. Les prix ne comprennent pas les frais de transport, l'installation et T.V.A et sont ex notre usine de Campodarsego (PD), Italie.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Les paiements doivent être effectués à Offcar The Great Cooking S.R.L. à la date de délai établie et pour le montant établi. Les commissions bancaires relatives au paiements sont à la charge de l'acheteur. Les paiements qui ne sont pas honorés par le délai convenu déclencheront automatiquement les intérêts sur les arriérés. Dans le cas d'une dette en souffrance, Offcar est autorisé à suspendre les livraisons et commandes, immédiatement et sans préavis.

DELAI DE LIVRAISON

Normalement après 4 semaines de la réception de la commande. Les délais de distribution peuvent être prolongés en cas de divers obstacles, que Offcar n'a pas pu prévoir au moment de la confirmation de commande. **Le client exempté Offcar de toute responsabilité pour les pertes ou dommages découlant de la livraison tardive.**

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Offcar a accompli ses fonctions au moment même où il transmet les marchandises au transitaire, au transporteur ou au courrier, désigné ou convenu par le client. Par conséquent, la gueule de bois des marchandises de Offcar au transitaire, au transporteur ou au courrier représente l'acceptation par le client des produits livrés.

CONDITIONS DE LIVRAISON

La livraison est franc Offcar à Campodarsego (PD), en Italie. Même dans le cas de la livraison des marchandises en port franc, avec ou sans frais de facture de transport, **les marchandises se déplacent au seul risque de l'acheteur.**

GARANTIE

Le garantie est de 12 mois à compter de la facturation et couvre les parties défectueuses à remplacer et transporter à la charge de l'acheteur. Les parties électriques, les accessoires et tout autre partie amovible est exclue de ladite garantie. D'éventuels dommages provenant du transport, d'une mauvaise installation ou d'un mauvais entretien ne seront pas de motifs de contestation valables pour avoir droit à la garantie. L'intervention d'entretien ordinaire ou pour des causes dues à une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie. Le garantie ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et tous autres de frais accessoires pour le remplacement des parties. Celle-ci est valable seulement pour le premier acheteur et ne prévoit pas le remplacement de l'appareillage.

INSTRUCTIONS ET MONTAGE

L'installation de produits Offcar nécessite l'intervention du personnel autorisé et professionnel qualifié. Pour le montage correct, l'acheteur doit suivre les directives et les instructions fournies par Offcar avec l'équipement. L'acheteur est responsable de l'installation et l'utilisation correcte des produits achetés. Offcar n'est pas responsable en aucun cas de tout dysfonctionnement ou dommages pour le montage et l'utilisation inappropriés des produits.

DÉTAILS D'ÉLECTRICITÉ:

Les équipements reportés dans le présent bulletin sont aux voltages standard, comme indiqué dans les catalogues correspondants et/ou les listes de prix. Pour des différents détails d'électricité, contactez nous pour une quotation.

LOI APPLICABLE – TRIBUNAL COMPETENT

Les contrats conclus à la suite de l'acceptation des commandes seront régis par la loi italienne. Le tribunal compétent pour toute controverse relative aux contrats conclus à la suite des commandes fermes est le tribunal de Padoue (Italie).

CONDICIONES DE VENTA



Las siguientes condiciones generales se aplican a todos los contratos concluidos como resultado de los pedidos aceptados por Offcar. Cualquier otra disposición en contrario no será de ninguna manera vinculante a no ser aprobado por escrito por Offcar.

PEDIDOS

Se tendrá en cuenta únicamente las órdenes escritas y debidamente firmada. Los pedidos son aceptados y, por tanto, vinculante para el vendedor con la confirmación emitida por este último. Cualquier cancelación, cambios y conflictos con la confirmación del pedido deben hacerse dentro de los 3 días siguientes a su recepción por escrito. En la ausencia de comunicación por parte del comprador, la confirmación significa irrevocablemente aceptada en todos sus puntos. **Si hay deuda pendiente, OFFCAR se reserva el derecho de bloquear el envío.**

APARATOS ESPECIALES NO INCLUIDOS EN EL CATÁLOGO: Los pedidos se aceptarán sólo juntos con diseño y detalles técnicos. Se calcularán todos los costes extra de los aparatos y de los embalajes. Queda a discreción del Fabricante la confirmación del pedido. En caso de cancelación o modificación de los pedidos de productos especiales que no están en la lista de precios y están hechas a pedido, Offcar se reserva el derecho a solicitar una indemnización por daños y perjuicios resultantes.

PRECIOS

Los precios en esta lista se basan en el costo actual de producción. Por lo tanto, estos precios estarán sujetos a revisión por cada incremento justificado que puede actuar sobre varios factores que constituyen el costo de producción. Los productos se venden en la lista de precios vigente en el momento de la emisión de las órdenes. Los precios no incluyen los coste de transporte, instalación y impuestos y son ex nuestra fábrica en Campodarsego (PD), Italia.

CONDICIONES DE PAGO

Los pagos deben realizarse a Offcar The Great Cooking S.R.L. en la fecha de caducidad y por la cantidad acordada. Todos los gastos derivados de la forma de pago (derechos de sellado, comisiones bancarias, ecc.) se cobrarán en factura. Los pagos que no son respetadas en el plazo convenido activarán automáticamente los intereses de demora. En el caso de la deuda vencida, Offcar está autorizado a suspender las entregas y pedidos de inmediato y sin previo aviso.

PLAZOS DE ENTREGA

El plazo de entrega es normalmente de 4 semanas desde el recibo del pedido. Los plazos de entrega pueden ampliarse si se producen varios obstáculos que Offcar no podía prever en el momento de confirmación del pedido. **El cliente libre Offcar de la responsabilidad por la pérdida o daño causado por la entrega tardía.**

ACEPTACIÓN BIENES

Offcar ha cumplido con sus obligaciones en el mismo momento en que entrega las mercancías al transportista, transportista o mensajero, designado o acordado por el cliente. Por lo tanto, la resaca de las mercancías de Offcar al transportista, al portador o al mensajero representa la aceptación del cliente de las mercancías que son entregadas.

TERMINOS DE ENTREGA

La entrega es franca Offcar Campodarsego (PD), Italia. Incluso en el caso de la entrega de mercancías en puerto libre, con o sin costo de transporte en la factura, **los productos se mueven en el único riesgo del comprador.**

GARANTÍA

La garantía es de 12 meses desde la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, con remplazo y transporte a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están bajo garantía. Cualquier daño causado por el transporte, por una mala instalación, uso y mantenimiento no se considerará argumentos válidos en caso de litigio con fines de garantía. La intervención de mantenimiento de rutina o por razones derivadas de la instalación incorrecta no está cubierto por la garantía. La garantía no cubre los costos de mano de obra y otros gastos relacionados con la sustitución de piezas. La garantía se aplica solamente al comprador original y no incluye la sustitución completa de piezas. La garantía se aplica solamente al comprador original y no incluye la sustitución completa del equipo.

INSTALACIÓN Y USO

La instalación de los productos Offcar requiere la intervención de personal autorizado y cualificado profesionalmente. Para una correcta instalación, el comprador debe seguir las directrices e instrucciones proporcionadas por Offcar con el equipo. El comprador es responsable de la instalación y el uso adecuado de los productos adquiridos. Offcar no se hace responsable en ningún caso de cualquier mal funcionamiento o daños en la instalación y el uso inadecuado de los productos.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Los dispositivos de esta lista de precios están diseñados para trabajar con voltajes estándar así como se ha informado durante toda la documentación. La posibilidad de usar diferentes especificaciones eléctricas se valorará y se cotizará en el momento de la solicitud.

LEY APLICABLE - JURISDICCIÓN

La ley italiana regirá los contratos celebrados tras la aceptación de las órdenes y cualquier controversia se resolverá en el tribunal de Padova.

INDICE

index - inhalt - sommaire - índice

EVOLVE 700-900

CUCINE A GAS S.700 / GAS RANGES S.700

Gasherde S.700 - Cusinières a gaz S.700 - Cocinas a gas S.700

21

CUCINE A GAS S.900 / GAS RANGES S.980 Gasherde S.900 -

Cusinières a gaz S.900 - Cocinas a gas S.900

23

STILE 700

CUCINE A GAS / GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

30

CUCINE ELETTRICHE / ELECTRIC RANGES

Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas eléctricas

35

CUCINE VETROCERAMICA / GLASS CERAMIC PLATE

Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

39

CUCINE INDUZIONE / INDUCTION PLATE

Induktionsherd - Plaques a induction - Placas induccion

41

CUCINE WOK / WOK RANGES

Wok herde - Cusinières Wok - Cocinas Wok

43

TUTTAPIASTRA / SOLID TOP

Gluehplattenherd - Plaque coup de feu - Placas radiantes

45

FRY-TOP / GRIDDLES

Grillplatten - Grillades - Frytop

48

FRIGGITRICI / FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidóras

55

SCALDAPATINE / CHIPS SCUTTLES

Warmhalte - Rechaud - Conservador

63

CUOCIPASTA / PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

65

GRIGLIE RADIANTI / WATER-HEATED RADIATING GRID

Wasser-Grill - Gril radiant a eau - Grills radiantes

72

GRIGLIE PIETRA LAVICA / LAVA STONE GRILLS

lavastein-Grill - Grilles à pierre lavique - Grill piedra lavica

74

STILE 700**BAGNOMARIA / BAIN MARIE**

Bainmarie - Bain-marie - Baños maría

77**BRASIERE RIBALTABILI / TILTING BRATT PANS**

Kippbratpfanne - Sauteuses basculantes - Sartenes basculantes

80**PENTOLE DI COTTURA / BOILING PANS**

Kochkessel - Marmites - Marmilas

82**ELEMENTI NEUTRI / NEUTRAL UNITS**

Neutrale Elemente - Elements neutres - Elementos neutros

84**STILE 900****CUCINE A GAS / GAS RANGES**

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

90**CUCINE ELETTRICHE / ELECTRIC RANGES**

Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas eléctricas

99**CUCINE VETROCERAMICA / GLASS CERAMIC PLATE**

Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

103**CUCINE INDUZIONE / INDUCTION PLATE**

Induktionsherd - Plaques a induction - Placas induccion

105**CUCINE WOK / WOK RANGES**

Wok herde - Cusinières Wok - Cocinas Wok

107**TUTTAPIASTRA / SOLID TOP**

Gluehplattenherd - Plaque coupe de feu - Placas radiantes

109**FRY-TOP / GRIDDLES**

Grillplatten - Grillades - Fry-top

112**FRIGGITRICI / FRYERS**

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

123**SCALDAPATATINE / CHIPS SCUTTLES**

Warmhalte - Rechaud - Conservador

129**CUOCIPASTA / PASTA COOKER**

Nudelkocher - Cuiser à pâtes - Cucee Pastas

131**GRIGLIE RADIANTI / WATER-HEATED RADIATING GRID**

Wasser-Grill - Grill radiant a eau - Grills radiantes

137**GRIGLIE PIETRA LAVICA / LAVA STONE GRILLS**

Lavastein-Grill - Grilles à pierre lavique - Grill piedra lavica

139

STILE 900

BAGNOMARIA / BAIN MARIE

Bainmarie - Bain-marie - Baños maría

142

BRASIERE RIBALTABILI / TILTING BRATT PANS

Kippbratpfannen - Sauteuses basculantes - Sartenes basculantes

145

PENTOLE DI COTTURA / BOILING PANS

Kochkessel - Marmites - Marmilas

147

ELEMENTI NEUTRI / NEUTRAL UNITS

Neutrale elemente - Elements neutres - Elementos neutros

151

STILE 1100

CUCINE A GAS / GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

157

CUCINE VETROCERAMICA / GLASS CERAMIC PLATE

Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

160

CUCINE INDUZIONE / INDUCTION PLATE

Induktionsherd - Plaques a induction - Placas induccion

162

FRY-TOP / GRIDDLES

Grillplatten - Grillades - Fry-top

164

FRIGGITRICI / FRYERS

Fritteusen - Friteuses - Freidoras

166

CUOCIPASTA / PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuisneur à pâtes - Cuelece Pastas

169

ELEMENTI NEUTRI / NEUTRAL UNITS

Neutrale elemente - Elements neutres - Elementos neutros

172

DRAGONE

CUCINE A GAS / GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

175

VAPORIERA / STEAM COOKING SYSTEM

Wasserdampf Koch System - Cusinières a vapeur - Cocinas a vapor

180

TEPPANYAKI / JAPANESE HOTPLATE

Japanische Bratplatte - Plaque japonaise - Placa japonese

182

FORNELLONE / STOCKPOT STOVE

Höckerkocher - Rechaud à Gaz - Hornillo de pavimento

185

PASTICCERIA / PASTRY

FORNELLONI / TOP RANGES Tischkocher - Rechaud à Gaz - Hornillos	188
FRIGGITRICI / FRYERS Friteusen - Friteuses - Freidoros	190

UNICO 650

FRIGGITRICI / ELECTRIC RANGES Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas elèctricas	197
SCALDAPATATINE / CHIPS SCUTTLES Warmhalte - Rechaud - Conservador	199
BAGNOMARIA / BAIN MARIE Bainmarie - Bain-marie - Baños maría	201
CUOCIPASTA / PASTA COOKER Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas	203

DROP-IN

CUCINE ELETTRICHE / ELECTRIC RANGES Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas elèctricas	207
CUCINE VETROCERAMICA / GLASS CERAMIC PLATE Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica	209
CUCINE INDUZIONE / INDUCTION PLATE Induktions-herd - Plaques a induction - Placas induccion	211
FRY TOP / GRIDDLES Grillplatten - Grillades - Fry-top	213
CUOCIPASTA / PASTA COOKER Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas	215
CUOCIPASTA / PASTA COOKER Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas	218
FRIGGITRICI / FRYERS Friteusen - Friteuses - Freidoros	221
SCALDAPATATINE / CHIPS SCUTTLES Warmhalte - Rechaud - Conservador	224

EVOLVE 700-900

PRICE LIST



Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

CUCINE A GAS

GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

IT Modularità 400-800-1200 mm. Profondità 730-900 mm. Bruciatori con potenze da 6 kW a 10 kW con disposizione a scelta. Griglia in ghisa vetrificata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Regolazione temperatura del forno da 100° a 300°C.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1 o GN 3/1 per MAXI forno.

DE 400-800-1200 mm Module. Tiefe: 730-900 mm. Hochleistungsbrenner van 6-10 kW mit alternativer Verteilung. Glasiertes Gusseisen Rost. Ventile mit Zündflamme zur Zündung des Brenners. Thermostat gesteuerte Ofen Temperatur Regelung van 100° bis 300° C.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1 oder GN3/1 in der MAXI Version.

ES Modularidad 400-800-1200 mm. Profundidad: 730-900 mm. Quemadores con potencia de 6 kW a 10 kW con disposiciones libre. Parrilla en hierro vitrificado. Válvulas con llama piloto para el encendido del quemador. Regulación termostática de la temperatura del horno 100° a 300°C. **Dotaciones horno:** Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el horno MAXI.

ENG Modules: 400-800-1200 mm. Depth: 730-900 mm. Burners with power from 6 kW to 10 kW with alternative disposition. Vitrified cast iron grid. Valves pilot flame for ignition of the burner. Temperature regulation of the oven from 100° to 3 00°C .

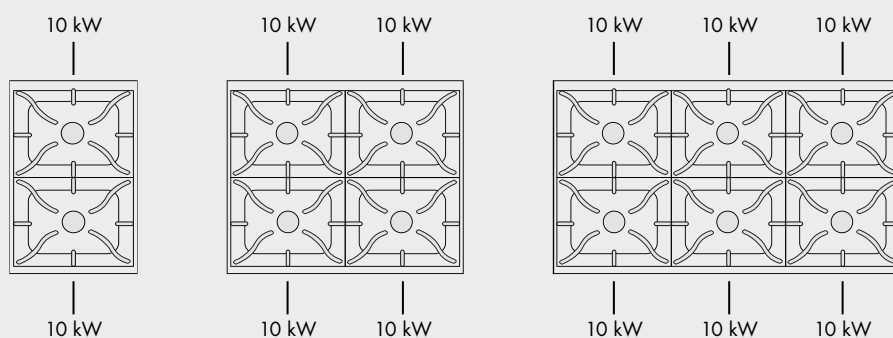
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1 or GN3/1 in MAXI oven.

FR Modularité 400-800-1200 mm. Profond 730-900 mm. Brûleurs avec puissances de 6 kW à 10 kW avec dispositions à choix. Grille en fonte vitrifié. Taps valved flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Réglage thermostatique de la température du four de 100° à 300°C.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI four.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI * / STANDARD BURNERS ARRANGEMENT *

(*) Disposizione alternativa 6-10 kW su richiesta / Alternative disposition 6-10 kW on request



EVOLVE 700

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



E70TCG2
3365006

20 kW tot
2x10 kW
400x730x270 mm
38 Kg / 0,2 m³

€ 1.446,00



E70TCG4
3365106

40 kW tot
4x10 kW
800x730x270 mm
69 Kg / 0,4 m³

€ 2.306,00



E70TCG6
3365206

60 kW tot
6x10 kW
1200x730x270 mm
94 Kg / 0,6m³

€ 3.143,00



E70CBG02
3335386

20 kW tot
2x10 kW
400x730x900 mm
50 Kg / 0,5 m³

€ 1.545,00



E70CBG04
3334986

40 kW tot
4x10 kW
800x730x900 mm
85 Kg / 0,9 m³

€ 2.448,00



E70CBG06
3334086

60 kW tot
6x10 kW
1200x730x900 mm
114 Kg / 1,2 m³

€ 3.338,00

EVOLVE 700

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



E70CBG14
3334386

47,7 kW tot
4x10 kW
800x730x900 mm
135 Kg / 0,9 m³

OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 3.829,00

EVOLVE
700-900



E70CBG16XL
3333711

69,2 kW tot
6x10 kW
1200x730x900 mm
174 Kg / 1,2 m³

OVEN
9,2 kW
MAXI
975x650x365 mm
Internal size

€ 5.113,00

EVOLVE 900



E80TCG2
3032006

20 kW tot
2x10 kW
400x900x270 mm
54 Kg / 0,3 m³

€ 1.678,00



E80TCG4
3032106

40 kW tot
4x10 kW
800x900x270 mm
90 Kg / 0,6 m³

€ 2.657,00



E80TCG6
3032206

60 kW tot
6x10 kW
1200x900x270 mm
146 Kg / 0,9 m³

€ 3.656,00

EVOLVE 900

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
E80CBG02 3013306	20 kW tot 2x10 kW 400x900x900 mm 70 Kg / 0,6 m ³		€ 1.834,00



E80CBG04 3013106	40 kW tot 4x10 kW 800x900x900 mm 111 Kg / 1,2 m ³		€ 2.861,00
----------------------------	--	--	-------------------



E80CBG06 3012706	60 kW tot 6x10 kW 1200x900x900 mm 172 Kg / 1,8 m ³		€ 3.890,00
----------------------------	---	--	-------------------



E80CBG14 3012906	47,7 kW tot 4x10 kW 800x900x900 mm 167 Kg / 1,2 m ³	OVEN 7,7 kW GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 4.298,00
----------------------------	--	---	-------------------



E80CBG16XL 3012662	69,2 kW tot 6x10 kW 1200x900x900 mm 230 Kg / 1,8 m ³	OVEN 9,2 kW MAXI 975x650x365 mm Internal size	€ 5.804,00
------------------------------	---	---	-------------------

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



Griglia fuochi in ghisa vetrificata - Vitrified cast iron grid - Verglaster gusseisen Rost
Grille bruleur en fonte vetrifiéè - Parrilla quemadores en hierro vetrificado

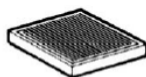
GV-UE7
825741 300x335 mm (EVOLVE 700) € 83,00

GV-E8
839385 360x360 mm (EVOLVE 980) € 97,00



Piastra in acciaio per appoggio su griglia - Steel plate over grid - Stahl Fortkochplatte uber dem grill
Plaque en acier, soutien la grille - Plancha en acero, apoyo en la rejilla

PAL-71F
825885 395x285x10 mm Liscia - Smooth (EVOLVE 700) € 218,00

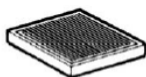


PAR-71F
825895 395x285x10 mm Rigata - Ribbed (EVOLVE 700) € 251,00

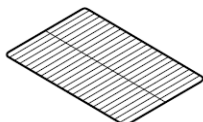


Piastra in acciaio per appoggio su griglia - Steel plate over grid - Stahl Fortkochplatte uber dem grill
Plaque en acier, soutien la grille - Plancha en acero, apoyo en la rejilla

PALS-81F
825883 395x380x10 mm Liscia - Smooth (EVOLVE 980) € 226,00



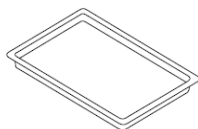
PARS-81F
825893 395x380x10 mm Rigata - Ribbed (EVOLVE 980) € 285,00



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7
831607 530x650 mm GN 2/1 € 63,00

GCFM-9/7
831647 974x645 mm XL MODELS € 80,00



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1
897125 530x650x20 mm GN 2/1 € 93,00

TE40-2/1
897131 530x650x40 mm GN 2/1 € 102,00



TE65-2/1
897135 530x650x65 mm GN 2/1 € 116,00

OPTIONAL

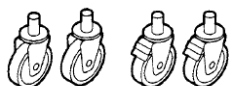
Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



Supplemento per kit completo linea Stile - Kit Stile line - Linie Stile Kit
Kit ligne Stile - Kit línea Stile

+ 2x 	4302650	400x70x200 mm	1/2 MODULE	€ 61,00
+ 4x 	4302651	800x70x200 mm	1 MODULE	€ 122,00
+ 6x 	4302652	1200x70x200 mm	1+1/2 MODULE	€ 181,00

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios linea



Set ruote in acciaio inox, 2 con freno - Set of steel castors, 2 with brake - Edelstahl rollen, 2 mit Bremse
Kit routes en acier inox, 2 minues de frein - Kit ruedas en acero inox, 2 con freno

443731		Ø 100 mm 4 WHEELS		€ 444,00
--------	--	----------------------	--	-----------------



Chiusura porta a battente, 1/2 modulo - Closing hinged door, 1/2 element - Flügeltüren 1/2 Modul
Porte battante de fermeture, 1/2 module - Puerta de bisagras, 1/2 módulo

PR40-DX 353186	400 mm	1 DOOR		€ 227,00
--------------------------	--------	--------	--	-----------------

PR40-SX 353194	400 mm	1 DOOR		€ 227,00
--------------------------	--------	--------	--	-----------------

PR40AS-DX 20100026	400 mm	1 SLOTTED DOOR		€ 280,00
------------------------------	--------	----------------	--	-----------------



Chiusura porta a battente, 1 modulo - Closing hinged door, 1 element - Flügeltüren 1 Modul
Porte battante de fermeture, 1 module - Puerta de bisagras, 1 módulo

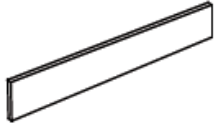
PR80 353210	800 mm	2 DOORS		€ 471,00
-----------------------	--------	---------	--	-----------------

PR80AS 353213	800 mm	2 SLOTTED DOORS		€ 590,00
-------------------------	--------	-----------------	--	-----------------

PR12 353218	1200 mm	2 DOORS		€ 537,00
-----------------------	---------	---------	--	-----------------

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios línea

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Código	Specifici Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--

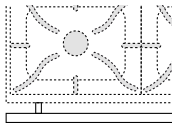


Zoccolatura in acciaio inox - Stainless steel plinth - Frontsockel Edelstahl
Cache pieds en acier inox - Zócalo en acero inox

MODELLO

469001

€/m 138,00



Corrimano in acciaio inox - Stainless steel handrail - Handlauf Edelstahl
Main courante en acier inox - Barandilla en acero inox

CF-40

411325

400x40x20 mm

1/2 MODULE

€ 146,00

CF-80

411321

800x40x20 mm

1 MODULE

€ 185,00

CF-120

411317

1200x40x20 mm

1+1/2 MODULE

€ 247,00

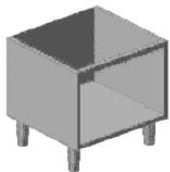


Colonnina acqua orientabile - Adjustable water column - Säule mit gelenkige wasserhahn
Colonne orientable - Columna regulable

RI-COL

833507

€ 555,00



Mobile per elementi top - Neutral element for top unit - Unterbau für top elemente
Mobile pour éléments top - Móvil para elementos top

7MT-40

353101

400x685x643 mm

1/2 MODULE

€ 514,00

8MT-40

353131

400x810x643 mm

1/2 MODULE

€ 561,00

7MT-80

353121

800x685x643 mm

1 MODULE

€ 588,00

8MT-80

353141

800x810x643 mm

1 MODULE

€ 633,00

7MT-120

353111

1200x685x643 mm

1+1/2 MODULE

€ 672,00

8MT-120

353112

1200x810x643 mm

1+1/2 MODULE

€ 717,00

STILE 700

PRICE LIST



Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

CUCINE A GAS

GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

IT Modularità 400-800-1200 mm. Forni statici a gas o elettrici. Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze: 4,5 - 7 kW. Griglia in ghisa vetrificata di grosso spessore. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Regolazione temperatura del forno da 100° a 300°C. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1 o GN 3/1 per MAXI forno.

DE 400-800-1200mm Module. Gas oder Elektrobackofen. Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 4,5 und 7 kW. Glasiertes Gusseisen Rost. Ventilhähne mit Pilotflamme für die Anzündung des Brenners. Thermostatgesteuerte Ofen Temperatur Regelung von 100° bis 300°C. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1 oder GN3/1 in der MAXI Version.

ES Modularidad 400-800-1200 mm. Hornos estáticos a gas o eléctricos. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 y 7 kW. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemado. Regulación termostática de la temperatura del horno 100° a 300°C. Pies inox, regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el horno MAXI.

ENG Modules: 400-800-1200mm. Static gas and electric ovens. Burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 4,5 and 7kW. Vitrified cast iron grid. Valve taps with pilot flame for gas burner ignition. Temperature regulation of the oven from 100° to 300°C. Height-adjustable stainless steel feet.

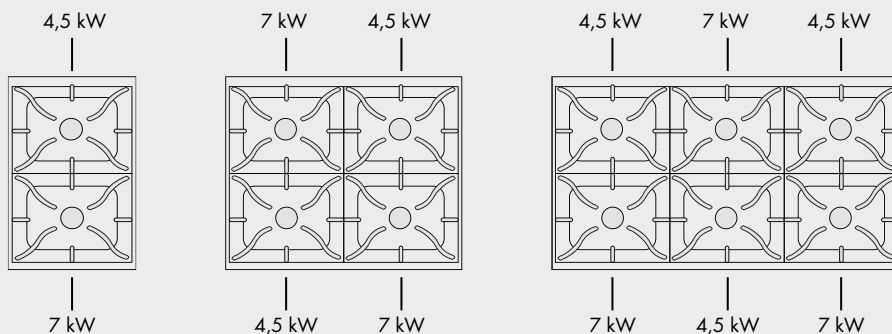
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1 or GN3/1 in MAXI oven.

FR Modularité 400-800-1200mm. Fours statiques à gaz ou électriques. Brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 4,5 et 7 kW. Grille en fonte vitrifiée. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Réglage thermostatique de la température du four de 100° à 300°C. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI four.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI / STANDARD BURNERS ARRANGEMENT

Brenner Standardposition / Disposition standard des bruleur / Ubicación en estándar



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70TCG2 336502	11,5 kW tot 1x4,5 kW / 1x7 kW 400x730x290 mm 38 Kg / 0,2 m ³		€ 1.539,00
-------------------------	---	--	-------------------



70TCG4 336512	23 kW tot 2x4,5 kW / 2x7 kW 800x730x290 mm 69 Kg / 0,4 m ³		€ 2.501,00
-------------------------	---	--	-------------------



70TCG6 336522	34,5 kW tot 3x4,5 kW / 3x7 kW 1200x730x290 mm 94 Kg / 0,6 m ³		€ 3.495,00
-------------------------	--	--	-------------------



70CBG02 333537	11,5 kW tot 1x4,5 kW / 1x7 kW 400x730x900 mm 50 Kg / 0,5 m ³		€ 1.762,00
--------------------------	---	--	-------------------



70CBG04 333497	23 kW tot 2x4,5 kW / 2x7 kW 800x730x900 mm 85 Kg / 0,9 m ³		€ 2.731,00
--------------------------	---	--	-------------------



70CBG06 333407	34,5 kW tot 3x4,5 kW / 3x7 kW 1200x730x900 mm 114 Kg / 1,2 m ³		€ 3.757,00
--------------------------	---	--	-------------------

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifici Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70CBG14
333437

30,7 kW tot
2x4,5 kW / 2x7 kW
800x730x900 mm
135 Kg / 0,9 m³

OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 4.083,00

70CBG14FE
333467

23 kW
2x4,5 kW / 2x7 kW
800x730x900 mm
135 Kg / 0,9 m³

OVEN
5,5 kW / 400 V
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 4.566,00



70CBG16
333327

42,2 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
167 Kg / 1,2 m³

OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 5.133,00

70CBG16FE
333357

34,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
167 Kg / 1,2 m³

OVEN
5,5 kW / 400 V
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 5.663,00



70CBG16XL
333370

43,7 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
174 Kg / 1,2 m³

OVEN
9,2 kW
MAXI
975x650x365 mm
Internal size

€ 5.518,00

70CBG16XLE
333378

34,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
174 Kg / 1,2 m³

OVEN
8 kW / 400 V
MAXI
975x650x365 mm
Internal size

€ 6.335,00

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70CBG26
333207

42,2 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
183 Kg / 1,2 m³

OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 5.622,00

70CBG26FE
333237

34,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
183 Kg / 1,2 m³

OVEN
5,5 kW / 400 V
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 6.133,00



70CBG26C
333267

42,2 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
186 Kg / 1,2 m³

OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 5.760,00

ARMADIO CALDO
HOT CUPBOARD
0,8 kW/230 V

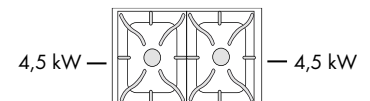
70CBG26CFE
333297

34,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x7 kW
1200x730x900 mm
186 Kg / 1,2 m³

OVEN
5,5 kW / 400 V
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 6.304,00

ARMADIO CALDO
HOT CUPBOARD
0,8 kW/230 V



FORNELLONI - Top range - Tischkocher - Rechaud à Gaz - Hornillos



70/6PFBG02
363110

9 kW tot
2x4,5 kW
800x730x900 mm
80 Kg / 0,9 m³

€ 1.999,00

CUCINE A GAS - Gas ranges - Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



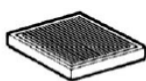
Griglia per 2 fuochi in ghisa vetrificata - Vetrified cast iron grid for 2 burners - Verglaster gusseisen Rost
Grille bruleur en fonte vetriefieè - Parrilla quemadores en hierro vetrificado

GV-700
440109 575x395 mm € 205,00



Piastra in acciaio per appoggio su griglia - Steel plate over grid - Stahl Fortkochplatte uber dem grill
Plaque en acier, soutien la grille - Plancha en acero, apoyo en la rejilla

PAL-71F
825885 395x285x10 mm LISCIA - SMOOTH € 218,00

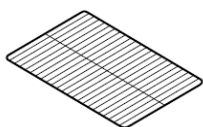


PAR-71F
825895 395x285x10 mm RIGATA - RIBBED € 251,00



Griglia di riduzione in acciaio inox - Stainless steel reduction - Verchromt Reduzierstern
Grille de réduction en acier inox - Rejilla de reducción en acero inox

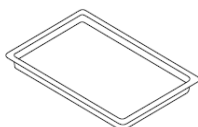
RID-9/7
831733 INOX € 34,00



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7
831607 530x650 mm GN 2/1 € 63,00

GCFM-9/7
831647 974x645 mm MAXI OVEN
XL MODELS € 80,00



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1
897125 530x650x20 mm GN 2/1 € 93,00

TE40-2/1
897131 530x650x40 mm GN 2/1 € 102,00

TE65-2/1
897135 530x650x65 mm GN2/1 € 116,00

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC RANGES

Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas eléctricas

IT Modularità 400 - 800 - 1200 mm. Piani con piastre in ghisa tonde Ø 220 mm, 2,6 Kw, controllate da commutatore a 6 posizioni. Regolazione della temperatura del forno da 100° a 300°C mediante 2 termostati che controllano separatamente le due resistenze poste sopra e sotto all'interno del forno. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1.

DE 400 - 800 - 1200 mm Module. Viereckige Platten aus Gußeisen ø 220 mm, 2,6 kW mit einem 6-Positionen-Schalter gesteuert. Einstellung der Ofentemperatur von 100 °C auf 300 °C mit Hilfe von 2 Thermostaten, die die beiden oberhalb und unterhalb des Ofens angeordneten Widerstände getrennt regeln. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1.

ES Modularidad 400-800-1200 mm. Encimera con placas de fundición redondas de 220 mm de diámetro, 2,6 kW, controlados por conmutador de 6 posiciones. Ajuste de la temperatura del horno de 100 ° a 300 ° C mediante 2 termostatos que controlan por separado las dos resistencias colocadas arriba y abajo dentro del horno. Pies inox, regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1.

ENG Modules: 400 - 800 - 1200 mm. Tops with round plates in cast iron Ø 220 mm, 2,6 Kw, controlled by 6-position switch. Oven temperature regulation from 100 ° to 300 ° C by means of 2 thermostats that control separately the two resistances placed above and below inside the oven. Height-adjustable stainless steel feet.

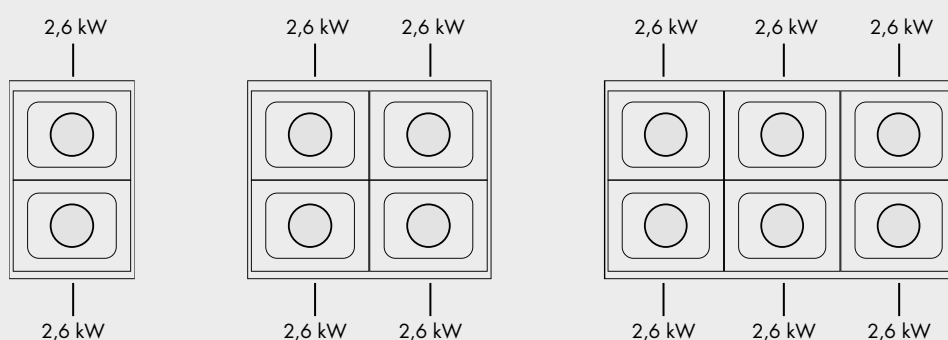
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1.

FR Modularité 400 - 800 - 1200 mm. Plans avec plaques rondes en fonte ø 220 mm, 2,6 kW contrôlées par un commutateur à 6 positions. Réglage de la température du four de 100 ° à 300 ° C au moyen de 2 thermostats qui contrôlent séparément les deux résistances placées au-dessus et en-dessous du four. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicación en estándar



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



70TCE2T
338712

5,2 kW tot
2x2,6 kW / 400 V
400x730x290 mm
28 Kg / 0,2 m³

€ 1.329,00



70TCE4T
338722

10,4 kW tot
4x2,6 kW / 400 V
800x730x290 mm
49 Kg / 0,4 m³

€ 1.897,00



70TCE6T
338732

15,6 kW tot
6x2,6 kW / 400 V
1200x730x290 mm
70 Kg / 0,6 m³

€ 2.426,00



70CTE02
337267

5,2 kW tot
2x2,6 kW / 400 V
400x730x900 mm
40 Kg / 0,5 m³

€ 1.531,00



70CTE04
337237

10,4 kW tot
4x2,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
65 Kg / 0,9 m³

€ 2.124,00



70CTE06
337187

15,6 kW tot
6x2,6 kW / 400 V
1200x730x900 mm
90 Kg / 1,2 m³

€ 2.729,00

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70CTE14
337207

15,9 kW tot
4x2,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
110 Kg / 0,9 m³

OVEN
⚡ 5,5 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 3.943,00



70CTE16
337167

21,1 kW tot
6x2,6 kW / 400 V
1200x730x900 mm
130 Kg / 1,2 m³

OVEN
⚡ 5,5 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 4.598,00



70CTE26
337117

21,1 kW tot
6x2,6 kW / 400 V
1200x730x900 mm
134 Kg / 1,2 m³

OVEN
⚡ 5,5 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 5.102,00



70CTE16XLE
337174

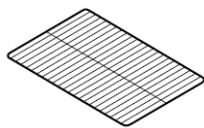
23,6 kW tot
6x2,6 kW / 400 V
1200x730x900 mm
134 Kg / 1,2 m³

OVEN
⚡ 8 kW / 400 V
MAXI
975x650x365 mm
Internal size

€ 5.148,00

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

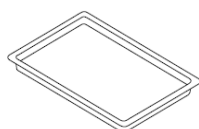
Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7 831607	530x650 mm	GN2/1	€ 63,00
--------------------------	------------	-------	----------------

GCFM-9/7 831647	974x645 mm	MAXI OVEN XL MODEL	€ 80,00
---------------------------	------------	-----------------------	----------------



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaqué en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1 897125	530x650x20 mm	GN2/1	€ 93,00
---------------------------	---------------	-------	----------------

TE40-2/1 897131	530x650x40 mm	GN2/1	€ 102,00
---------------------------	---------------	-------	-----------------

TE65-2/1 897135	530x650x65 mm	GN2/1	€ 116,00
---------------------------	---------------	-------	-----------------

CUCINE VETROCERAMICA

CERAMIC PLATE

Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

IT Modularità 400 - 800 mm. Piano in vetro spessore 6 mm a 2 o 4 zone di cottura con due differenti potenze: 1,8 kW e 2,5 kW controllate da simostato regolabile. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 mm Module. Glasplatte Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 Kochfeldern mit unterschiedlichen Leistungen: 1,8 kW und 2,5 kW. Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas. Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción con una potencia fija de 1,8 kW y 2,5 kW. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Top in glass 6 mm thick with 2 or 4 cooking zones with different powers: 1.8 kW and 2.5 kW adjustable power. Sensors with indicator lights in incandescent glass. Electric wiring easily accessible for inspection. Height adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 mm. Plan en verre de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson avec puissance de 1,8 kW et u 2,5 kW. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Câblages électriques faciles à contrôler. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

NEW!

****MOD. PR - RILEVAMENTO PENTOLA VANTAGGI:**

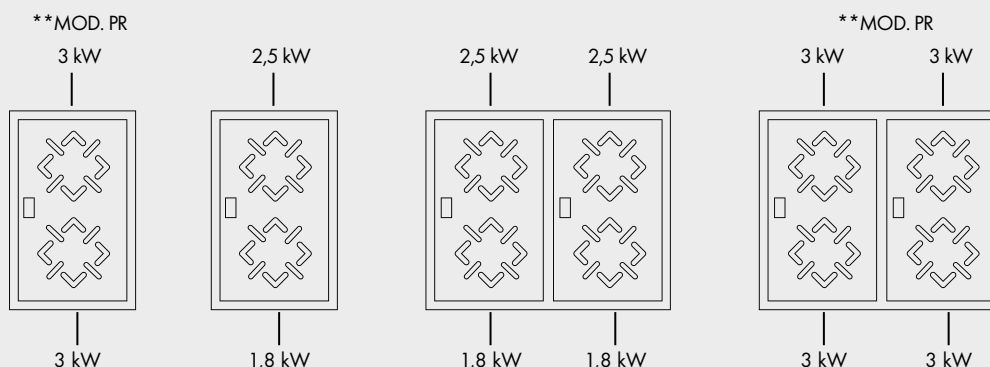
- risparmio energetico
- maggiore sicurezza per l'utente

****MOD. PR - PAN DETECTION ADVANTAGES:**

- energy saving
- user safety

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicación estándar



Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Details
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70TCE2V
338742

4,3 kW tot
1x2,5 kW / 1x1,8 kW / 400 V
400x730x290 mm
33 Kg / 0,2 m³

€ 2.373,00

70TCE2VPR
338745

6 kW tot
2x3 kW / 400 V
400x730x290 mm
33 Kg / 0,2 m³

€ 3.969,00



70TCE4V
338752

8,6 kW tot
2x2,5 kW / 2x1,8 kW / 400 V
800x730x290 mm
54 Kg / 0,4 m³

€ 3.473,00

70TCE4VPR
338755

12 kW tot
4x3 kW / 400 V
800x730x290 mm
54 Kg / 0,4 m³

€ 6.806,00



70CVE02
338449

4,3 kW tot
1x2,5 kW / 1x1,8 kW / 400 V
400x730x900 mm
45 Kg / 0,5 m³

€ 2.574,00

70CVE02PR
338445

6 kW tot
2x3 kW / 400 V
400x730x900 mm
45 Kg / 0,5 m³

€ 4.145,00



70CVE04
338453

8,6 kW tot
2x2,5 kW / 2x1,8 kW / 400 V
800x730x900 mm
70 Kg / 0,9 m³

€ 3.830,00

70CVE04PR
338452

12 kW tot
4x3 kW / 400 V
800x730x900 mm
70 Kg / 0,9 m³

€ 7.009,00

CUCINE INDUZIONE

INDUCTION PLATE

Induktions-herd - Plaques a induction - Placas induccion

IT Modularità 400 - 800 mm. Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura indipendenti con campo induttivo ø 220 mm. Potenza erogata 3,5 kW finemente regolabile. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico ø minimo 14 cm). Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 mm Module. Glasplatte, Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 unabhängigen Kochfeldern mit Induktionsfeld ø 220 mm. Die abgegebene Leistung 3,5 kW ist über einen Stromregler präzis regulierbar. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem (mit ferritischem Boden ø min. 14 cm). Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

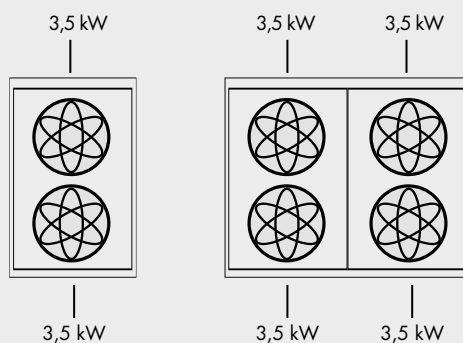
ES Modularidad 400 - 800 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 220 mm de diámetro. Potencia 3,5 Kw finamente regulada. Sistema de detección automático de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm). Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Top in glass, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 220 mm ø induction field. 3,5 Kw power that can be finely regulated. Pan detection system (pans with minimum 14 cm ø iron bases). Electric wiring easily accessible for inspection. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 mm. Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction ø 220 mm. Puissance 3,5 kW finement réglable. Système de détection automatique de la casserole (avec fond ferritique ø minimum 14 cm). Câblages électriques faciles à contrôler. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn enstandard



****5 kW DI POTENZA PER ZONA
DISPONIBILI SU RICHIESTA**

****5 kW POWER PER ZONE
AVAILABLE ON REQUEST**

****5 kW LEISTUNG PRO ZONE
AUF ANFRAGE VERFÜGBAR**

****5 kW POTENCIA POR ZONA
DISPONIBLE BAJO PEDIDO**

****5 kW PUISSANCE PAR ZONE
DISPONIBLE SUR DEMANDE**

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70TCE21 338759	7 kW tot** 2x3,5 kW / 400 V 400x730x290 mm 33 Kg / 0,2 m ³		€ 8.043,00
--------------------------	---	--	-------------------



70TCE41 338763	14 kW tot** 4x3,5 kW / 400 V 800x730x290 mm 54 Kg / 0,4 m ³		€ 13.953,00
--------------------------	--	--	--------------------



70CIE02 338459	7 kW tot** 2x3,5 kW / 400 V 400x730x900 mm 45 Kg / 0,5 m ³		€ 8.234,00
--------------------------	---	--	-------------------



70CIE04 338463	14 kW tot** 4x3,5 kW / 400 V 800x730x900 mm 70 Kg / 0,9 m ³		€ 14.151,00
--------------------------	--	--	--------------------

****5 kW DI POTENZA PER ZONA DISPONIBILI SU RICHIESTA
con supplemento**

****5 kW POWER PER ZONE AVAILABLE ON REQUEST with
extra charge**

****5 kW LEISTUNG PRO ZONE AUF ANFRAGE VERFÜGBAR
mit Aufpreis**

****POTENCIA DE 5 KW POR ZONA DISPONIBLE BAJO
PEDIDO
con cargo extra**

**** PUISSANCE DE 5 kW PAR ZONE DISPONIBLE SUR
DEMANDE
avec supplément**

CUCINE WOK

WOK RANGES

Wok herde - Cusinières Wok - Cocinas Wok

IT Modularità 400 mm. Piedini inox regolabili in altezza.

Wok gas: Cerchione di appoggio in ghisa vetrificata di grosso spessore. Bruciatore in ghisa cromata con spartifiamma in ottone 12 kW ad alto rendimento con fiamma verticale. Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

Wok induzione: Cuvette in vetro spessore 6mm ø 300mm, potenza 5 kW o 8 kW finemente regolabili. Sistema di rilevamento pentola (pentole idonee con fondo ferritico).

DE 400 mm Module. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Gas Wok: Wok Aufnahme aus Gusseisen mit Sichtfenstern. 12 kW Verchromter Gusseisen Brenner mit Messing Ring und Vertikaler Flamme. Gashahn mit Pilotflamme.

Induktion Wok: Küvette in 6mm dickem Glas ø 300mm und 5 kW oder 8kW Leistung. Automatische An- und Abschaltung durch Kochgeschirr, Hitze durch Induktion und Kontrolle durch System.

ES Modularidad 400 mm. Pies inox, regulables en altura.

Wok a gas: Apoyo para Wok en fundación de hierro vitrificado y espeso. Quemadores superiores en fundación con repartellama de latón 12 kW alto rendimiento, flama vertical. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador.

Wok a inducción: Cuenco en espesor de vidrio 6 mm ø 300 mm potencia 5 kW o 8 kW. Sistema de detección automático de la cacerola con fondo ferrítico.

ENG Modules: 400 mm. Heightadjustable stainless steel feet.

Gas Wok: Ring support for Wok cooking in thick vitrified cast iron. Chromed cast iron burner with 12 kW brass ring burner, high-performance vertical flame. Valve tap with pilot flame for burner ignition.

Induction Wok: cuvette in glass thickness 6 mm ø 300 mm with 5 kW or 8 kW power. Pan detection system (with iron bases).

FR Modularité 400 mm. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Gas Wok: Soutien pour le Wok en fonte vitrifiée épaisse. Brûleur en fonte chromée avec chapeaux de brûleur en laiton 12 kW haute performance et flamme verticale nettoyage et l'entretien. Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.

Wok à induction: Cuvettes en verre épaisseur 6 mm ø 300mm puissance 5 kW ou 8 kW. Système de détection automatique de la casserole avec fond ferritique.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



70TCG01W 338769	12 kW 400x730x290 mm 45 Kg / 0,2 m ³		€ 2.174,00
---------------------------	--	--	-------------------



70CBG01W 333202	12 kW 400x730x900 mm 45 Kg / 0,5 m ³		€ 2.343,00
---------------------------	--	--	-------------------



70TCE11WI 338776	5 kW / 400 V 400x730x290 mm 45 Kg / 0,2 m ³		€ 6.219,00
----------------------------	---	--	-------------------

70TCE01WI 338772	8 kW / 400 V 400x730x290 mm 45 Kg / 0,2 m ³		€ 6.888,00
----------------------------	---	--	-------------------



70CIE11W 337106	5 kW / 400 V 400x730x900 mm 45 Kg / 0,5 m ³		€ 6.387,00
---------------------------	---	--	-------------------

70CIE01W 337102	8 kW / 400 V 400x730x900 mm 45 Kg / 0,5 m ³		€ 7.055,00
---------------------------	---	--	-------------------

TUTTAPIASTRA

SOLID TOP

Gluehplattenherd - Plaque coupe de feu - Placas radiantes

IT Modularità 800 -1200 mm. Piastra di cottura di grosso spessore con anello centrale asportabile per temperature differenziate. Bruciatore circolare in acciaio inox da 11,7kW. Nella combinata, bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze 4,5 kW e 7 kW. Griglie in ghisa vetrificate. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Forno con regolazione della temperatura da 100° a 300°C. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia GN2/1 in acciaio cromato.

DE 800 - 1200 mm Module. Kochplatte für verschiedene Temperaturen, sehr dick mit herausnehmbarem zentralem Ring. Kreisförmiger Brenner aus rostfreiem Stahl, 11,7 kW. In der kombinierten Version Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 4,5 und 7 kW. Ventilhähne mit Dauerflamme für die Anzündung des Brenners. Backofen Temperaturregelung von 100° bis 300°C. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1.

ES Modularidad 800 - 1200 mm. Placa de cocción para diferentes temperaturas, de gran espesor y con anillo central extraíble. Quemador circular en acero inox, 11,7kW. En la versión combinada quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 kW y 7 kW. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Horno con regulación de temperatura de 100 ° a 300 ° C. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1.

ENG Modules: 800-1200 mm. Thick cooking plate with differentiated temperatures, with removable central ring. Circular burner in stainless steel. The combined version has top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 4,5 kW and 7 Kw. Valve taps with pilot flame for burner ignition. Ovens, temperature regulation from 100° to 300° C.

Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1.

FR Modularité 800 - 1200 mm. Plaque de cuisson pour températures différenciées, de grande épaisseur avec anneau central amovible. Brûleur circulaire en acier inox, 11,7 kW. Dans la version combinée brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en laiton à double couronne. Puissances 4,5kW et 7 Kw. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Four avec régulation de température de 100 ° à 300 ° C. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1.

TUTTAPIASTRA - Solid top - Gluehplattenherd - Plaque coup de feu - Placas radiantes

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifici Details Daten Detailles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



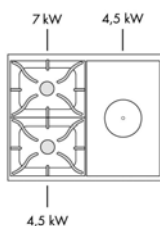
70TTG80 **11,7 kW**
338782 800x730x290 mm
109 Kg / 0,4 m³ € 2.582,00



70TPG00 **11,7 kW**
351107 800x730x900 mm
125 Kg / 0,9 m³ € 2.806,00



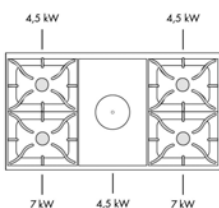
70TPG10 **19,4 kW tot**
351117 11,7 kW 7,7 kW
800x730x900 mm GN 2/1
175 Kg / 0,9 m³ 560x650x300 mm
Internal size € 4.247,00



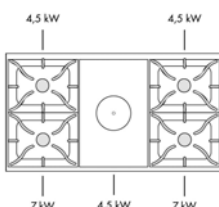
70TPG02 **16 kW**
333500 1X4,5 kW / 1X7 kW + 1x4,5 kW
800x730x900 mm
125 Kg / 0,9 m³ € 4.067,00



70TPG22 **30,9 kW tot**
351167 11,7 kW/1x4,5 kW/1x7 kW 7,7 kW
1200x730x900 mm GN 2/1
225 Kg / 1,2 m³ 560x650x300 mm
Internal size € 5.696,00



70TPG22C **30,9 kW tot**
351177 11,7 kW/1x4,5 kW/1x7 kW 7,7 kW
1200x730x900 mm GN 2/1
225 Kg / 1,2 m³ 560x650x300 mm
Internal size € 5.910,00
ARMADIO CALDO
HOT CUPBOARD
 0,8 kW / 400 V

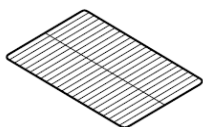


70TPG202 **20,5 kW tot**
351180 1X4,5 kW / 2X7 kW + 2x4,5 kW
1200x730x900 mm
125 Kg / 1,2 m³ € 5.560,00

70TPG222 **28,2 kW tot**
351166 1X4,5 kW / 2X7 kW + 2x4,5 kW 7,7 kW
1200x730x900 mm GN 2/1
186 Kg / 1,2 m³ 560x650x300 mm
Internal size € 8.233,00

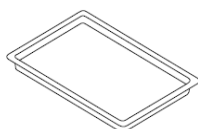
ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7	530x650 mm	GN 2/1	€ 63,00
831607			



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1	530x650x20 mm	GN 2/1	€ 93,00
897125			

TE40-2/1	530x650x40 mm	GN 2/1	€ 102,00
897131			

TE65-2/1	530x650x65 mm	GN 2/1	€ 116,00
897135			

FRY-TOP

GRIDDLES

Bratplatte - Grillade - Fry-top

IT Modularità 400 - 800 - 1200 mm. Versioni a gas (con rubinetti termostatici) o elettriche. Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 12 mm, disponibili anche in cromo duro lucido. Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 800 mm e 1200 mm i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400-800-1200 mm Module. Gas (mit Thermostatischem Ventil) oder elektrische Ausführung. Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 12 mm, alle Modelle sind auch in glänzendem Hartchrom verfügbar. Temperaturregulierung von 100° bis 300° C. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Ausziehbares Fettauffangschubfach. Bei den 800mm und 1200 mm Modulgeräten sind die Bedienungsknöpfe geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

ES Modularidad 400 - 800 - 1200 mm. Versión a gas (con valvula termostatica) o eléctrica. Plancha de cocción en acero especial de 12 mm, disponible también en cromo duro brillante. Peto perimetral soldado a la placa. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C Cajón recoge grasas extraíble. En el modelo de 800 mm, 1200 mm los mandos son dobles par poder calentar parcialmente. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 - 1200 mm. Gas (with thermostatic valve) or electric versions. Cooking plates in special steel, 12 mm thick, also available in shiny hard chrome. Perimeter splash guard welded to the plates. Temperature regulation between 100° and 300° C. Removable fat collecting drawer. In the 800 mm and 1200 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating. Height adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 - 1200 mm. Versions à gaz (avec vanne thermostatique) ou électriques. Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de 12 mm d'épaisseur, disponibles aussi en chrome dur brillant. Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Réglage de la température de 100° a 300° C. Tiroir amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 800 mm et 1200 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifiche
Details
Daten
Detalles
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70TFGL
338810

7 kW
400x730x290 mm
56 Kg / 0,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.022,00



70TFGLC
338820

7 kW
400x730x290 mm
56 Kg / 0,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 2.342,00

70TFGR
338814

7 kW
400x730x290 mm
56 Kg / 0,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.098,00



70TFGRC
338824

7 kW
400x730x290 mm
56 Kg / 0,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 2.446,00

70TFGLL
338830

14 kW
800x730x290 mm
98 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.942,00



70TFGLLC
338834

14 kW
800x730x290 mm
98 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 3.499,00

70TFGRR
338838

14 kW
800x730x290 mm
98 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 3.062,00



70TFGRRC
338842

14 kW
800x730x290 mm
98 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.624,00

70TFGLR
338846

14 kW
800x730x290 mm
98 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.023,00



70TFGLRC
338850

14 kW
800x730x290 mm
98 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.581,00

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Details
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70TFEL
338872

4,8 kW / 400 V
400x730x290 mm
52 Kg / 0,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.114,00



70TFER
338876

4,8 kW / 400 V
400x730x290 mm
52 Kg / 0,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.192,00



70TFELL
338892

9,6 kW / 400 V
800x730x290 mm
94 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.059,00



70TFERR
338900

9,6 kW / 400 V
800x730x290 mm
94 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 3.212,00



70TFERRC
338904

9,6 kW / 400 V
800x730x290 mm
94 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.751,00

70TFELR
338908

9,6 kW / 400 V
800x730x290 mm
94 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.171,00

70TFELRC
338912

9,6 kW / 400 V
800x730x290 mm
94 Kg / 0,4 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.705,00

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Detalles
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70FTG40L
343108

7 kW
400x730x900 mm
68 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.199,00



70FTG40LC
343128

7 kW
400x730x900 mm
68 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 2.553,00



70FTG40R
343118

7 kW
400x730x900 mm
68 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.300,00



70FTG40RC
343138

7 kW
400x730x900 mm
68 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 2.663,00



70FTG80L
343148

14 kW
800x730x900 mm
114 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.149,00



70FTG80LC
343158

14 kW
800x730x900 mm
114 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 3.680,00



70FTG80R
343168

14 kW
800x730x900 mm
114 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 3.304,00

70FTG80RC
343178

14 kW
800x730x900 mm
114 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.843,00

70FTG80LR
343188

14 kW
800x730x900 mm
114 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.232,00

70FTG80LRC
343198

14 kW
800x730x900 mm
114 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.800,00

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70FTE40L
343307

4,8 kW / 400 V
400x730x900 mm
66 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.293,00



70FTE40R
343317

4,8 kW / 400 V
400x730x900 mm
66 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.396,00

70FTE40RC
343337

4,8 kW / 400 V
400x730x900 mm
66 Kg / 0,5 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 2.762,00



70FTE80L
343347

9,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
110 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.302,00



70FTE80R
343367

9,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
110 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 3.430,00

70FTE80RC
343377

9,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
110 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.976,00



70FTE80LR
343387

9,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
110 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.389,00

70FTE80LRC
343397

9,6 kW / 400 V
800x730x900 mm
110 Kg / 0,9 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.931,00

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Frytop

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



70TFG12L
338921

21 kW
1200x730x290 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 4.136,00



70TFG12LC
338931

21 kW
1200x730x290 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.925,00

70TFG12LR
338941

21 kW
1200x730x290 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 4.281,00

70TFG12LRC
338951

21 kW
1200x730x290 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.060,00



70TFE12L
338961

15 kW / 400 V
1200x730x290 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.988,00



70TFE12LC
338971

15 kW / 400 V
1200x730x290 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.738,00

70TFE12LR
338981

15 kW / 400 V
1200x730x290 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 4.126,00

70TFE12LRC
338991

15 kW / 400 V
1200x730x290 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.866,00

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70FTG12L
343211

21 kW
1200x730x900 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 4.490,00



70FTG12LC
343221

21 kW
1200x730x900 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 5.279,00

70FTG12LR
343231

21 kW
1200x730x900 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 4.636,00

70FTG12LRC
343241

21 kW
1200x730x900 mm
197 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.414,00



70FTE12L
343411

15 kW / 400 V
1200x730x900 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 4.325,00



70FTE12LC
343421

15 kW / 400 V
1200x730x900 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 5.075,00

70FTE12LR
343431

15 kW / 400 V
1200x730x900 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 4.463,00

70FTE12LRC
343441

15 kW / 400 V
1200x730x900 mm
180 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.203,00

FRIGGITRICI

FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni a gas: con scambiatori di calore attraversanti la vasca e comandi meccanici o controlli elettronici (RAPID), o con bruciatori esterni alla vasca e comandi elettromeccanici (vasca a "Y").

Versioni elettriche: resistenze corazzate rotanti interne alla vasca e comandi elettromeccanici o con controlli elettronici (RAPID).

Dotazione: 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Bacinella raccogliolio in acciaio inox.

DE 400 - 800 mm Module. Gas oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken. Ölablass mit Kugelhahn.

Gasausführungen: mit Wärmetauschern im Becken mit mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID), oder mit Außenbrennern und mechanischen Bedienungen ("Y-förmiges" Becken).

Elektrische Ausführungen: rotierende gepanzerte Widerstände zur einfachen Reinigung und elektromechanische Befehle oder mit elektronischen Steuerungen (RAPID).

Serienausstattung: 1 Korb für 1 Becken Version. 1 Korb und 2 Halbkörbe für doppel Becken Version. Edelstahl Öl Schüssel.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión a gas o eléctrica de 1 y 2 cubas. Drenaje de aceite por válvula de bola.

Versión a gas: con intercambiador de calor atravesando la cuba y mandos mecánicos o control electrónico (RAPID), o con quemadores externos al tanque y mandos electromecánicos (cuba "Y").

Versión eléctrica: con resistencias giratorias dentro de la cuba, con mandos electromecánicos o control electrónico (RAPID)

Incluido: 1 cesta por versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 mitad cestas para versiones de 2 cubas. Cubeta inox recoge aceite.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Gas or electric versions with 1 or 2 tanks. Oil drainage by means of ball valve.

Gas versions: with heat exchangers crossing the tank and mechanical controls or electronic controls (RAPID), or with burners outside the tank and electromechanical controls (Y-shaped tank).

Electric versions: with rotating elements inside the tank and electromechanical controls or with electronic controls (RAPID)

Equipped with: 1 basket for single tank versions. 1 basket and 2 half baskets for double tank versions. Stainless steel oil collection basin.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves. Vidange de l'huile grâce au robinet à bille.

Versions à gaz: avec échangeurs de chaleur traversant la cuve et commandes mécaniques ou contrôles électroniques (RAPID), ou avec brûleurs externes à la cuve et commandes électromécaniques (cuve en "Y").

Versions électriques: avec résistances pouvant pivoter à l'intérieur de cuve et commandes électromécaniques ou avec contrôles électroniques (RAPID).

Dotation: 1 panier pour versions à 1 cuve. 1 panier et 2 demi paniers pour versions à 2 cuves. Cuve inox de recueil de l'huile.



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Details Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



70FRG-13 8982311	11,2 kW 400x730x900 mm 60 Kg / 0,5 m ³	13 lt. 1xCF13 1xBRO-13/17	€ 2.897,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------

70FRG-17 8982361	16,5 kW 400x730x900 mm 70 Kg / 0,5 m ³	17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 3.274,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------



70FRG-26 8982411	22,4 kW 800x730x900 mm 100 Kg / 0,9 m ³	13+13 lt. 1xCF13 2xCMF13 1xBRO-13/17	€ 5.106,00
----------------------------	---	---	-------------------

70FRG-34 8982461	33 kW 800x730x900 mm 120 Kg / 0,9 m ³	17+17 lt. 1xCF17 2xCMF17 1xBRO-13/17	€ 5.814,00
----------------------------	---	---	-------------------



70FRG-16 8982511	11,6 kW 400x730x900 mm 73 Kg / 0,5 m ³	8+8 lt. 2xCF8 1xBRO-13/17	€ 4.132,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------



70FPG45 931026	28 kW 800x730x900 mm 95 Kg / 0,9 m ³	TANK 45lt. 1xC45G	€ 3.953,00
--------------------------	--	-------------------------	-------------------

FRIGGITRICI - Fryers - Fritteusen - Friteuses - Freidoras

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



70TFRE-13
335001

12 kW / 400 V
400X730X270 mm
20 Kg / 0,5 m³

13 lt.
1xCF13
1xBRO-13/17

€ 2.305,00



70FRE-13
8982611

12 kW / 400 V
400x730x900 mm
50 Kg / 0,5 m³

13 lt.
1xCF13
1xBRO-13/17

€ 2.604,00



70FRE-17
8982661

16,5 kW / 400 V
400x730x900 mm
55 Kg / 0,5 m³

17 lt.
1xCF17
1xBRO-13/17

€ 2.839,00



70FRE-26
8982711

24 kW / 400 V
800x730x900 mm
77 Kg / 0,9 m³

13+13 lt.
1xCF13
2xCMF13
1xBRO-13/17

€ 4.496,00



70FRE-34
8982751

33 kW / 400 V
800x730x900 mm
89 Kg / 0,9 m³

17+17 lt.
1xCF17
2xCMF17
1xBRO-13/17

€ 4.840,00



70FRE-16
8982811

14 kW / 400 V
400x730x900 mm
62 Kg / 0,5 m³

8+8 lt.
2xCF8
1xBRO-13/17

€ 3.572,00



VERSIONE RAPID - RAPID VERSION
"MELTING"

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



70FRG-17R
8982401

16,5 kW
400x730x900 mm
70 Kg / 0,5 m³

0,01 kW / 230 V
17 lt.
1xCF17
1xBRO-13/17

€ 3.899,00



70FRG-34R
8982501

33 kW
800x730x900 mm
120 Kg / 0,9 m³

0,02 kW / 230 V
17+17 lt.
1xCF17
2xCMF17
1xBRO-13/17

€ 6.885,00



70FPG45R
931034



28 kW
800x730x900 mm
96 Kg / 0,9 m³

0,01 kW / 230 V
45 lt.
1xC45G

€ 4.762,00



70FRE-17R
8982640

16,5 kW / 400 V
400x730x900 mm
70 Kg / 0,5 m³

17 lt.
1xCF17
1xBRO-13/17

€ 3.411,00



70FRE-34R
8982740

33 kW / 400 V
800x730x900 mm
120 Kg / 0,9 m³

17+17 lt.
1xCF17
2xCMF17
1xBRO-13/17

€ 5.835,00

VASCA PULITA ("Y") - CLEAN TANK ("Y")



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



70FRG-13VP 8982442	12 kW 400x730x900 mm 60 Kg / 0,5 m ³	0,01 kW / 230 V 13 lt. 1xCF13VP 1xBRO-13/17	€ 3.132,00
------------------------------	--	--	-------------------

70FRG-17VP 8982382	16 kW 400x730x900 mm 70 Kg / 0,5 m ³	0,01 kW / 230 V 17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 3.362,00
------------------------------	--	--	-------------------



70FRG-26VP 8982702	24 kW 800x730x900 mm 100 Kg / 0,9 m ³	0,02 kW / 230 V 13+13 lt. 1xCF13VP 2xCMF13VP 1xBRO-13/17	€ 5.625,00
------------------------------	---	--	-------------------

70FRG-34VP 8982482	32 kW 800x730x900 mm 120 Kg / 0,9 m ³	0,02 kW / 230 V 17+17 lt. 1xCF17 2xCMF17 1xBRO-13/17	€ 5.850,00
------------------------------	---	--	-------------------

NEW

SuperFry (gamma 700)

SuperFry (700 range) - SuperFry (700er-Reihe)

SuperFry (gamme 700) - SuperFry (serie 700)

Versioni elettriche con resistenze ribaltabili / Electric versions with tilting heating elements / Elektrische Versionen mit kippbaren Heizelementen / Versions électriques avec éléments chauffants basculants / Versiones eléctricas con resistencias basculantes / Versões elétricas com elementos de aquecimento basculantes



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Vasca Tank Wanne Cuve Cuba	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--

N7FRE15HPA	14KW / 400V 400x730x900 mm	1 tank	ON REQUEST
10471001	120 Kg / 0,9 m ³	15 lt.	

RISCALDAMENTO ELETTRICO

Sistema di cottura intelligente adattativo - controllo touch screen intuitivo con interfaccia di 7" - sollevatori cestelli integrati - ciclo di filtraggio dell'olio integrato gestito mediante algoritmo - ciclo di pulizia integrato.

ELECTRIC HEATING

Intelligent adaptive cooking system - intuitive touch screen control with 7" interface - integrated basket lifters - integrated oil filtering cycle managed by algorithm - integrated cleaning cycle.

ELEKTROHEIZUNG

Intelligentes adaptives Kochsystem - intuitive Touchscreen-Steuerung mit 7"-Oberfläche - integrierte Korbheber - integrierter Ölfilterungszyklus durch Algorithmus verwaltet - integriert Reinigungszyklus.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

Système de cuisson adaptatif intelligent - contrôle intuitif de l'écran tactile avec interface 7" - éleveurs de paniers intégrés - cycle de filtrage d'huile intégré géré par algorithme - intégré cycle de nettoyage.

CALEFACCIÓN ELÉCTRICA

Sistema inteligente de cocción adaptativa - control intuitivo de pantalla táctil con interfaz de 7" - elevadores de cesta integrados - ciclo de filtrado de aceite integrado gestionado por algoritmo - integrado ciclo de limpieza.

AQUECIMENTO ELÉTRICO

Sistema de cozimento adaptativo inteligente - controle intuitivo da tela de toque com interface de 7" - integrado elevadores de cesta - ciclo de filtragem de óleo integrado gerenciado por algoritmo - ciclo de limpeza integrado..



N7FRE15HPF	14KW / 400V 400x730x900 mm	1 tank	ON REQUEST
10471004	120 Kg / 0,9 m ³	15 lt.	

RISCALDAMENTO ELETTRICO

Sistema di cottura intelligente adattativo - controllo touch screen intuitivo con interfaccia di 7" - ciclo di filtraggio dell'olio integrato gestito mediante algoritmo - ciclo di pulizia integrato.

ELECTRIC HEATING

Intelligent adaptive cooking system - intuitive touch screen control with 7" interface - integrated oil filtering cycle managed by algorithm - integrated cleaning cycle.

ELEKTROHEIZUNG

Intelligentes adaptives Kochsystem - intuitive Touchscreen-Steuerung mit 7"-Oberfläche - integrierte Korbheber - integrierter Ölfilterungszyklus durch Algorithmus verwaltet - integriert Reinigungszyklus.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

Système de cuisson adaptatif intelligent - contrôle intuitif de l'écran tactile avec interface 7" - intégré cycle de filtrage de l'huile géré par algorithme - cycle de nettoyage intégré.

CALEFACCIÓN ELÉCTRICA

Sistema de cocción adaptativo inteligente - control de pantalla táctil intuitivo con interfaz de 7" - integrado ciclo de filtrado de aceite gestionado por algoritmo - ciclo de limpieza integrado.

AQUECIMENTO ELÉTRICO

Sistema de cozimento adaptativo inteligente - controle intuitivo da tela de toque com interface de 7" - óleo integrado ciclo de filtragem gerido por algoritmo - ciclo de limpeza integrado.

IT Modularità 400mm. Resistenza ad alte prestazioni, reversibile per la massima facilità di pulizia. Vasca di cottura a forma di Y realizzata in acciaio inox, senza saldature e resistenze interne, con zona fredda stampata per mantenere la qualità del prodotto fritto. Filtri rimovibili e lavabili. DISPLAY HD TOUCHSCREEN 7" IMPERMEABILE completamente integrato. Fino a 20 programmi di cottura completamente personalizzabili per tempo, temperatura, direttamente collegati al sistema di sollevamento automatico del cestello (solo per versione HPA). Il sistema completamente integrato consente di filtrare il fritto in meno di 4 minuti e il ritorno alla temperatura preimpostata (set point). INTERCICLO, il NUOVO sistema di lavaggio integrato nel ciclo di filtraggio (brevetto in corso). Sistema di cottura intelligente: grazie alla compensazione del carico, il tempo e la potenza di cottura si adattano automaticamente alla quantità di cibo inserito, in modo da ottenere un risultato perfetto a seconda del carico di lavoro. Programma lavaggio vasca con Detergente in pastiglie OFF-TABS. Funzione MELTING per lo scioglimento graduale dei grassi per prevenire lo stress termico: Funzione ECO per massimizzare il risparmio energetico. Connessione Wi-Fi integrata: monitora tutto il processo di lavoro di SuperFry, anche da remoto tramite Cloud Impostazione/implementazione ricetta, condivisione contenuti e consultazione dati HACCP.

EN Modularity 400mm. High performance resistance, reversible for maximum ease of cleaning. Y-shaped cooking tank made of stainless steel, without welding and internal resistances, with pressed cold area to maintain the quality of the fried product. Removable and washable filters. Fully integrated WATERPROOF 7" HD TOUCHSCREEN DISPLAY. Up to 20 fully customizable cooking programs for time, temperature, directly connected to the automatic basket lifting system (only for HPA version). The fully integrated system allows you to filter fine in less than 4 minutes and the return to the pre-set temperature (set point). INTERCYCLE, the NEW washing system integrated in the filtering cycle (patent pending) Intelligent cooking system: thanks to load compensation, cooking time and power are automatically adapt to the quantity of food inserted, in order to obtain a perfect result according to the workload Tank washing program with OFF-TABS Detergent tablets MELTING function for the gradual dissolution of fats to prevent thermal stress: ECO function for maximize energy savings Built-in Wi-Fi connection: monitor the entire work process of SuperFry, even remotely via Cloud Recipe setting/implementation, content sharing and HACCP data consultation.

DE Modularität 400 mm. Hochleistungswiderstand, reversibel für maximale Reinigungsfreundlichkeit. ERGONOMISCHES Y-FORMIGES BECKEN aus rostfreiem Stahl, ohne Schweißstellen und innere Widerstände, mit tiefgezogene Kalt Zone um die Qualität des bis beizubehalten. Abnehmbare und waschbare Filter. WASSERDICHTES 7" HD TOUCHSCREEN DISPLAY komplett integriert. Bis zu 20 völlig anpassbare Kochprogramme nach Zeit, Temperatur, direkt mit dem automatischen Korbhebe-System angeschlossen (nur für HPA-Version). Das vollständig integrierte System ermöglicht das Filtern des bis in weniger als 4 Minuten und die Rückkehr zur voreingestellten Temperatur (set point). INTERCYCLE, das NEUE, in den Filterkreislauf integrierte Waschsystem (zum Patent angemeldet) Intelligentes Kochsystem Intelligentes Koch-System: Dank der Lastkompensation passen sich Garzeit und Leistung automatisch an die Menge der eingelegten Lebensmittel an, um je nach Arbeitsbelastung ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Um die Arbeitszeit in Ihrer Küche zu verkürzen. Tankwaschprogramm mit Waschmitteltabletten. MELTING-Funktion für allmähliches Schmelzen von Fett, um thermische Belastung zu verhindern. Integrierte WLAN Verbindung: den gesamten SuperFry-Arbeitsprozess zu überwachen, auch aus den Ferne über Cloud. Rezepte einstellung/einführung, Content Sharing und Abruf von HACCP-Date.

FR Modularité 400mm. Résistance haute performance, réversible pour un maximum de facilité de nettoyage. Cuve de cuisson en forme de Y en acier inoxydable, sans soudure ni résistances internes, avec zone froide pressée pour maintenir la qualité du produit frit. Filtres amovibles et lavables. ÉCRAN TACTILE HD 7" WATERPROOF entièrement intégré. Jusqu'à 20 programmes de cuisson entièrement personnalisables pour le temps, la température, directement connectés au système de levage automatique du panier (uniquement pour la version HPA). Le système entièrement intégré vous permet de filtrer finement en moins de 4 minutes et le retour à la température prééglée (point de consigne) INTERCYCLE, le NOUVEAU système de lavage intégré au cycle de filtrage (brevet déposé) Système de cuisson intelligent : grâce à la compensation de charge, le temps et la puissance de cuisson s'adaptent automatiquement à la quantité d'aliments insérés, afin d'obtenir un résultat parfait en fonction de la charge de travail Programme de lavage du réservoir avec OFF-TABS Comprimés de détergent Fonction MELTING pour la dissolution progressive des graisses pour éviter le stress thermique : fonction ECO pour maximiser les économies d'énergie Connexion Wi-Fi intégrée : monitor l'ensemble du processus de travail de SuperFry, même à distance via la configuration/la mise en œuvre de Cloud Recipe, le partage de contenu et la consultation des données HACCP.

ES Modularidad 400mm. Resistencia de alto rendimiento, reversible para una máxima facilidad de limpieza. Cueva de cocción en Y fabricada en acero inoxidable, sin soldaduras y resistencias internas, con zona de frío prensado para mantener la calidad del producto frito. Filtros extraíbles y lavables. PANTALLA TÁCTIL HD DE 7" IMPERMEABLE totalmente integrada. Hasta 20 programas de cocción totalmente personalizables para tiempo, temperatura, conectados directamente al sistema de elevación automática de la cesta (solo para la versión HPA). El sistema totalmente integrado le permite filtrar fino en menos de 4 minutos y el retorno a la temperatura preestablecida (set point) INTERCYCLE, el NUEVO sistema de lavado integrado en el ciclo de filtrado (pendiente de patente) Sistema de cocción inteligente: gracias a la compensación de carga, el tiempo y la potencia de cocción se adaptan automáticamente a la cantidad de alimentos insertada, para obtener un resultado perfecto según la carga de trabajo Programa de lavado de tanques con OFF-TABS Pastillas de detergente Función MELTING para la disolución gradual de las grasas para evitar el estrés térmico: Función ECO para maximizar el ahorro de energía Conexión Wi-Fi integrada: monitor todo el proceso de trabajo de SuperFry, incluso de forma remota a través de la configuración/implementación de recetas en la nube, el intercambio de contenido y la consulta de datos HACCP.

POR Modularidade 400mm. Resistência de alto desempenho, reversível para máxima facilidade de limpeza. Tanque de cozimento em forma de Y em aço inox, sem solda e sem resistências internas, com área fria prensada para manter a qualidade do produto frito. Filtros removíveis e laváveis. TELA DE TOUCHSCREEN HD IMPERMEÁVEL 7" totalmente integrada. Até 20 programas de cozimento totalmente personalizáveis para tempo, temperatura, conectados diretamente ao sistema automático de elevação da cesta (somente para a versão HPA). O sistema totalmente integrado permite que você filtre bem em menos de 4 minutos e o retorno à temperatura pré-definida (set point) INTERCYCLE, o NOVO sistema de lavagem integrado no ciclo de filtragem (patente pendente) Sistema de cozimento inteligente: graças à compensação de carga, o tempo de cozimento e a potência adaptam-se automaticamente à quantidade de alimentos inserido, para obter um resultado perfeito de acordo com a carga de trabalho Programa de lavagem do tanque com OFF-TABS Pastilhas de detergente Função DERRETIR para a dissolução gradual de gorduras para evitar estresse térmico: Função ECO para maximizar a economia de energia Conexão Wi-Fi integrada: monitor todo o processo de trabalho do SuperFry, mesmo remotamente via configuração/ implementação de receita na nuvem, compartilhamento de conteúdo e consulta de dados HACCP.

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codice	Detalles	Notas	Precio



Cesto intero - Basket - Korb
Panier - Cesta

CF17
863052 290x300x120 mm FOR TANK 17 LT. € 102,00

CF13
863054 220x300x120 mm FOR TANK 13 LT. € 92,00

CF13VP
863056 215x300x120 mm FOR TANK 13 LT. VP € 92,00



Mezzo cesto - Half basket - Halbkorb
Demi panier - Mitad cesta

CMF17
863066 140x300x120 mm FOR TANK 17 LT. € 82,00

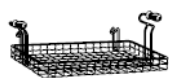
CMF13
863072 109x300x120 mm FOR TANK 13 LT. € 74,00

CMF13VP
863074 105x300x120 mm FOR TANK 13 LT. VP € 74,00



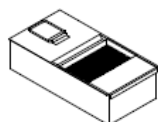
Cesto intero (vasca 8 lt) - Basket (basin 8 lt) - Korb (Becken 8 lt)
Panier (cuve 8 lt) - Cesta (cuba 8 lt)

CF8
863058 120x300x120 mm FOR TANK 8 LT. € 81,00



Cesto - Basket - Korb
Panier - Cesta

C45G
989906 665x339x120 mm TANK 45 lt. 🔥 € 270,00



Bacinella raccogli olio in acciaio inox - Stainless steel oil collection basin - Edelstahl Öl Schüssel
Cuve inox de recueil de l'huile - Cubeta inox recoge aceite

BRO-13/17
863139 265x615x150 mm FOR TANK 13/17 LT. € 203,00



Detergente tabs per vasca friggitrice - Tabs cleaner for fryer tank - Tabs Reiniger für Friteusen
Nettoyant pour friteuse - Limpiador de freidoras

OFF-TAB
388001 1 CARTON - 10PCS
EACH PIECE 500g (25 TABS) H.A.C.C.P. ON REQUEST

SCALDAPATATINE

CHIPS SCUTTLES

Warmhalte - Rechaud - Conservador

IT Modularità 400 mm. Scaldapatatine elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termostatica da 30° a 90° C. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 mm Module. Ideal zum Beibehalten der Temperatur von frittierten Produkten. Unterer Beheizung mit gepanzertem Widerstand unter dem Becken mit von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler.

ES Modularidad 400 mm. Ideale para mantener la temperatura de productos fritos. Calor inferior con resistencia blindada en la parte baja de la cuba, con regulación termostática de 30°C a 90°C

ENG Modularity 400 mm. Ideal for maintaining the temperature of fried products. Lower heating achieved with armoured under-tank element, adjustable 30° to 90° C. Adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 mm. Idéal pour maintenir la température des fritures. Chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuvepouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température de 30 à 90 ° C.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70TSPE40 321482	0,8 kW / 230 V 400x730x290 mm 28 Kg / 0,2 m ³	GN 1/1	€ 1.232,00
---------------------------	---	--------	-------------------



70SPE40 321382	0,8 kW / 230 V 400x730x900 mm 40 Kg / 0,5 m ³	GN 1/1	€ 1.536,00
--------------------------	---	--------	-------------------

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Elemento riscaldante inox 900 W - 900 W Stainless steel heating element - Edelstahl-Heizelement 900 W
Elément chauffant en acier inox 900 W - Elemento de calentamiento de acero inox 900 W

INF35/40 931857	0,9 kW / 230 V	200x480x400 mm	€ 563,00
---------------------------	-----------------------	----------------	-----------------

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni gas ed elettriche. Vasche in acciaio inox AISI 316. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione piezoelettrica del pilota.

Versioni elettriche: speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Pressostato di sicurezza.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE 400 - 800 mm Modul. Gas oder elektrische Ausführung. Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Gasbeheizung mittels Brennern auf rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn und Dauerflamme, piezoelektrische Anzünden der Dauerflamme.

Elektrische Beheizung mittels speziellen Widerständen aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter Sicherheits- Druckregler

Serienausstattung: falscher Boden mit Rundeisen. Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión gas y eléctricos. Cubas en acero inox AISI 316. Pies inox regulables en altura.

Modelos de gas: con quemadores en acero inox de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto y encendido piezoeléctrico del piloto.

Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno, fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones. Presostato de seguridad.

Incluido: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Gas and electric version. Tanks in AISI 316 stainless steel. Height-adjustable stainless steel feet.

Gas heating: with stabilized flame stainless steel burners, valve taps with pilot flame, piezoelectric pilot ignition.

Electric heating: with special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment. Safety pressure switch.

Equipped with: reinforced false bottom. AISI 304 stainless steel grid for resting baskets.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz et électriques. Cuves en acier inox AISI 316. Pieds inox réglables en hauteur.

Chauffage à gaz: avec brûleurs à flamme stabilisée et robinet thermostatique avec réglage de la température de 100 à 300°C. Allumage piézoélectrique du pilote.

Chauffage électrique: avec éléments de tungstène spéciaux hors du cuve, sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance. Pressostat de sécurité.

Dotation: faux fond en rond d'acier. Grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.

CUOCIPASTA - Pasta cooker - Nudelkocher - Cuisneur à pâtes - Cuece pastas

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



70CPG30
345178

10 kW
400x730x900 mm
57 Kg / 0,5 m³

1 TANK
30 lt.
GN 2/3

€ 3.114,00*



70CPG60
345198

20 kW
800x730x900 mm
115 Kg / 0,9 m³

2 TANKS
30 + 30 lt.
2 x GN 2/3

€ 5.305,00*



70CPE30
345378

7 kW / 400 V
400x730x900 mm
52 Kg / 0,5 m³

1 TANK
30 lt.
GN 2/3

€ 3.176,00*



70CPE60
345398

14 kW / 400 V
800x730x900 mm
105 Kg / 0,9 m³

2 TANKS
30 + 30 lt.
2 x GN 2/3

€ 5.556,00*

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

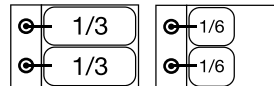
Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

ALZACESTI - Automatic lifter - Heben korbe - Soulever paniers - Levante cestas



70ACE20AP
320002

0,2 kW / 230 V
200x730x900 mm
0,25 m³



€ 3.556,00*

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

(*) IL PREZZO SI RIFERISCE ALL'ALZACESTELLI NON INSTALLATO - The price refers to the lifter not installed - der preis bezieht sich auf den nicht eingebauten heber - le prix se réfère au lève-personne non installé - el precio se refiere al elevador no instalado

Supplemento per installazione singolo alzacesti su cuocipasta - Supplement for installing a single basket lifter on the pasta cooker - Ergänzung zur Montage eines Einzelkorbhebers am Nudelkocher - Supplément pour l'installation d'un seul élévateur de panier sur le cuisneur à pâtes - Suplemento para la instalación de elevadores de cestas en el cocedor de pasta


€ 99,00

CUOCIPASTA - Pasta cooker - Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece pastas

67

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Código	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



			
U70CPG35 345126	10,5 kW 400x730x900 mm 60 Kg / 0,5 m ³	35 lt. GN 1/1	€ 3.052,00*


SUPPLEMENTO - Extra charge - Zuschlag - Supplément - Suplemento



Scarico fumo linea Stile - Chimney Stile line - Linie Stile Kamin
Cheminée ligne Stile - Hogar línea Stile

4302653	400x70x200 mm	€ 50,00
---------	---------------	----------------



			
U70CPE35 345386	9 kW / 400 V 400x730x900 mm 55 Kg / 0,5 m ³	35 lt. GN 1/1	€ 3.191,00*

SUPPLEMENTO - Extra charge - Zuschlag - Supplément - Suplemento



Scarico fumo linea Stile - Chimney Stile line - Linie Stile Kamin
Cheminée ligne Stile - Hogar línea Stile

4302653	400x70x200 mm	€ 50,00
---------	---------------	----------------

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

N.B. MODULINO ALZACESTI NON DISPONIBILE NELLA VERSIONE U70CP...

AUTOMATIC LIFTER IS NOT AVAILABLE FOR VERSIONS U70CP...

STILE
700



IT Modularità 800mm. Design stilistico lineare per facilitarne l'accostamento in qualsiasi contesto, anche indipendente. Potenza 7KW. Vasca in acciaio inox AISI 316 con ampia vasca di schiumatura degli amidi. Speciali resistenze in tungsteno esterne alla vasca per facilitare le operazioni di pulizia. Regolazione della potenza con selettore a 3-posizioni. Pressostato di sicurezza. Installazione su piano singolo igienico 20/10. Flusso d'acqua di ricarica opposto al scarico per facilitare la schiumatura degli amidi di cottura. Gestione automatica di 4 zone di cottura indipendenti (capacità GN1/6). Ogni zona di cottura può gestire fino a 4 ricette diverse. Gestione automatica del rabbocco dell'acqua (opc.) Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE Modularität 800 mm. Lineares stilistisches Design, um die Kombination in jedem Kontext zu erleichtern, auch unabhängig. Leistung 7KW. Tank aus Edelstahl AISI 316 mit großem Schaumbecken. Spezielle Heizelemente aus Wolfram außerhalb des Tanks zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. 3-Stufen-Wahlschalter zur Leistungseinstellung. Sicherheitsdruckschalter. Installation auf einer einzelnen hygienischen 20/10-Arbeitsplatte. Füllen Sie den Wasserfluss entgegengesetzt zum Abfluss auf, um das Abschöpfen der Kochstärke zu erleichtern. Automatische Verwaltung von 4 unabhängigen Kochzonen (Kapazität GN1/6). Jede Kochzone kann bis zu 4 verschiedene Rezepte verwalten. Automatische Verwaltung der Wassernachfüllung (opt.) Ausgestattet mit: verstärktem Zwischenboden. Rost aus Edelstahl AISI 304 für Ablagekörbe.

ES Modularidad 800mm. Diseño estilístico lineal para facilitar su combinación en cualquier contexto, incluso independiente. Potencia 7KW. Tanque en acero inoxidable AISI 316 con cubeta grande para espumar. Resistencias especiales de tungsteno en el exterior del depósito para facilitar las operaciones de limpieza. Regulador de la potencia con selector de 3 posiciones. Presostato de seguridad. Instalación sobre una sola encimera higiénica 20/10. Flujo de agua de recarga opuesto al de descarga para facilitar el desnatado de los almidones de cocción. Gestión automática de 4 zonas de cocción independientes (capacidad GN1/6). Cada zona de cocción puede gestionar hasta 4 recetas diferentes. Gestión automática de recarga de agua (opc.) Incluido: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304.

EN Modularity 800mm. Linear stylistic design to facilitate its combination in any context, even independent. Power 7KW. Tank in AISI 316 stainless steel with large foaming basin. Special tungsten heating elements outside the tank to facilitate cleaning operations. 3-position selector switch for power adjustment. Safety pressure switch. Installation on a single 20/10 hygienic work-top. Recharge water flow opposed to the discharge to facilitate the skimming of the cooking starches. Automatic management of 4 independent cooking zones (GN1/6 capacity). Each cooking zone can manage up to 4 different recipes. Automatic management of water refilling (opt.) Equipped with: reinforced false bottom. AISI 304 stainless steel grid for resting baskets.

FR Modularité 800mm. Design stylistique linéaire pour faciliter sa combinaison dans n'importe quel contexte, même indépendant. Puissance 7 KW. Cuve en acier inoxydable AISI 316 avec grand bassin moussant. Éléments chauffants spéciaux en tungstène à l'extérieur du réservoir pour faciliter les opérations de nettoyage. Sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance. Pressostat de sécurité. Installation sur un seul plan de travail hygiénique 20/10. Débit d'eau de recharge opposé au refoulement pour faciliter l'écumage des amidons de cuisson. Gestion automatique de 4 zones de cuisson indépendantes (capacité GN1/6). Chaque zone de cuisson peut gérer jusqu'à 4 recettes différentes. Gestion automatique du remplissage d'eau (opt.) Dotation: faux fond en rond d'acier. Grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.





Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



MDPE302A
11371001

7,4 kW / 400 V
800x730x900 mm
120 Kg / 0,9 m³

1 TANK
30 lt.
GN 2/3

€ 10.300,00*



MDPE30C2A
11371002

7,5 kW / 400 V
800x730x900 mm
120 Kg / 0,9 m³

1 TANK
30 lt.
GN 2/3

€ 10.830,00*

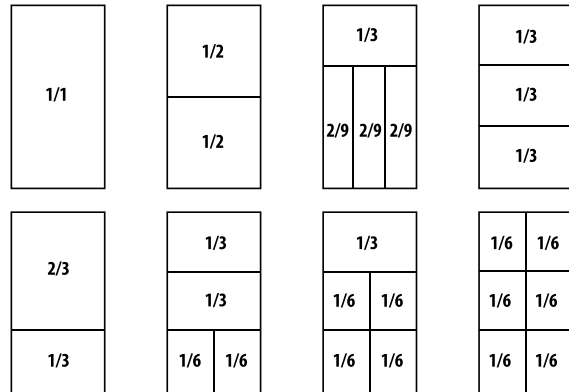
Carico automatico acqua - Automatic water charge - Automatische Wasserladung - Charge d'eau automatique - Carga automática de agua

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

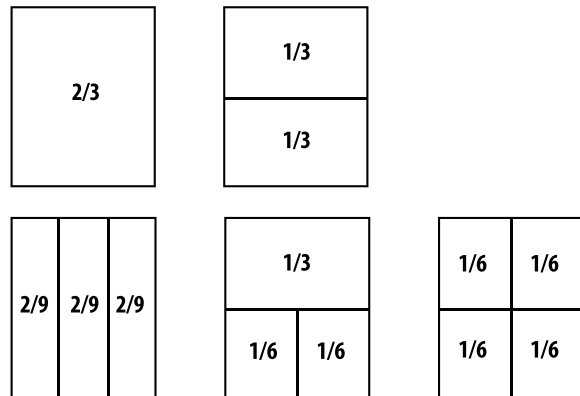
Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

COMBINAZIONE KIT CESTELLI - Set baskets - Kombination von Körben - Combinaison paniers - Combinación cestas

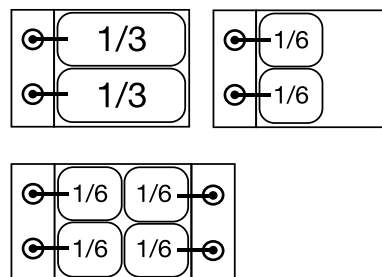
VASCA GN1/1 - TANK GN1/1



VASCA GN2/3 - TANK GN2/3



ALZACESTI - AUTOMATIC BASKET LIFTER



ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--

Cestelli in acciaio inox - Stainless steel baskets - Edelstahl Korb
Paniers en acier inox - Cestas en acero inox



GN2/3
861116 328x298x215 mm € 168,00



GN1/3
861130 163x298x215 mm € 130,00



GN2/9
861172 94x298x215 mm € 107,00



GN1/6DX
861142 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SX
861146 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6
861152 Ø 152x215 mm € 89,00



Coperchio in acciaio inox - Stainless steel lid - Edelstahl Deckel
Couvercle en acier inox - Tapa en acero inox

898991 500x280 mm € 74,00

Cestelli inox per alzcesti - S/s baskets for automatic lifter - Edelstahl Korb für Heben korbe
Paniers en acier inox pour soulever paniers - Cestas en acero inox para levante cestas



GN1/3A
861138 163x298x215 mm € 162,00



GN1/6DXA
861143 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SXA
861144 163x143x215 mm € 98,00



Detergente CAL per cuocipasta - CAL cleaner for pastacooker tank - CAL Reiniger für Nudelkocher
Nettoyant pour cuiseur à pâtes- limpiador de cuecepastas

OFF-CAL
388002 1 CARTON - 12 BOTTLES
EACH BOTTLE 1000ml H.A.C.C.P. **ON REQUEST**

GRIGLIE RADIANTI

WATER-HEATED RADIATING GRID

Wasser-Grill - Gril radiant a eau - Grills radiantes

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni gas ed elettriche. Scambiatori di calore "a cupola" in acciaio inox posizionati sopra la fonte riscaldante. Bacinella contenimento acqua con rubinetto di carico per cotture "morbide". Esclusione dell'acqua nella bacinella per cotture più "secche". Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni Gas: bruciatori in acciaio inox AISI 304, rubinetti valvolati con fiamma pilota. Accensione piezoelettrica del pilota.

Versioni Elettriche: resistenze corazzate controllate da interruttore.

Dotazione: grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304. **A richiesta:** grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

DE 400 - 800 mm Module. Kuppelförmige" Wärmetauscher aus rostfreiem über die Wärmequelle. Mit Wasser ausgestattete Behälter mit Zulaufhahn für ein "leichtes" Kochen. Ohne mit Wasser ausgestattete Behälter für "trockeneres" Kochen. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Gasversionen: Brenner aus Edelstahl Ventilhähne mit Zündflamme. Piezoelektrische Zündanlage.

Elektrische Versionen: durch einen Schalter gesteuerte Panzerwiderstände.

Serienausstattung: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión gas y eléctricas. Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox, colocados sobre la fuente de calor. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga, para la cocción delicada. Pies inox regulables en altura. **Versión gas:** Quemadores en acero inoxidable AISI 304, grifos de válvula con llama piloto. Encendido piloto piezoeléctrico.

Versiones eléctricas: resistencias blindadas controladas por un interruptor.

Incluido: Parrilla de varilla en acero inox AISI 304.

Opcional: Parrilla en "V" de acero inox AISI 304.

ENG Modules 400 - 800 - 1200 mm. Gas and electric versions. Dome-shaped heat exchangers in stainless steel set above the heating source. Safety valve tap with pilot flame and thermocouple. Water basin equipped with tap for filling. For "tender" cooking fill basin with water. For "drier" cooking remove water from basin. Height-adjustable stainless steel feet.

Equipped with: cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

On request: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz et électriques. Échangeurs de chaleur "en coupole" en acier inox placés au-dessus de la source chauffante. Robinet a vanne de sécurité avec pilote flamme et thermocouple. Bac contenant de l'eau avec robinet de vidange pour les cuissons "moelleuse". Exclusion de l'eau dans le bac pour des cuissons plus "sèches". Pieds inox réglables en hauteur.

Versions à gaz: Brûleurs en acier inox AISI 304, robinets à soupape avec flamme pilote. Allumage pilote piézoélectrique.

Versions électriques: résistances blindées commandées par un interrupteur.

Dotation: gril en rond d'acier inox AISI 304.

Sur demande: gril en "V" en acier inox AISI 304.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70GRG40 341806	10 kW 400x730x900 mm 50 Kg / 0,5 m ³		€ 2.812,00
--------------------------	--	--	-------------------

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY
Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto

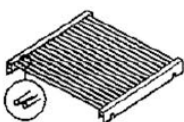


70GRG80 341816	20 kW 800x730x900 mm 83 Kg / 0,9 m ³		€ 4.107,00
--------------------------	--	--	-------------------

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY
Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto

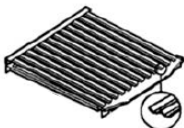
ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



Griglia tondino inox AISI 304 - AISI 304 Stainless steel grid - Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl
Gril en rond inox - Parrilla de varilla inox

GRP74 341927	360x538 mm		€ 233,00
------------------------	------------	--	-----------------



Griglia a "V" inox AISI 304 - AISI 304 V-shaped stainless steel grid - "Vförmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl
Gril en "V" inox - Parrilla en "V" inox

GRC74 341937	360x538 mm		€ 233,00
------------------------	------------	--	-----------------

GRIGLIE PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS

Lavastein-Grill - Grilles à pierre lavique - Grill piedra lavica

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni gas con bruciatori tubolari in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione piezoelettrica del pilota. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione: grigliato a "V" di acciaio inox AISI 304.

A richiesta: grigliato in tondino in acciaio inox AISI 304.

DE 400 - 800 mm Module. Gas Ausführung mit Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Piezoelektrische Anzündung der Dauerflamme. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Serienausstattung: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión gas con quemadores tubulares muy potentes, en acero inox AISI 304, de llama estabilizada. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Encendido piezoeléctrico del piloto. Pies inox regulables en altura.

Incluido: Parrilla en "V" de acero inox AISI 304.

Opcional: Parrilla de varilla en acero inox AISI 304.

ENG Modules 400 - 800 mm. Gas versions with tubular high performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Valve taps with pilot flame for burner ignition. Piezoelectric pilot ignition. Height-adjustable stainless steel feet.

Equipped with: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

On request: cooking grid in AISI 304 stainless steel.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz avec brûleurs tubulaires à puissance élevée en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Pieds inox réglables en hauteur. Allumage piézoélectrique du pilote.

Dotation: gril en "V" en acier inox AISI 304.

Sur demande: gril en rond d'acier inox AISI 304.

GRIGLIE PIETRA LAVICA - Lava stone grills - Lavastein-Grill - Grilles à pierre lavique - Grill piedra lavica

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



70TGG40
341882

9,3 kW
400x730x290 mm
38 Kg / 0,2 m³

€ 2.414,00



70TGG80
341886

18,6 kW
800x730x290 mm
67 Kg / 0,4 m³

€ 3.584,00



70GLG40
341802

9,3 kW
400x730x900 mm
50 Kg / 0,5 m³

€ 2.644,00

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY

Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto



70GLG80
341812

18,6 kW
800x730x900 mm
83 Kg / 0,9 m³

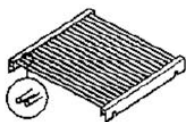
€ 3.844,00

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY

Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

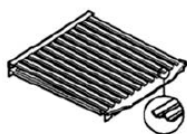
Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



Griglia tondino inox AISI 304 - AISI 304 Stainless steel grid - Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl
Gril en rond inox - Parrilla de varilla inox

GP74
863011 380x435 mm 1/2 MODULE € 208,00

GP78
863015 780x435 mm 1 MODULE € 385,00



Griglia a "V" inox AISI 304 - AISI 304 V-shaped stainless steel grid - "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl
Gril en "V" inox - Parrilla en "V" inox

GC74
863031 380x460 mm 1/2 MODULE € 168,00

GC78
863035 780x460 mm 1 MODULE € 275,00



Confezione pietra vulcanica - Lava stone bag - Packungen mit Lavasteine
Paquet de pierre lavique - Paquete de piedra lavica

LV-9
865049 9 Kg € 70,00

BAGNOMARIA

BAIN-MARIE

Bainmarie - Bain-marie - Baños maría

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni elettriche. Resistenza "a foglio flessibile" in materiale siliconico fissata direttamente sul fondo esterno della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con spia luminosa che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro la mancanza di acqua in vasca a ripristino automatico. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 mm Modul. Elektrische Ausführung. "Flacher" Widerstand mit Silikonmaterial isoliert, direkt auf dem äußeren Beckenboden befestigt. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für den Wassermangel im Becken mit automatischer Rückstellung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión eléctricos. Resistencia flexible, de hoja, en silicona, fijada directamente en el fondo exterior de la cuba. Regulación termostática de la temperatura, de 30°C a 90°C, con lámpara espía, que indica el funcionamiento. Termostato de seguridad para combatir la falta de agua en la cuba, con rearme automático. Pies inox regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Electric version. "Flexible sheet" element in silicone material fixed directly to the external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 30° to 90°C with indicator light to show when functioning. Safety thermostat to ensure tank does not remain without water. Automatic refilling of water. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions électriques. Résistance en "feuille flexible", en matériau de silicone, fixée directement sur le fond externe de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 30° à 90 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre l'absence d'eau dans la cuve à réarmement automatique. Pieds inox réglables en hauteur.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



70TBE40 339952	1,09 kW / 230 V 400x730x290mm 28 Kg / 0,2 m ³	TANK GN 1/1	€ 1.695,00*
--------------------------	---	----------------	--------------------



70TBE80 339956	2,18 kW / 230 V 800x730x290 mm 39 Kg / 0,4 m ³	TANK GN 2/1	€ 2.198,00*
--------------------------	--	----------------	--------------------



70BME40 347138	1,09 kW / 230 V 400x730x900 mm 40 Kg / 0,5 m ³	TANK GN 1/1	€ 2.029,00*
--------------------------	--	----------------	--------------------



70BME80 347148	2,18 kW / 230 V 800x730x900 mm 55 Kg / 0,9 m ³	TANK GN 2/1	€ 2.546,00*
--------------------------	--	----------------	--------------------

(*) **BACINELLE ESCLUSE** - BASINS NOT INCLUDED

Behälter nicht enthalten - Recipients non inclus - Cubetas no incluidos

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



Bacinella inox 18/10 - Basin stainless steel 18/10 - Edelstahl 18/10 Behälter
Recipient inox 18/10 - Cubeta inox 18/10

VAS-1/1 897001	530x325x150 mm	GN 1/1	€ 124,00
VAS-1/2 897011	325x265x150 mm	GN 1/2	€ 74,00
VAS-1/3 897041	265x176x150 mm	GN 1/3	€ 57,00
VAS-1/4 897021	265x162x150 mm	GN 1/4	€ 50,00
VAS-1/6 897031	176x162x150 mm	GN 1/6	€ 45,00



Coperchio bacinella inox 18/10 - Basin lid stainless steel 18/10 - Edelstahl 18/10 Deckel Behälter
Couvercle recipient inox 18/10 - Tapa cubeta inox 18/10

COP-1/1 897301	530x325 mm	GN 1/1	€ 45,00
COP-1/2 897311	325x265 mm	GN 1/2	€ 29,00
COP-1/3 897351	325x176 mm	GN 1/3	€ 21,00
COP-1/4 897321	265x162 mm	GN 1/4	€ 20,00
COP-1/6 897331	176x162 mm	GN 1/6	€ 15,00

BRASIERE RIBALTABILI

TILTING BRATT PANS

Kippbratpfanner - Sauteuses basculantes - Sartenes basculantes

IT Modularità 800 mm. Versioni gas e elettriche. Capacità 55 litri, fondo 31 dm². Coperchio incernierato posteriormente con bilanciamento a molla. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino atermico e vite senza fine. Vasche con pareti in acciaio inox AISI 304 e fondo termodiffusore di grosso spessore nelle varianti ferro o acciaio inox AISI 304. Rubinetto per carico acqua. Piedini inox regolabili in altezza.

Optional: ribaltamento motorizzato della vasca.

DE 800 mm Module. Gas oder Elektro Ausführung. Fassungsvermögen 55 Liter, Boden 31 dm². Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder. Das manuelle Umkippen des Beckens erfolgt durch athermischen Handrad und Schnecke. Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304 und mit dickem, Wärme leitenden Boden in den Ausführungen mit Boden aus Eisen oder Edelstahl AISI 304. Ventil zum Nachfüllen von Wasser. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Optional: motorisiertes Umkippen des Beckens.

ES Modularidad 800 mm. Versión gas y eléctrica. Capacidad 55 litros, fondo 31 dm². Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sinfín. Cuba con paredes en acero inox AISI 304 y fondo termodifusor de gran espesor, en hierro o en acero. Pies inox regulables en altura.

Opcional: Basculación automática de la cuba.

ENG Modules 800 mm. Gas and electric versions. Capacity 55 litres, bottom 31 dm². Lid hinged at the back and counter-balanced. Manual tipping of the tank by means of hand wheel in thermoplastic material and self-tapping screw. Tanks with walls in AISI 304 stainless steel and bottom in thick heat-radiating iron or AISI 304 stainless steel. Waterfilling tap. Height-adjustable stainless steel feet.


Optional: motorized tipping of the tank.

FR Modularité 800 mm. Versions à gaz et électriques. Capacité 55 litres, fond 31 dm². Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort. La cuve bascule manuellement grâce à un volant en matériau athermique et une vis sans fin. Cuves avec parois en acier inox AISI 304 et fond en acier termodiffuseur de grande épaisseur dans les variantes en fer ou en acier inox AISI 304. Robinet de remplissage de l'eau. Pieds inox réglables en hauteur.


Sur demande: basculement motorisé de la cuve.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



	70BRG50I 934112	12 kW 800x730x900 mm 160 Kg / 0,9 m ³	TANK INOX 55 lt / 31 dm ²	€ 6.250,00
---	---------------------------	---	--	-------------------



	70BRE50I 934152	8,7 kW / 400 V 800x730x900 mm 160 Kg / 0,9 m ³	TANK INOX 55 lt / 31 dm ²	€ 6.250,00
---	---------------------------	--	--	-------------------

OPTIONAL*

SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO

MOTORIZED TILTING

Automatische Kippung

Soulèvement motorisé

Basculación automática

Per modelli
For models
55 LT.



867107

€ 1.293,00

Per modelli
For models
55 LT.



867109

€ 1.274,00

(*) DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the pan

PENTOLE DI COTTURA

BOILING PANS

Kochkessel - Marmites - Marmitas

IT Modularità 800 mm. IT Modularità 800 mm. Versioni Gas o Elettriche a riscaldamento indiretto. Vasca coibentata con pannelli in fibra di vetro con fondo in acciaio AISI 316. Coperchio inierato posteriormente e bilanciato con maniglia atermica.

Modelli a riscaldamento indiretto: intercapedine con acqua per cotture anche con carichi parziali e di cibi che possano attaccare al fondo e alle pareti. Visualizzazione della pressione nell'intercapedine mediante manometro, gruppo di sicurezza con valvola tarata a 0,5 bar.

DE 800 mm Module. Elektrisches und Gaz Modell nur mit indirekter Beheizung. Becken mit Glasfaserplatten isoliert mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316. Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder und athermischem Griff.

Bei den indirekt beheizten Modellen: besteht der Behälter aus einem Hohlraum mit Wasser, um zu vermeiden, daß die Speisen während des Kochens am Boden und an den Wänden festkleben. Der Druck im Hohlraum ist über einen Manometer ablesbar, Sicherheitsgruppe mit auf 0,5 bar geeichtem Ventil.

ES Modularidad 800 mm. Versión gas y eléctrica sólo con calor indirecto. Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en acero AISI 316. Tapa con bisagra trasera equilibrada y asa atérmica.

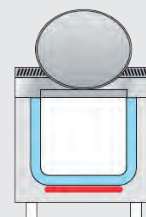
Modelo con calor indirecto: cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes. Visualización de la presión de la cámara mediante manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar.

ENG Modules 800 mm. Indirect heating only in electric and gas versions. Tank insulated with glass fibre panels with bottom in AISI 316 stainless steel. Lid counterbalanced, with heat-resistant handle.

Models with indirect heating: interspace filled with water for cooking limited quantities and food that might otherwise stick to the bottom or walls of the pans. Pressure in the waterfilled interspace is shown on a pressure gauge, safety unit with valve calibrated at 0.5 bar.

FR Modularité 800 mm. Versions électriques et gaz à chauffage uniquement indirect. Cuve calorifugée avec des panneaux en fibre de verre avec le fond en acier AISI 316. Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort, avec une poignée athermique.

Modèles à chauffage indirect: gaine contenant de l'eau pour des cuissons, même avec des charges partielles, pour empêcher que les aliments ne s'attachent au fond et aux parois. Visualisation de la pression dans la gaine moyennant un manomètre, groupe de sécurité avec soupape calibrée à 0,5 bar.



Riscald. indiretto gas/elettrico
Indirect heating, gas/electric

PENTOLE DI COTTURA - Boiling pans - Kochkessel - Marmites - Marmitas

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



70PQG50I
934312

15,5 kW
800x730x900 mm
120 Kg / 0,9 m³

TANK
60 lt
Ø 400x470 mm

€ 7.159,00

Riscald. indiretto
Indirect heating



70PQE50I
934322

9 kW / 400 V
800x730x900 mm
120 Kg / 0,9 m³

TANK
60 lt
Ø 400x470 mm

€ 6.653,00

Riscald. indiretto
Indirect heating

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Cesto forato acciaio inox - Stainless steel basket - Korb aus rostfreiem Stahl
Panier en acier inox - Cesta en acero inox

CP051
861791

60 lt
Ø 360x405 mm

1 SETTORE
1 SECTOR

€ 437,00

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL UNITS

Neutrale elemente - Elements neutres - Elementos neutros












IT Modularità 400-800 mm. Top disponibile con frontale chiuso o con cassetto. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 di 1,5mm di spessore. Base aperta o con porta (optional). Piedini inox regolabili in altezza.

ENG Modularity 400-800 mm. Work top unit available with closed front or with drawer. 1,5 mm work top in stainless steel AISI 304. Open base or with door (optional). Height-adjustable stainless steel feet.

DE 400-800 mm Module. Top verfügbar mit geschlossener Front oder mit Schublade. Arbeitsplatte 1,5 mm Dicke AISI 304. Base offene oder mit Tür (optional). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

FR Modularité 400-800 mm. Top disponible avec devant fermé ou avec tiroir. Plan de travail de 1,5 mm en acier inox AISI 304. Base ouverte ou fermée (optionnel). Pieds en acier inox réglables en hauteur.

ES Modularidad 400-800 mm. Top con el frente cerrado o con cajón. Plan de trabajo en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Base abierta o cerrada (opcional). Pies inox, regulables en altura.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
 70TEN20 339959	200x730x290 mm 18 Kg / 0.15 m ³		€ 680,00
 70TEN40 339962	400x730x290 mm 22 Kg / 0,2 m ³		€ 701,00
 70TEN40C 339966	400x730x290 mm 24 Kg / 0,2 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 959,00
 70TEN80 339972	800x730x290 mm 37 Kg / 0,4 m ³		€ 909,00
 70TEN80C 339976	800x730x290 mm 41 Kg / 0,4 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.223,00
 70EN/20 353162	200x730x900 mm 17 Kg / 0,4 m ³		€ 891,00
 70EN/40 353148	400x730x900 mm 34 Kg / 0,5 m ³		€ 901,00
 70EN/40C 353152	400x730x900 mm 36 Kg / 0,5 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.163,00
 70EN/60 353154	600x730x900 mm 56 Kg / 0,7 m ³		€ 1.036,00
 70EN/80 353166	800x730x900 mm 53 Kg / 0,9 m ³		€ 1.171,00
 70EN/80C 353172	800x730x900 mm 57 Kg / 0,9 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.503,00
 70EN/50V 353163	500x730x900 mm 56 Kg / 0,9 m ³	1 VASCA LAVELLO 1 SINK 400x400x250H	€ 1.440,00

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios linea

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Details Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



Zoccolatura in acciaio inox - Stainless steel plinth - Frontsockel Edelstahl
Cache pieds en acier inox - Zócalo en acero inox

MODELLO

469001

€/m 138,00

Pannello di chiusura acciaio inox - Stainless steel closing panel - Schliessungsplatte aus Edelstahl
Panneau de fermeture en acier inox - Panel de cierre en acero inox

MODELLO-DX

469010

730x782x3 mm

1 PZ.

€ 444,00

MODELLO-SX

469020

730x782x3 mm

1 PZ.

€ 444,00

MODELLO-BIFRONTE

469030

1460x782x3 mm

2 PZ.

€ 1.759,00

Chiusura porta a battente, 1/2 modulo - Closing hinged door, 1/2 element - Flügeltüren 1/2 Modul
Porte battante de fermeture, 1/2 module - Puerta de bisagras, 1/2 módulo

PR40-DX

353186

400 mm

1 DOOR

€ 227,00

PR40-SX

353194

400 mm

1 DOOR

€ 227,00

PR40AS-DX

20100026

400 mm

1 SLOTTED DOOR

€ 280,00

Chiusura porta a battente, 1 modulo - Closing hinged door, 1 element - Flügeltüren 1 Modul
Porte battante de fermeture, 1 module - Puerta de bisagras, 1 módulo

PR80

353210

800 mm

2 DOORS

€ 471,00

PR80AS

353213

800 mm

2 SLOTTED DOORS

€ 590,00

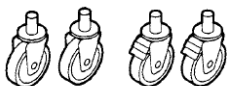
PR12

353218

1200 mm

2 DOORS

€ 537,00



Set ruote in acciaio inox, 2 con freno - Set of steel castors, 2 with brake - Edelstahl rollen, 2 mit bremse
Kit routes en acier inox, 2 minues de frein - Kit ruedas en acero inox, 2 con freno

443731

Ø 100 mm

4 WHEELS

€ 444,00

Supplemento colore per portine e fianconi - Price supplement for colour on doors and sides

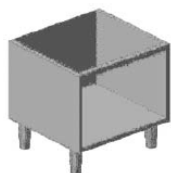


PR_COLOR

ON REQUEST

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios linea

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio

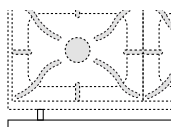


Mobile per elementi top - Neutral element for top unit - Unterbau für top elemente
Mobile pour éléments top - Móvil para elementos top

7MT-40
353101 400x685x643 mm 1/2 MODULE € 514,00

7MT-80
353121 800x685x643 mm 1 MODULE € 588,00

7MT-120
353111 1200x685x643 mm 1+1/2 MODULE € 672,00



Corrimano in acciaio inox - Stainless steel handrail - Handlauf Edelstahl
Main courante en acier inox - Barandilla en acero inox

CF-40
411325 400x40x20 mm 1/2 MODULE € 146,00

CF-80
411321 800x40x20 mm 1 MODULE € 185,00

CF-120
411317 1200x40x20 mm 1+1/2 MODULE € 247,00



Colonnina acqua orientabile - Adjustable water column - Säule mit gelenkige wasserhahn
Colonne orientable - Columna regulable

RI-COL
833507 € 555,00

STILE 900

PRICE LIST



Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

CUCINE A GAS

GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

IT Modularità 400-800-1200 mm. Forni statici a gas o elettrici. Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze: 4,5 - 10 kW. Griglia in ghisa vitrificata di grosso spessore. Rubinetti alvoluti con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Regolazione temperatura del forno da 100° a 300°C. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1 o GN 3/1 per MAXI forno.

DE 400-800-1200mm Module. Gas oder Elektrobackofen. Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 4,5 - 10 kW. Glasiertes Gusseisen Rost. Ventilhähne mit Pilotflamme für die Anzündung des Brenners. Thermostatgesteuerte Ofen Temperatur Regelung van 100° bis 300°C. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1 oder GN3/1 in der MAXI Version.

ES Modularidad 400 - 800 - 1200 mm. Hornos estáticos a gas o eléctricos. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 - 10 kW. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador. Regulación termostática de la temperatura del horno 100° a 300°C. Pies inox, regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el horno MAXI.

ENG Modules: 400-800-1200mm. Static gas and electric ovens. Burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power: 4,5 - 10 kW. Vitrified cast iron grid. Valve taps with pilot flame for gas burner ignition. Temperature regulation of the oven from 100° to 300°C. Height-adjustable stainless steel feet.

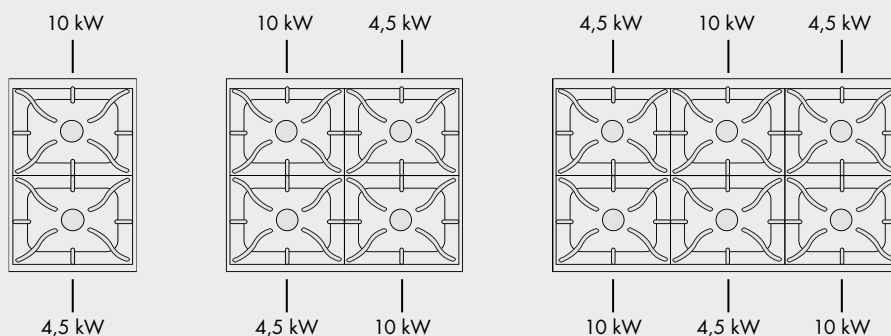
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1 or GN3/1 in MAXI oven.

FR Modularité 400-800-1200mm. Fours statiques à gaz ou électriques. Brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 4,5 - 10 kW. Grille en fonte vitrifié. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Réglage thermostatique de la température du four de 100° à 300°C. Pieds en acier inox réglables en hauteur.


Dotation four: grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI four.


DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI / STANDARD BURNERS ARRANGEMENT


Brenner Standardposition / Disposition standard des bruleur / Ubicación en estándar





Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--


	14,5 kW tot 1x4,5 kW / 1x10 kW 400x900x290 mm 54 Kg / 0,3 m ³		€ 1.870,00
---	--	--	-------------------

	29 kW tot 2x4,5 kW / 2x10 kW 800x900x290 mm 90 Kg / 0,6 m ³		€ 2.992,00
---	--	--	-------------------

	43,5 kW tot 3x4,5 kW / 3x10 kW 1200x900x290 mm 146 Kg / 0,9 m ³		€ 4.198,00
---	--	--	-------------------

	14,5 kW tot 1x4,5 kW / 1x10 kW 400x900x900 mm 70 Kg / 0,6 m ³		€ 2.144,00
---	--	--	-------------------

	29 kW tot 2x4,5 kW / 2x10 kW 800x900x900 mm 111 Kg / 1,2 m ³		€ 3.301,00
---	---	--	-------------------

	43,5 kW tot 3x4,5 kW / 3x10 kW 1200x900x900 mm 172 Kg / 1,8 m ³		€ 4.502,00
---	--	--	-------------------

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



80CBG14 3012901	36,7 kW tot 2x4,5 kW/2x10 kW 800x900x900 mm 167 Kg / 1,2 m ³	OVEN 7,7 kW GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 4.747,00
---------------------------	---	---	-------------------

80CBG14FE 3013001	29 kW tot 2x4,5 kW/2x10 kW 800x900x900 mm 167 Kg / 1,2 m ³	OVEN 5,5 kW / 400 V GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 5.162,00
-----------------------------	---	---	-------------------



80CBG16 3012501	51,2 kW tot 3x4,5 kW/3x10 kW 1200x900x900 mm 220 Kg / 1,8 m ³	OVEN 7,7 kW GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 6.131,00
---------------------------	--	---	-------------------

80CBG16FE 3012601	43,5 kW tot 3x4,5 kW/3x10 kW 1200x900x900 mm 220 Kg / 1,8 m ³	OVEN 5,5 kW / 400 V GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 6.502,00
-----------------------------	--	---	-------------------



80CBG16XL 3012663	52,7 kW tot 3x4,5 kW/3x10 kW 1200x900x900 mm 230 Kg / 1,8 m ³	OVEN 9,2 kW MAXI 975x650x365 mm Internal size	€ 6.427,00
-----------------------------	--	---	-------------------

80CBG16XLE 3012681	43,5 kW tot 3x4,5 kW/3x10 kW 1200x900x900 mm 230 Kg / 1,8 m ³	OVEN 8 kW / 400 V MAXI 975x650x365 mm Internal size	€ 7.273,00
------------------------------	--	---	-------------------



80CBG26 3012001	51,2 kW tot 3x4,5 kW/3x10 kW 1200x900x900 mm 235 Kg / 1,8 m ³	OVEN 7,7 kW GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 6.503,00
---------------------------	--	---	-------------------

80CBG26FE 3012101	43,5 kW tot 3x4,5 kW/3x10 kW 1200x900x900 mm 235 Kg / 1,8 m ³	OVEN 5,5 kW / 400 V GN 2/1 560x650x300 mm Internal size	€ 6.852,00
-----------------------------	--	---	-------------------

CUCINE A GAS - Gas ranges - Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



80CBG26C

3012301

51,2 kW tot

3x4,5 kW/3x10 kW
1200x900x900 mm
235 Kg / 1,8 m³

OVEN

7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size
ARMADIO CALDO
HOT CUPBOARD
 0,8 kW/230 V

€ 6.666,00

80CBG26CFE

3012401

43,5 kW tot

3x4,5 kW/3x10 kW
1200x900x900 mm
186 Kg / 1,2 m³

OVEN

5,5 kW / 400 V
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size
ARMADIO CALDO
HOT CUPBOARD
 0,8 kW/230 V

€ 7.020,00

OPTIONAL*

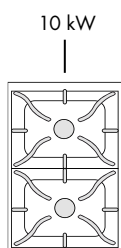
AUMENTO POTENZA PIANO COTTURA

EXTRA POWER FOR TOP RANGES

Stärkere Gas-Brenner

Extra puissance pour plan de cuisson

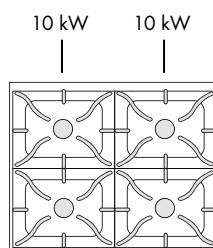
Extra potencia para cocina



10 kW

€ 84,00

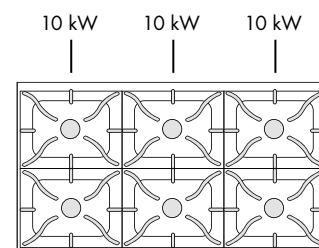
445006



10 kW 10 kW

€ 170,00

445007



10 kW 10 kW 10 kW

€ 252,00

445008

(*) DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the range

FORNELLONE - Stockpot stove - Hockerkocher - Rechaud à Gaz - Hornillo de pavimento



FBG661

311171

12 kW

600x600x500 mm
30 Kg / 0,3 m³

€ 1.466,00

FBG662

311175

18 kW

600x600x500 mm
33 Kg / 0,3 m³

€ 1.927,00

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



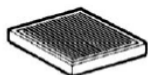
Griglia fuochi in ghisa vetrificata - Vitrified cast iron grid - Verglaster gusseisen Rost
Grille bruleur en fonte vetrifiéè - Parrilla quemadores en hierro vetrificado

GVS-900
440107 396x378 mm € 160,00



Piastra in acciaio per appoggio su griglia - Steel plate over grid - Stahl Fortkochplatte uber dem grill
Plaque en acier, soutien la grille - Plancha en acero, apoyo en la rejilla

PALS-91F
825883 395x380x10 mm LISCIA -SMOOTH € 226,00

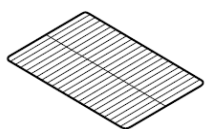


PARS-91F
825893 395x380x10 mm RIGATA - RIBBED € 285,00



Griglia di riduzione in acciaio inox - Stainless steel reduction - Verchromt Reduzierstern
Grille de réduction en acier inox - Rejilla de reducción en acero inox

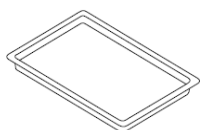
RID-9/7
831733 € 34,00



Griglia in acciaio cromato - Chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7
831607 530x650 mm GN 2/1 € 63,00

GCFM-9/7
831647 974x645 mm MAXI OVEN
XL MODELS € 80,00



Teglia in acciaio inox - Stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1
897125 530x650x20 mm GN 2/1 € 93,00

TE40-2/1
897131 530x650x40 mm GN 2/1 € 102,00

TE65-2/1
897135 530x650x65 mm GN 2/1 € 116,00

CUCINE A GAS

GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

IT Modularità 450 - 900 - 1350 mm. Monofronte e bifronte. Forni statici a gas o elettrici. Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze: 4,5 - 10 kW. Griglia in ghisa vetrificata di grosso spessore. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Piedini inox regolabili in altezza. Regolazione temperatura del forno da 100° a 300°C.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1 o GN 3/1 per MAXI forno.

DE Module 450-900-1350 mm. Gas oder Elektrobackofen. Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 4,5 - 10 k. Glasiertes Gusseisen Rost. Ventilähne mit Pilotflamme für die Anzündung des Brenners. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Temperatur Regelung von 100° bis 300°C.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1 oder GN3/1 in der MAXI Version.

ES Modularidad 450-900-1350 mm. Hornos estáticos a gas o eléctricos. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 - 10 kW. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador. Regulación termostática de la temperatura del horno 100° a 300°C. Pies inox, regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1 o GN 3/1 en el horno MAXI.

ENG Modules: 450 - 900 - 1350 mm. Static gas and electric ovens. Burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power: 4,5 - 10 kW. Vitrified cast iron grid. Valve taps with pilot flame for gas burner ignition. Thermostatic regulation of the oven from 100° to 300°C. Height-adjustable stainless steel feet.

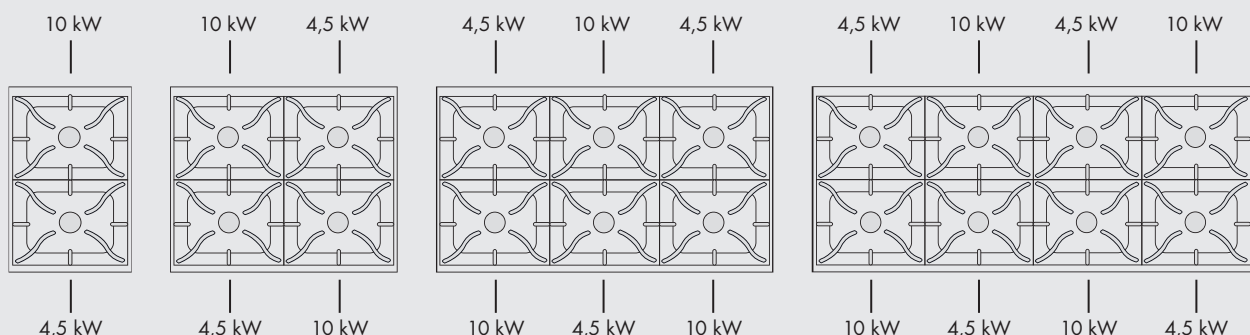
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1 or GN3/1 in MAXI oven.

FR Modularité 450 - 900 - 1350 mm. Fours statiques à gaz ou électriques. Brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 4, 5 - 10 kW. Grille en fonte vitrifié. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Réglage thermostatique de la température du four de 100° à 300°C. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1 ou GN3/1 sur les MAXI four.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI / STANDARD BURNERS ARRANGEMENT

Brenner Standardposition / Disposition standard des bruleur / Ubicación en estándar



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



MODELLI PASSANTE, COMANDI SU ENTRAMBI I LATI / PASS THROUGH MODELS, CONTROLS ON BOTH SIDES / DURCHGANGSMODELLE, KONTROLLEN AUF BEIDEN SEITEN / MODÈLES PASS À TRAVERS, COMMANDES DES DEUX CÔTÉS/MODELOS PASANTE, MANDOS EN AMBOS LADOS



90CBG04P
301326

29 kW tot
2x4,5 kW / 2x10 kW
900x900x900 mm
111 Kg / 1,2 m³

€ 4.196,00



90CBG06P
301286

43,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x10 kW
1350x900x900 mm
172 Kg / 1,8 m³

€ 5.556,00



90CBG08P
301180

58 kW tot
4x4,5 kW / 4x10 kW
1800x900x900 mm
252 Kg / 2,3 m³

€ 7.157,00



90CBG24P
301303

36,7 kW tot
2x4,5 kW / 2x10 kW
900x900x900 mm
175 Kg / 1,2 m³

PASS THROUGH OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 6.029,00



90CBG26P
301275

51,2 kW tot
3x4,5 kW / 3x10 kW
1350x900x900 mm
230 Kg / 1,8 m³

PASS THROUGH OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 7.236,00



90CBG48P
301129

73,4 kW tot
4x4,5 kW / 4x10 kW
1800x900x900 mm
350 Kg / 2,3 m³

PASS THROUGH OVEN
15,4 kW
2xGN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 10.498,00



90CBG28

301149

73,4 kW tot

4x4,5 kW / 4x10 kW
1800x900x900 mm
320 Kg / 2,3 m³

OVEN

15,4 kW
2xGN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 9.361,00

90CBG28FE

301159

58 kW tot

4x4,5 kW / 4x10 kW
1800x900x900 mm
320 Kg / 2,3 m³

OVEN

11 kW / 400 V
2xGN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 10.264,00

OPTIONAL*

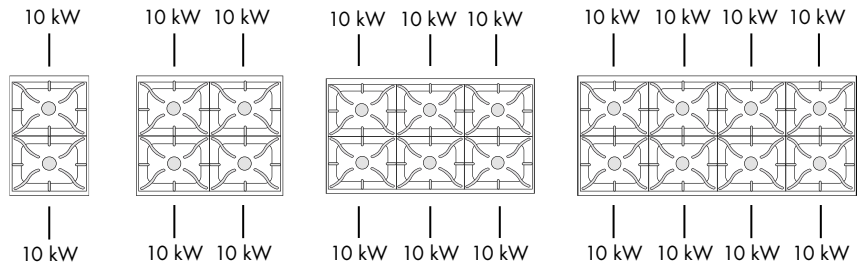
AUMENTO POTENZA PIANO COTTURA

EXTRA POWER FOR TOP RANGES

Stärkere Gas-Brenner

Extra puissance pour plan de cuisson

Extra potencia para cocina



€ 84,00
445006

€ 170,00
445007

€ 252,00
445008

€ 338,00
445009

(*) DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the range

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



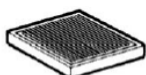
Griglia fuochi in ghisa vetrificata - Vitrified cast iron grid - Verglaster gusseisen Rost
Grille bruleur en fonte vetriefiee - Parrilla quemadores en hierro vetrificado

GV-900
440105 446x378 mm € 174,00



Piastra in acciaio per appoggio su griglia - Steel plate over grid - Stahl Fortkochplatte uber dem grill
Plaque en acier, soutien la grille - Plancha en acero, apoyo en la rejilla

PAL-91F
825881 445x380x10 mm LISCIA -SMOOTH € 230,00

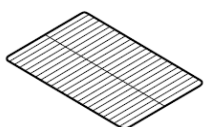


PAR-91F
825891 445x380x10 mm RIGATA - RIBBED € 289,00



Griglia di riduzione in acciaio inox - Stainless steel reduction - Verchromt Reduzierstern
Grille de réduction en acier inox - Rejilla de reducción en acero inox

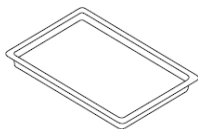
RID-9/7
831733 € 34,00



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7
831607 530x650 mm GN 2/1 € 63,00

GCFM-9/7
831647 974x645 mm MAXI OVEN
XL MODELS € 80,00



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1
897125 530x650x20 mm GN 2/1 € 93,00

TE40-2/1
897131 530x650x40 mm GN 2/1 € 102,00

TE65-2/1
897135 530x650x65 mm GN 2/1 € 116,00

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC RANGES

Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas eléctricas

IT Modularità 400 - 800 - 1200 mm. Piani con piastre in ghisa quadre 300x300 mm, 4 Kw, controllate da commutatore a 6 posizioni. Regolazione della temperatura del forno da 100° a 300°C mediante 2 termostati che controllano separatamente le due resistenze poste sopra e sotto all'interno del forno. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1.

DE 400 - 800 - 1200 mm Module. Viereckige Platten aus Gußeisen 300x300 mm, 4 kW mit einem 6-Positionen-Schalter gesteuert. Einstellung der Ofentemperatur von 100 ° C auf 300 ° C mit Hilfe von 2 Thermostaten, die die beiden oberhalb und unterhalb des Ofens angeordneten Widerstände getrennt regeln. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1.

ES Modularidad 400-800-1200 mm. Encimera con placas de fundición cuadradas 300x300 mm, 4 kW, controlados por conmutador de 6 posiciones. Ajuste de la temperatura del horno de 100 ° a 300 ° C mediante 2 termostatos que controlan por separado las dos resistencias colocadas arriba y abajo dentro del horno. Pies inox, regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1.

ENG Modules: 400 - 800 - 1200 mm. Tops with square plates in cast iron 300x300 mm, 4 Kw, controlled by 6-position switch. Oven temperature regulation from 100° to 300 ° C by means of 2 thermostats that control separately the two resistances placed above and below inside the oven. Height-adjustable stainless steel feet.

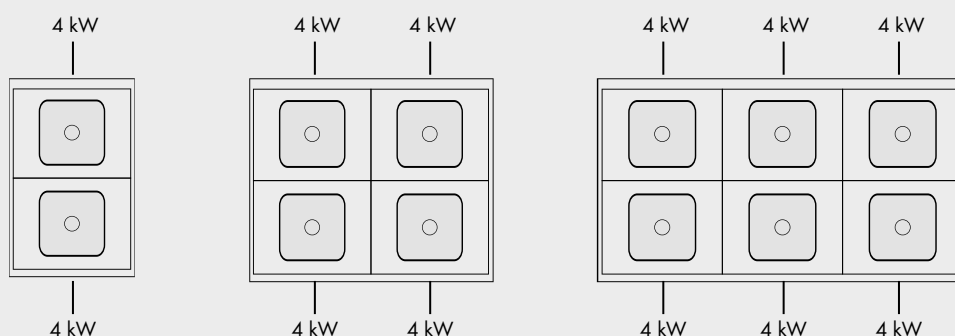
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1.

FR Modularité 400 - 800 - 1200 mm. Plans avec plaques carrées en fonte 300x300 mm, 4 kW contrôlées par un commutateur à 6 positions. Réglage de la température du four de 100 ° à 300 ° C au moyen de 2 thermostats qui contrôlent séparément les deux résistances placées au-dessus et en-dessous du four. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicación estándar



Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



80TCE2Q
3147101

8 kW tot
2x4 kW / 400 V
400x900x290 mm
47 Kg / 0,3 m³

€ 2.502,00



80TCE4Q
3147161

16 kW tot
4x4 kW / 400 V
800x900x290 mm
80 Kg / 0,6 m³

€ 4.124,00



80TCE6Q
3147201

24 kW tot
6x4 kW / 400 V
1200x900x290 mm
124 Kg / 0,9 m³

€ 5.778,00



80CQE02
3143481

8 kW tot
2x4 kW / 400 V
400x900x900 mm
63 Kg / 0,6 m³

€ 2.753,00



80CQE04
3143421

16 kW tot
4x4 kW / 400 V
800x900x900 mm
101 Kg / 1,2 m³

€ 4.427,00



80CQE06
3143301

24 kW tot
6x4 kW / 400 V
1200x900x900 mm
150 Kg / 1,8 m³

€ 6.244,00

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



80CQE14
3143361

21,5 kW tot
4x4 kW / 400 V
800x900x900 mm
157 Kg / 1,2 m³

OVEN
⚡ 5,5 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 6.306,00



80CQE16
3143241

29,5 kW tot
6x4 kW / 400 V
1200x900x900 mm
200 Kg / 1,8 m³

OVEN
⚡ 5,5 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 7.980,00



80CQE26
3143121

29,5 kW tot
6x4 kW / 400 V
1200x900x900 mm
210 Kg / 1,8 m³

OVEN
⚡ 5,5 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 8.448,00



80CQE16XLE
314320

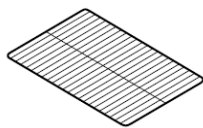
32 kW tot
6x4 kW / 400 V
1200x900x900 mm
220 Kg / 1,8 m³

OVEN
⚡ 8 kW / 400 V
MAXI
975x650x365 mm
Internal size

€ 8.526,00

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

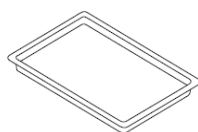
Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



Griglia in acciaio cromato - Chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7
831607 530x650 mm GN 2/1 € 63,00

GCFM-9/7
831647 974x645 mm MAXI OVEN
XL MODELS € 80,00



Teglia in acciaio inox - Stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1
897125 530x650x20 mm GN 2/1 € 93,00

TE40-2/1
897131 530x650x40 mm GN 2/1 € 102,00

TE65-2/1
897135 530x650x65 mm GN 2/1 € 116,00

CUCINE VETROCERAMICA

CERAMIC PLATE

Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

IT Modularità 400 - 800 mm. Piano in vetro spessore 6 mm a 2 o 4 zone di cottura con potenza regolabile da 3,4 kW controllata da simostato regolabile. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 mm Module. Glasplatte Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 Kochfeldern. Jeder Bereich ist von 3,4 kW. Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas. Leicht prüfbar elektrische Verdrahtung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción. Potencia regulable de 3,4 kW. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Top in glass 6 mm thick with 2 or 4 cooking zones, power regulation from 3,4 kW. Sensors with indicator lights in incandescent glass. Electric wiring easily accessible for inspection. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 mm. Plan en verre de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson. Puissance réglable de 3,4 kW. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Câblages électriques faciles à contrôler. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

NEW!

**MOD. PR - RILEVAMENTO PENTOLA VANTAGGI:

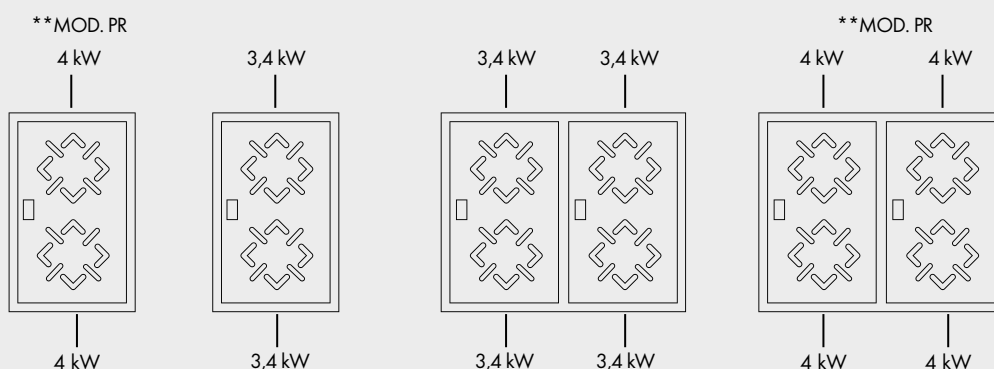
- risparmio energetico
- maggiore sicurezza per l'utilizzatore

**MOD. PR - PAN DETECTION ADVANTAGES:

- energy saving
- user safety

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn enstandard



Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Details
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



80TCE2V
3148101

6,8 kW tot
2x3,4 kW / 400 V
400x900x290 mm
45 Kg / 0,3 m³

€ 3.110,00

80TCE2VPR
3148105

8 kW tot
2x4 kW / 400 V
400x900x290 mm
45 Kg / 0,3 m³

€ 4.849,00



80TCE4V
3148201

13,6 kW tot
4x3,4 kW / 400 V
800x900x290 mm
69 Kg / 0,6 m³

€ 4.713,00

80TCE4VPR
3148205

16 kW tot
4x4 kW / 400 V
800x900x290 mm
69 Kg / 0,6 m³

€ 8.436,00



80CVE02
3145501

6,8 kW tot
2x3,4 kW / 400 V
400x900x900 mm
60 Kg / 0,6 m³

€ 3.296,00

80CVE02PR
3145505

8 kW tot
2x4 kW / 400 V
400x900x900 mm
60 Kg / 0,6 m³

€ 5.091,00



80CVE04
3145601

13,6 kW tot
4x3,4 kW / 400 V
800x900x900 mm
90 Kg / 1,2 m³

€ 5.006,00

80CVE04PR
3145604

16 kW tot
4x4 kW / 400 V
800x900x900 mm
90 Kg / 1,2 m³

€ 8.706,00



80CVE14FV
3145605

13,6 kW tot
4x3,4 kW / 400 V
800x900x900 mm
90 Kg / 0,9 m³

OVEN
⚡ 3 kW
GN 1/1
560x650x300 mm
Internal size

€ 6.795,00

CUCINE INDUZIONE

INDUCTION PLATE

Induktions-herd - Plaques a induction - Placas induccion

IT Modularità 400 - 800 mm. Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura indipendenti con campo induttivo \varnothing 270 mm. Potenza erogata 5 kW finemente regolabile. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico \varnothing minimo 14 cm). Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 mm Module. Glasplatte, Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 unabhängigen Kochfeldern mit Induktionsfeld \varnothing 270 mm. Die abgegebene Leistung 5 kW ist über einen Stromregler präzisi regulierbar. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem (mit ferritischem Boden \varnothing min. 14 cm). Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

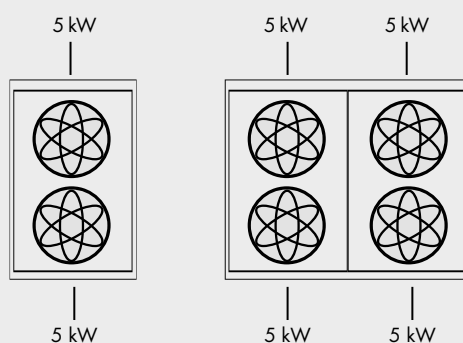
ES Modularidad 400 - 800 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 270 mm de diámetro. Potencia 5 Kw finamente regulada. Sistema de detección automático de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm). Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Top in glass, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 270 mm \varnothing induction field. 5 Kw power that can be finely regulated. Pan detection system (pans with minimum 14 cm \varnothing iron bases). Electric wiring easily accessible for inspection. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 mm. Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction \varnothing 270 mm. Puissance 5 kW finement réglable. Système de détection automatique de la casserole (avec fond ferritique \varnothing minimum 14 cm). Câblages électriques faciles à contrôler. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn en estándar



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



80TCE21 3149401	10 kW tot 2x5 kW / 400 V 400x900x290 mm 48 Kg / 0,3 m ³		€ 9.207,00
---------------------------	--	--	-------------------



80TCE41 3149441	20 kW tot 4x5 kW / 400 V 800x900x290 mm 77 Kg / 0,6 m ³		€ 16.820,00
---------------------------	--	--	--------------------



80CIE02 3145901	10 kW tot 2x5 kW / 400 V 400x900x900 mm 64 Kg / 0,6 m ³		€ 9.378,00
---------------------------	--	--	-------------------



80CIE04 3145941	20 kW tot 4x5 kW / 400 V 800x900x900 mm 98 Kg / 1,2 m ³		€ 17.037,00
---------------------------	--	--	--------------------

CUCINE WOK

WOK RANGES

Wok herde - Cusinières Wok - Cocinas Wok

IT Modularità 400 mm. Piedini inox regolabili in altezza.

Wok gas: Cerchione di appoggio in ghisa vetrificata di grosso spessore. Bruciatore in ghisa cromata con spartifiamma in ottone 12 kW ad alto rendimento con fiamma verticale. Rubinetto valvolato con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore.

Wok induzione: Cuvette in vetro spessore 6mm ø 300 mm, potenza 5 kW o 8 kW finemente regolabili. Sistema di rilevamento pentola (pentole idonee con fondo ferritico).

DE 400 mm Module. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Gas Wok: Wok Aufnahme aus Gusseisen mit Sichtfenstern. 12 kW Verchromter Gusseisen Brenner mit Messing Ring und Vertikaler Flamme. Gashahn mit Pilotflamme.

Induktion Wok: Küvette in 6mm dickem Glas ø 300mm und 5kW oder 8kW Leistung. Automatische An- und Abschaltung durch Kochgeschirr, Hitze durch Induktion und Kontrolle durch System.

ES Modularidad 400 mm. Pies inox, regulables en altura.

Wok a gas: Apoyo para Wok en fundación de hierro vitrificado y espeso. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón 12 kW alto rendimiento, ilama vertical. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador.

Wok a inducción: Cuenco en espesor de vidrio 6 mm ø 300 mm potencia 5 kW o 8 kW. Sistema de detección automático de la cacerola con fondo ferrítico.

ENG Modules: 400 mm. Height-adjustable stainless steel feet.

Gas Wok: Ring support for Wok cooking in thick vitrified cast iron. Chromed cast iron burner with 12 kW brass ring burner, high-performance vertical flame. Valve tap with pilot flame for burner ignition.

Induction Wok: Cuvette in glass thickness 6 mm ø 300 mm with 5 kW or 8 kW power. Pan detection system (with iron bases).

FR Modularité 400 mm. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Gas Wok: Soutien pour le Wok en fonte vitrifiée épaisse. Brûleur en fonte chromée avec chapeaux de brûleur en laiton 12 kW haute performance et flamme verticale nettoyage et l'entretien. Robinet à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur.

Wok à induction: Cuvettes en verre épaisseur 6 mm ø 300mm puissance 5 kW ou 8 kW. Système de détection automatique de la casserole avec fond ferritique.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



80TCG01W 314949	12 kW 400x900x290 mm 50 Kg / 0,2 m ³		€ 2.451,00
---------------------------	--	--	-------------------



80CBG01W 301102	12 kW 400x900x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³		€ 2.643,00
---------------------------	--	--	-------------------



80TCE11WI 314956	5 kW / 400 V 400x900x290 mm 45 Kg / 0,2 m ³		€ 6.248,00
----------------------------	---	--	-------------------

80TCE01WI 314952	8 kW / 400 V 400x900x290 mm 45 Kg / 0,2 m ³		€ 6.918,00
----------------------------	---	--	-------------------



80CIE11W 314106	5 kW / 400 V 400x900x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³		€ 6.442,00
---------------------------	---	--	-------------------

80CIE01W 314102	8 kW / 400 V 400x900x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³		€ 7.112,00
---------------------------	---	--	-------------------

TUTTAPIASTRA

SOLID TOP

Gluehplattenherd - Plaque coupe de feu - Placas radiantes

IT Modularità 800 -1200 mm. Piastra di cottura di grosso spessore con anello centrale asportabile per temperature differenziate. Bruciatore circolare in acciaio inox da 13,9 kW. Nella combinata, bruciatori superiori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze 4,5 kW e 10 kW. Griglie in ghisa vetrificate. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Forno con regolazione della temperatura da 100° a 300°C. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia GN2/1 in acciaio cromato.

DE 800 - 1200 mm Module. Kochplatte für verschiedene Temperaturen, sehr dick mit herausnehmbarem zentralem Ring. Kreisförmiger Brenner aus rostfreiem Stahl, 13,9 kW. In der kombinierten Version Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus Messing. Stärke 4,5 und 10 kW. Ventilhähne mit Dauerflamme für die Anzündung des Brenners. Backofen Temperaturregelung von 100° bis 300°C. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1.

ES Modularidad 800 - 1200 mm. Placa de cocción para diferentes temperaturas, de gran espesor y con anillo central extraíble. Quemador circular en acero inox, 13,9 kW. En la versión combinada quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 kW y 10 kW. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Horno con regulación de temperatura de 100 ° a 300 ° C. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1.

ENG Modules: 800 -1200 mm. Thick cooking plate with differentiated temperatures, with removable central ring. Circular burner in stainless steel, 13,9 kW. The combined version has top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 4,5 kW and 10 Kw. Valve taps with pilot flame for burner ignition. Oven with temperature regulation from 100° to 300° C. Height adjustable stainless steel feet.

Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1.

FR Modularité 800 - 1200 mm. Plaque de cuisson pour températures différenciées, de grande épaisseur avec anneau central amovible. Brûleur circulaire en acier inox, 13,9 kW. Dans la version combinée brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en laiton à double couronne. Puissances 4,5kW et 10 Kw. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Four avec régulation de température de 100 ° à 300 ° C. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1.

TUTTAPIASTRA - Solid top - Gluehplattenherd - Plaque coup de feu - Placas radiantes

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



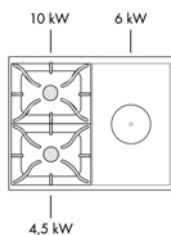
80TTG80
3252501
13,9 kW
800x900x290 mm
149 Kg / 0,6 m³
€ 3.026,00



80TPG00
3251101
13,9 kW
800x900x900 mm
170 Kg / 1,2 m³
€ 3.321,00



80TPG10
3251241
21,6 kW tot
13,9 kW
800x900x900 mm
226 Kg / 1,2 m³
OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size
€ 4.942,00

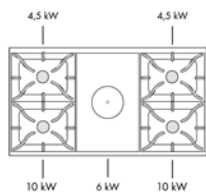


80TPG02
3251102
20,5 kW tot
1X6 kW / 1X10 kW + 1x4,5 kW
800x900x900 mm
125 Kg / 1,2 m³
€ 4.828,00

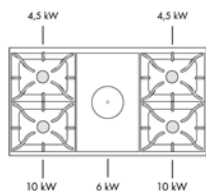


80TPG22
3251401
36,1 kW tot
13,9 kW/1x4,5 kW/1x10 kW
1200x900x900 mm
304 Kg / 1,8 m³
OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size
€ 6.722,00

80TPG22C
3251461
36,1 kW tot
13,9 kW/1x4,5 kW/1x10 kW
1200x900x900 mm
304 Kg / 1,8 m³
OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size
ARMADIO CALDO
HOT CUPBOARD
0,8 kW/230 V
€ 6.892,00



80TPG202
3251104
35 kW tot
1X6 kW / 2X10 kW + 2x4,5 kW
1200x900x900 mm
300 Kg / 1,8 m³
€ 6.610,00



80TPG222
351189
42,7 kW tot
11X6 kW / 2X10 kW + 2x4,5 kW
1200x730x900 mm
300 Kg / 1,8 m³
OVEN
7,7 kW
GN 2/1
560x650x300 mm
Internal size
€ 9.815,00

+ GAS OVEN GN2/1 UNDERNEATH

OPTIONAL*

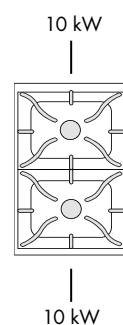
AUMENTO POTENZA PIANO COTTURA

EXTRA POWER FOR TOP RANGES

Stärkere Gas-Brenner

Extra puissance pour plan de cuisson

Extra potencia para cocina



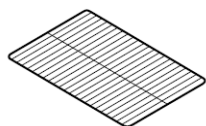
€ 84,00

445006

(*) DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the range

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

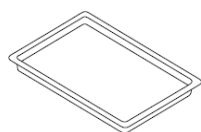
GCF-9/7

530x650 mm

GN 2/1

€ 63,00

831607



Teglia forno in acciaio inox - Oven Stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1

530x650x20 mm

GN 2/1

€ 93,00

897125

TE40-2/1

530x650x40 mm

GN 2/1

€ 102,00

897131

TE65-2/1

530x650x65 mm

GN 2/1

€ 116,00

897135

FRY-TOP

GRIDDLES

Bratplatte - Grillade - Fry-top

IT Modularità 400 - 800 - 1200 mm. Versioni a gas (con rubinetti termostatici) o elettriche. Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 15 mm, disponibili anche in cromo duro lucido. Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Regolazione della temperatura da 100° a 300° C. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 800 mm e 1200 mm i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 - 1200 mm Module. Gas (mit Thermostatischem Ventil) oder elektrische Ausführung. Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 15 mm, alle Modelle sind auch in glänzendem Hartchrom verfügbar. Temperaturegulierung von 100° bis 300° C. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Ausziehbares Fettauffangschubfach. Bei den 800mm und 1200 mm Modulgeräten sind die Bedienungsknöpfe geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.



ES Modularidad 400 - 800 - 1200 mm. Versión a gas (con válvula termostática) o eléctrica. Plancha de cocción en acero especial de 15 mm, disponible también en cromo duro brillante. Peto perimetral soldado a la placa. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C Cajón recoge grasas extraíble. En el modelo de 800 mm, 1200 mm los mandos son dobles par poder calentar parcialmente. Pies de acero inoxidable regulables en altura.



ENG Modules: 400 - 800 - 1200 mm. Gas (with thermostatic valve) or electric versions. Cooking plates in special steel, 15 mm thick, also available in shiny hard chrome. Perimeter splash guard welded to the plates. Temperature regulation between 100° and 300° C. Removable fat collecting drawer. In the 800 mm and 1200 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating. Height adjustable stainless steel feet.



FR Modularité 400 - 800 - 1200 mm. Versions à gaz (avec vanne thermostatique) ou électriques. Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de 15 mm d'épaisseur, disponibles aussi en chrome dur brillant. Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Réglage de la température de 100° a 300° C. Tiroir amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 800 mm et 1200 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--







	80TFGL	8 kW	PIASTRA - PLATE	€ 2.434,00
	3181001	400x900x290 mm 84 Kg / 0,3 m ³	 Liscia - Smooth	



	80TFGLC	8 kW	PIASTRA - PLATE	€ 2.825,00
	3181081	400x900x290 mm 84 Kg / 0,3 m ³	 Liscia - Smooth Cromata - Chromed	



	80TFGR	8 kW	PIASTRA - PLATE	€ 2.520,00
	3181041	400x900x290 mm 84 Kg / 0,3 m ³	 Rigata - Ribbed	



	80TFGRC	8 kW	PIASTRA - PLATE	€ 2.914,00
	3181121	400x900x290 mm 84 Kg / 0,3 m ³	 Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	



	80TFGLL	16 kW	PIASTRA - PLATE	€ 3.414,00
	3181201	800x900x290 mm 131 Kg / 0,6 m ³	 Liscia - Smooth	

	80TFGLLC	16 kW	PIASTRA - PLATE	€ 4.183,00
	3181241	800x900x290 mm 131 Kg / 0,6 m ³	 Liscia - Smooth Cromata - Chromed	

	80TFGRR	16 kW	PIASTRA - PLATE	€ 3.541,00
	3181281	800x900x290 mm 131 Kg / 0,6 m ³	 Rigata - Ribbed	

	80TFGRRC	16 kW	PIASTRA - PLATE	€ 4.357,00
	3181321	800x900x290 mm 131 Kg / 0,6 m ³	 Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	

	80TFGLR	16 kW	PIASTRA - PLATE	€ 3.479,00
	3181361	800x900x290 mm 131 Kg / 0,6 m ³	 2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed	

	80TFGLRC	16 kW	PIASTRA - PLATE	€ 4.308,00
	3181401	800x900x290 mm 131 Kg / 0,6 m ³	 2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Details
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



80TFEL
3181501

6 kW / 400 V
400x900x290 mm
78 Kg / 0,3 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.531,00



80TFER
3181541

6 kW / 400 V
400x900x290 mm
78 Kg / 0,3 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.617,00



80TFERC
3181601

6 kW / 400 V
400x900x290 mm
78 Kg / 0,3 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.015,00



80TFELL
3181701

12 kW / 400 V
800x900x290 mm
119 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.589,00



80TFELLC
3181741

12 kW / 400 V
800x900x290 mm
119 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.370,00



80TFERR
3181781

12 kW / 400 V
800x900x290 mm
119 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 3.755,00



80TFERRC
3181821

12 kW / 400 V
800x900x290 mm
119 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.543,00



80TFELR
3181861

12 kW / 400 V
800x900x290 mm
119 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.692,00



80TFELRC
3181901

12 kW / 400 V
800x900x290 mm
119 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed
1/3 Liscia - Smooth

€ 4.482,00

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modelo/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notes

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



80FTG40L
3171101

8 kW
400x900x900 mm
100 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.634,00



80FTG40R
3171201

8 kW
400x900x900 mm
100 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.722,00

80FTG40RC
3171401

8 kW
400x900x900 mm
100 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.124,00



80FTG80L
3171501

16 kW
800x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.646,00

80FTG80LC
3171601

16 kW
800x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.471,00



80FTG80R
3171701

16 kW
800x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 3.807,00

80FTG80RC
3171801

16 kW
800x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.647,00



80FTG80LR
3171901

16 kW
800x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.746,00

80FTG80LRC
3172001

16 kW
800x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.603,00

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



80FTE40L
3173101

6 kW / 400 V
400x900x900 mm
94 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 2.762,00



80FTE40LC
3173301

6 kW / 400 V
400x900x900 mm
94 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 3.137,00



80FTE40R
3173201

6 kW / 400 V
400x900x900 mm
94 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 2.848,00



80FTE40RC
3173401

6 kW / 400 V
400x900x900 mm
94 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.228,00



80FTE80L
3173501

12 kW / 400 V
800x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 3.859,00



80FTE80LC
3173601

12 kW / 400 V
800x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.650,00



80FTE80R
3173701

12 kW / 400 V
800x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed

€ 4.028,00



80FTE80RC
3173801

12 kW / 400 V
800x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.828,00



80FTE80LR
3173901

12 kW / 400 V
800x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 3.963,00



80FTE80LRC
3174001

12 kW / 400 V
800x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE



2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed



€ 4.784,00



FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--





	80TFG12L	24 kW 1200x900x290 mm 197 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth	€ 4.606,00
---	-----------------	--	---	-------------------



	80TFG12LC	24 kW 1200x900x290 mm 197 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth Cromata - Chromed	€ 5.539,00
---	------------------	--	--	-------------------


	80TFG12LR	24 kW 1200x900x290 mm 197 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed	€ 4.771,00
---	------------------	--	--	-------------------



	80TFG12LRC	24 kW 1200x900x290 mm 197 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	€ 5.705,00
---	-------------------	--	---	-------------------



	80TFE12L	18 kW / 400 V 1200x900x290 mm 180 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth	€ 4.529,00
---	-----------------	--	---	-------------------

	80TFE12LC	18 kW / 400 V 1200x900x290 mm 180 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth Cromata - Chromed	€ 5.402,00
---	------------------	--	--	-------------------

	80TFE12LR	18 kW / 400 V 1200x900x290 mm 180 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed	€ 4.685,00
---	------------------	--	--	-------------------

	80TFE12LRC	18 kW / 400 V 1200x900x290 mm 180 Kg / 1,2 m ³	PIASTRA - PLATE  2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	€ 5.556,00
---	-------------------	--	---	-------------------

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



80FTG12L
3172101

24 kW
1200x900x900 mm
230 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 4.801,00



80FTG12LC
3172201

24 kW
1200x900x900 mm
230 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 5.769,00

80FTG12LR
3172301

24 kW
1200x900x900 mm
230 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 4.986,00

80FTG12LRC
3172401

24 kW
1200x900x900 mm
230 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.943,00



80FTE12L
3174101

18 kW / 400 V
1200x900x900 mm
210 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth

€ 4.744,00



80FTE12LC
3174201

18 kW / 400 V
1200x900x900 mm
210 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 5.616,00

80FTE12LR
3174301

18 kW / 400 V
1200x900x900 mm
210 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed

€ 4.899,00

80FTE12LRC
3174401

18 kW / 400 V
1200x900x900 mm
210 Kg / 1,8 m³

PIASTRA - PLATE

2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.773,00

FRY-TOP

GRIDDLES

Bratplatte - Grillade - Fry-top

IT Modularità 450 - 900 mm. Versioni a gas (con rubinetti termostatati) o elettriche. Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 15 mm, in cromo duro lucido. Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Regolazione della temperatura da 100° a 300 °C. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 900 mm i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento. Piedini inox regolabili in altezza.

DE Module 450 - 900 mm. Gas (mit Thermostatischem ventil) oder elektrische Ausführung. Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 15 mm, alle Modelle in glänzendem Hartchrom verfügbar. Temperaturegulierung von 100° bis 300° C. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Ausziehbares Fettauffangschubfach. Bei den 900 mm Modulgeräten sind die Bedienungsknöpfe geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

ES Modularidad 450 - 900 mm. Versión a gas (con valvula termostatica) o eléctrica. Plancha de cocción en acero especial de 15 mm, en cromo duro brillante. Peto perimetral soldado a la placa. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C Cajón recoge grasas extraíble. En el modelo de 900 mm los mandos son dobles par poder calentar parcialmente. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

ENG Modules: 450 - 900 mm. Gas (with thermostatic valve) or electric versions. Cooking plates in special steel, 15 mm thick, in shiny hard chrome. Perimeter splash guard welded to the plates. Temperature regulation between 100° and 300° C. Removable fat collecting drawer. In the 900 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating. Height adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 450 - 900 mm. Versions à gaz (avec vanne thermostatique) ou électriques. Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de 15 mm d'épaisseur, en chrome dur brillant. Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Réglage de la température de 100° a 300° C. Tiroir amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 900 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



90FTG45LC
317133

8 kW
450x900x900 mm
100 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 3.188,00



90FTG45RC
317143

8 kW
450x900x900 mm
100 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE



Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.283,00



90FTG90LC
317163

16 kW
900x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.693,00



90FTG90RC
317183

16 kW
900x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE



Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.881,00



90FTG90LRC
317203

16 kW
900x900x900 mm
152 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE



2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 4.833,00

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



90FTE45LC
317332

6 kW / 400 V
450x900x900 mm
94 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 3.293,00



90FTE45RC
317342

6 kW / 400 V
450x900x900 mm
94 Kg / 0,6 m³

PIASTRA - PLATE



Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 3.390,00



90FTE90LC
317362

12 kW / 400 V
900x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 4.884,00



90FTE90RC
317382

12 kW / 400 V
900x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE



Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.070,00



90FTE90LRC
317402

12 kW / 400 V
900x900x900 mm
140 Kg / 1,2 m³

PIASTRA - PLATE

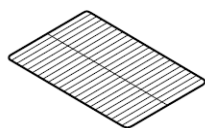


2/3 Liscia - Smooth
1/3 Rigata - Ribbed
Cromata - Chromed

€ 5.025,00

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



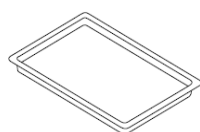
Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7
831607

530x650 mm

GN 2/1

€ 63,00



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1
897125

530x650x20 mm

GN 2/1

€ 93,00

TE40-2/1
897131

530x650x40 mm

GN 2/1

€ 102,00

TE65-2/1
897135

530x650x65 mm

GN 2/1

€ 116,00

FRIGGITRICI

FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni a gas: con scambiatori di calore attraversanti la vasca e comandi meccanici o controlli elettronici (RAPID), o con bruciatori esterni alla vasca e comandi elettromeccanici (vasca a "Y").

Versioni elettriche: resistenze corazzate rotanti e comandi elettromeccanici o con controlli elettronici (RAPID).

Dotazione: 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Bacinella raccogliolio in acciaio inox.

DE 400 - 800 m Module. Gas oder elektrische Ausführung mit 1 oder 2 Becken. Ölablass mit Kugelhahn.

Gasausführungen: mit Wärmetauschern im Becken mit mechanischen oder elektronischen Bedienungen (RAPID), oder mit Außenbrennern und elektromechanischen Bedienungen ("Y-förmiges" Becken).

Elektrische Ausführungen: rotierende gepanzerte Widerstände und elektromechanische Befehle oder mit elektronischen Steuerungen (RAPID).

Serienausstattung: 1 Korb für 1 Becken Version. 1 Korb und 2 Halbkörbe für doppel Becken Version. Edelstahl Öl Schüssel.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión a gas o eléctrica de 1 y 2 cubas. Drenaje de aceite por válvula de bola.

Versión a gas: con intercambiador de calor atravesando la cuba y mandos mecánicos o control electrónico (RAPID), o con quemadores externos al tanque y mandos electromecánicos (cuba "Y").

Versión eléctrica: con resistencias giratorias con mandos electromecánicos o control electrónico (RAPID).

Incluido: 1 cesta por versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 mitad cestas para versiones de 2 cubas. Cubeta inox recoge aceite.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Gas or electric versions with 1 or 2 tanks. Oil drainage by means of ball valve.

Gas versions: with heat exchangers crossing the tank and mechanical controls or electronic controls (RAPID), or with burners outside the tank and electromechanical controls (Y-shaped tank).

Electric versions: with rotating elements and electromechanical controls or with electronic controls (RAPID)

Equipped with: 1 basket for single tank versions. 1 basket and 2 half baskets for double tank versions. Stainless steel oil collection basin.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz ou électriques à 1 ou 2 cuves. Vidange de l'huile grâce au robinet à bille.

Versions à gaz: avec échangeurs de chaleur traversant la cuve et commandes mécaniques ou contrôles électroniques (RAPID), ou avec brûleurs externes à la cuve et commandes électromécaniques (cuve en "Y").

Versions électriques: avec résistances pouvant pivoter et commandes électromécaniques ou avec contrôles électroniques (RAPID).

Dotation: 1 panier pour versions à 1 cuve. 1 panier et 2 demi paniers pour versions à 2 cuves. Cuve inox de recueil de l'huile.

FRIGGITRICI - Fryers - Fritteusen - Friteuses - Freidoras

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



80FRG-17 8982901	16,5 kW 400x900x900 mm 78 Kg / 0,6 m ³	17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 3.335,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------



80FRG-22 8982915	21 kW 400x900x900 mm 79 Kg / 0,6 m ³	21 lt. 1xCF21 1xBRO-21	€ 3.565,00
----------------------------	--	------------------------------	-------------------



80FRG-34 8982941	33 kW 800x900x900 mm 135 Kg / 1,2 m ³	17+17 lt. 1xCF17 2xCMF17 1xBRO-13/17	€ 5.963,00
----------------------------	---	---	-------------------



80FRG-44 8982947	42 kW 800x900x900 mm 137 Kg / 1,2 m ³	21+21 lt. 1xCF21 2xCMF21 1xBRO-21	€ 6.381,00
----------------------------	---	--	-------------------



80FRG-16 8983001	11,6 kW 400x900x900 mm 88 Kg / 0,6 m ³	8+8 lt. 1xCF8 1xBRO-13/17	€ 4.135,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------



80FRE-17 8983021	16,5 kW / 400 V 400x900x900 mm 68 Kg / 0,6 m ³	17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 3.082,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------

80FRE-21 8983026	20 kW / 400 V 400x900x900 mm 69 Kg / 0,6 m ³	21 lt. 1xCF21 1xBRO-21	€ 3.388,00
----------------------------	--	------------------------------	-------------------

80FRE-34 8983081	33 kW / 400 V 800x900x900 mm 115 Kg / 1,2 m ³	17+17 lt. 1xCF17 2xCMF17 1xBRO-13/17	€ 5.082,00
----------------------------	---	---	-------------------

80FRE-42 8983086	40 kW / 400 V 800x900x900 mm 117 Kg / 1,2 m ³	21+21 lt. 1xCF21 2xCMF21 1xBRO-21	€ 5.590,00
----------------------------	---	--	-------------------

80FRE-16 8983121	14 kW / 400 V 400x900x900 mm 75 Kg / 0,6 m ³	8+8 lt. 2xCF8 1xBRO-13/17	€ 3.815,00
----------------------------	--	---------------------------------	-------------------

RAPID VERSION MELTING



CONTROLLO ELETTRONICO (RAPID)

Regolazione accurata della temperatura dell'olio (+/- 1°C) che permette un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Possibilità di scioglimento graduale dei grassi, solidi e liquidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza (MELTING), che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo.

ELECTRONIC CONTROL (RAPID)

Accurate regulation of temperature (+/- 1 °C) allows a rapid recovery to the set - point temperature, thanks to the rapid reactivation of the heating source. Gradual melting of the solid and liquids fats by the programmable intermittent heating, which avoids the oil cracking point.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE (RAPID)

Réglage précis de la température de l'huile (+/- 1 °C) pour obtenir une récupération rapide de la température lorsque le panier est introduit, grâce à la réactivation immédiate de la source de chaleur. Possibilité de dissolution progressive des graisses solides et liquides par un chauffage intermittent programmable initial (MELTING), pour éviter de dépasser le point de fumée.

ELEKTRONISCHE STEUERUNG (RAPID)

Feine Temperaturregelung des Öls (+/- 1° C), die eine schnelle Temperaturrückgewinnung erlaubt dank der prompten Reaktivierung der Wärmequelle. Sie gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare und intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (no cracking point) zu überschreiten.

VERSIONE RAPID - RAPID VERSION
"MELTING"

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifiche
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio

**80FRG-17R**

8982981

18 kW
400x900x900 mm
78 Kg / 0,6 m³

0,01 kW / 230 V
17 lt.
1xCF17
1xBRO-13/17

€ 4.142,00**80FRG-22R**

8982986

21 kW
400x900x900 mm
79 Kg / 0,6 m³

0,01 kW / 230 V
21 lt.
1xCF21
1xBRO-21

€ 4.460,00**80FRG-34R**

8982881

33 kW
800x900x900 mm
135 Kg / 1,2 m³

0,01 kW / 230 V
17+17 lt.
1xCF17
2xCMF17
1xBRO-13/17

€ 7.061,00**80FRG-44R**

8982886

42 kW
800x900x900 mm
137 Kg / 1,2 m³

0,01 kW / 230 V
21+21 lt.
1xCF21
2xCMF21
1xBRO-21

€ 7.730,00

VERSIONE RAPID - RAPID VERSION

"MELTING"

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



80FRE-17R 8983041	16,5 kW / 400 V 400x900x900 mm 68 Kg / 0,6 m ³	17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 3.722,00
-----------------------------	--	---------------------------------	-------------------

80FRE-21R 8983046	20 kW / 400 V 400x900x900 mm 69 Kg / 0,6 m ³	21 lt. 1xCF21 1xBRO-21	€ 4.158,00
-----------------------------	--	------------------------------	-------------------



80FRE-34R 8983101	33 kW / 400 V 800x900x900 mm 115 Kg / 1,2 m ³	17+17 lt. 1xCF17 2xCMF17 1xBRO-13/17	€ 5.880,00
-----------------------------	---	---	-------------------

80FRE-42R 8983106	40 kW / 400 V 800x900x900 mm 117 Kg / 1,2 m ³	21+21 lt. 1xCF21 2xCMF21 1xBRO-21	€ 6.625,00
-----------------------------	---	--	-------------------

VASCA PULITA ("Y") - CLEAN TANK ("Y")



80FRG-17VP 8982892	16 kW 400x900x900 mm 78 Kg / 0,6 m ³	0,01 kW / 230 V 17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 3.587,00
------------------------------	--	--	-------------------

80FRG-21VP 8982862	19 kW 400x900x900 mm 78 Kg / 0,6 m ³	0,01 kW / 230 V 21 lt. 1xCF21 1xBRO-21	€ 3.767,00
------------------------------	--	---	-------------------



80FRG-34VP 8983062	32 kW 800x900x900 mm 135 Kg / 1,2 m ³	0,02 kW / 230 V 17+17 lt. 1xCF17 2xCMF17 1xBRO-13/17	€ 6.349,00
------------------------------	---	--	-------------------

80FRG-42VP 8982842	38 kW 800x900x900 mm 135 Kg / 1,2 m ³	0,02 kW / 230 V 21+21 lt. 1xCF21 2xCMF21 1xBRO-21	€ 6.605,00
------------------------------	---	---	-------------------

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



Cesto intero - Basket - Korb
Panier - Cesta

CF17
863052 290x300x120 mm FOR TANK 17 LT. € 102,00

CF21
863049 300x400x120 mm FOR TANK 21 LT. € 120,00



Mezzo cesto - Half basket - Halbkorb
Demi panier - Mitad cesta

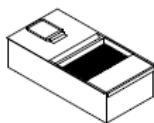
CMF17
863066 140x300x120 mm FOR TANK 17 LT. € 82,00

CMF21
863061 146x400x120 mm FOR TANK 21 LT. € 105,00



Cesto intero (vasca 8 lt) - Basket (basin 8 lt) - Korb (Becken 8 lt)
Panier (cuve 8 lt) - Cesta (cuba 8 lt)

CF8
863058 120x300x120 mm FOR TANK 8 LT. € 81,00



Bacinella raccogli olio in acciaio inox - Stainless steel oil collection basin - Edelstahl Öl Schüssel
Cuve inox de recueil de l'huile - Cubeta inox recoge aceite

BRO-13/17
863139 265x615x150 mm FOR TANK 13/17 LT. € 203,00

BRO-21
863138 265x760x180 mm FOR TANK 21 LT. € 249,00



Detergente tabs per vasca friggitrice - Tabs cleaner for fryer tank - Tabs Reiniger für Friteusen
Nettoyant pour friteuse - Limpiador de freidoras

OFF-TAB
388001 1 CARTON - 10PCS
EACH PIECE 500g (25 TABS) H.A.C.C.P. ON REQUEST

HIGH EFFICIENCY SUPERFRY 4.0

**RISCALDAMENTO ELETTRICO**

Controllo elettronico adattativo con display touchscreen 7"- interfaccia grafica a colori. Sistemi di filtraggio integrato, ciclo di lavaggio integrato; alzacesti indipendenti integrati nel corpo macchina (solo versione HPA)

ELECTRIC HEATING

Electronic control with adaptive cooking system and 7" touchscreen interface. Independent lifters of the baskets (only HPA version), automatic filtration system and cleaning cycle integrated.

**80FRE21HPA**

898257

20,3 kW

400x900x900 mm

95 Kg / 0,52 m³**PRICE ON REQUEST****80FRE21HPF**

898258

20,3 kW

400x900x900 mm

95 Kg / 0,52 m³**PRICE ON REQUEST****SISTEMA DI COMBUSTIONE PREMISCELATO**

Controllo elettronico adattativo con display touchscreen 7"- interfaccia grafica a colori. Sistemi di filtraggio integrato, ciclo di lavaggio integrato; alzacesti indipendenti integrati nel corpo macchina (solo versione HPA).

PRE-MIXED COMBUSTION SYSTEM

Electronic control with adaptive cooking system and 7" touchscreen interface. Independent lifters of the baskets (only HPA version), automatic filtration system and cleaning cycle integrated.

**80FRG25HPA**

898305

25 kW

400x900x900 mm

107 Kg / 0,52 m³**PRICE ON REQUEST****80FRG25HPF**

8983051

25 kW

400x900x900 mm

107 Kg / 0,52 m³**PRICE ON REQUEST**

SCALDAPATATINE

CHIPS SCUTTLES

Warmhalte - Rechaud - Conservador

IT Modularità 400 mm. Scaldapatatine elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termostatica da 30° a 90° C. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 mm Module. Ideal zum Beibehalten der Temperatur von frittierten Produkten. Unterer Beheizung mit gepanzertem Widerstand unter dem Becken mit von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler.

ES Modularidad 400 mm. Ideale para mantener la temperatura de productos fritos. Calor inferior con resistencia blindada en la parte baja de la cuba, con regulación termostática de 30°C a 90°C

ENG Modularity 400 mm. Ideal for maintaining the temperature of fried products. Lower heating achieved with armoured under-tank element, adjustable 30° to 90° C. Adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 mm. Idéal pour maintenir la température des fritures. Chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuve pouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température de 30 à 90 ° C.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



80TSPE40 321492	0,8 kW / 230 V 400x900x290 mm 28 Kg / 0,2 m ³	GN 1/1	€ 1.256,00
---------------------------	---	--------	-------------------



80SPE40 321392	0,8 kW / 230 V 400x900x900 mm 40 Kg / 0,5 m ³	GN 1/1	€ 1.559,00
--------------------------	---	--------	-------------------

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Elemento riscaldante inox 900 W - 900 W Stainless steel heating element - Edelstahl-Heizelement 900 W
 Élément chauffant en acier inox 900 W - Elemento de calentamiento de acero inox 900 W

INF35/40 931857	0,9 kW / 230 V	200x480x400 mm	€ 563,00
---------------------------	-----------------------	----------------	-----------------

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

IT Modularita' 400-800 mm. Versioni gas ed elettriche. Vasche in acciaio inox AISI 316. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione piezoelettrica del pilota.

Versioni elettriche: speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Pressostato di sicurezza.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE 400 - 800 mm Modul. Gas oder elektrische Ausführung. Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Gasbeheizung: mittels Brennern auf rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn und Dauerflamme, piezoelektrische Anzünden der Dauerflamme.

Elektrische Beheizung: mittels speziellen Widerständen aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter Sicherheits- Druckregler.

Serienausstattung: falscher Boden mit Rundeisen. Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión gas y eléctricos. Cubas en acero inox AISI 316. Pies inox regulables en altura.

Modelos de gas: con quemadores en acero inox de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto y encendido piezoeléctrico del piloto.

Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno, fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones. Presostato de seguridad.

Incluido: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Gas and electric version. Tanks in AISI 316 stainless steel. Height-adjustable stainless steel feet.

Gas heating: with stabilized flame stainless steel burners, valve taps with pilot flame, piezoelectric pilot ignition.

Electric heating with: special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment. Safety pressure switch.

Equipped with: reinforced false bottom. AISI 304 stainless steel grid for resting baskets.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz et électriques. Cuves en acier inox AISI 316. Pieds inox réglables en hauteur.

Chauffage à gaz: avec brûleurs à flamme stabilisée et robinet thermostatique avec réglage de la température de 100 à 300°C. Allumage piézoélectrique du pilote.

Chauffage électrique: avec éléments de tungstène spéciaux hors du cuve, sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance. Pressostat de sécurité.

Dotation: faux fond en rond d'acier. Grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifici Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



80CPG45 3191301	13,9 kW 400x900x900 mm 65 Kg / 0,6 m ³	45 lt. GN 1/1	€ 3.568,00*
---------------------------	--	------------------	--------------------

Carico automatico acqua - Automatic water charge

80CPG45C 3191211	13,9 kW 400x900x900 mm 65 Kg / 0,6 m ³	0,05 kW/230 V 45 lt. GN 1/1	€ 4.190,00*
----------------------------	--	-----------------------------------	--------------------



80CPG90 3191601	27,8 kW 800x900x900 mm 120 Kg / 1,2 m ³	45 + 45 lt. 2 x GN 1/1	€ 5.995,00*
---------------------------	---	---------------------------	--------------------

Carico automatico acqua - Automatic water charge

80CPG90C 3191511	27,8 kW 800x900x900 mm 120 Kg / 1,2 m ³	0,10 kW/230 V 45 + 45 lt. 2 x GN 1/1	€ 7.242,00*
----------------------------	---	--	--------------------

HIGH POWER



90CPG45PLUS 3191114	23 kW 450x900x900 mm 67 Kg / 0,6 m ³	TANK 45 lt. GN 1/1	€ 4.018,00*
-------------------------------	--	--------------------------	--------------------

HIGH POWER



90CPG90PLUS 3191414	46 kW 900x900x900 mm 123 Kg / 1,2 m ³	TANK 45 + 45 lt. 2 x GN 1/1	€ 6.887,00*
-------------------------------	---	-----------------------------------	--------------------



80CPE45 3193304	9 kW / 400 V 400x900x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³	45 lt. GN 1/1	€ 3.711,00*
---------------------------	---	------------------	--------------------

Carico automatico acqua - Automatic water charge

80CPE45C 3193211	9,05 kW / 400 V 400x900x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³	45 lt. GN 1/1	€ 4.335,00*
----------------------------	--	------------------	--------------------



80CPE90 3193604	18 kW / 400 V 800x900x900 mm 110 Kg / 1,2 m ³	45 + 45 lt. 2 x GN 1/1	€ 6.357,00*
---------------------------	---	---------------------------	--------------------

Carico automatico acqua - Automatic water charge

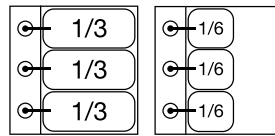
80CPE90C 3193511	18,10 kW / 400 V 800x900x900 mm 110 Kg / 1,2 m ³	45 + 45 lt. 2 x GN 1/1	€ 7.602,00*
----------------------------	--	---------------------------	--------------------



ALZACESTI - Automatic lifter - Heben korbe - Soulever paniers - Levante cestas

80ACE20AP
346003

0,2 kW /230 V
200x900x900 mm
0,25 m³



€ 4.482,00*

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

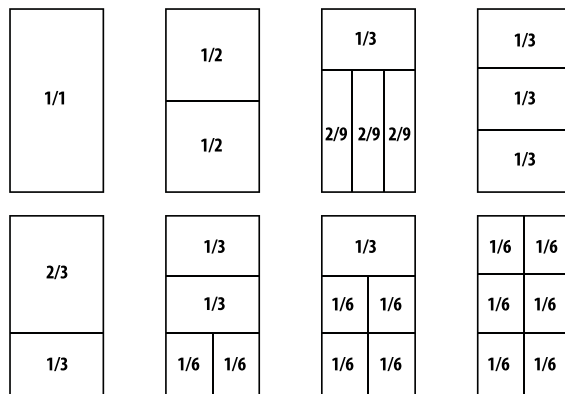
(*) IL PREZZO SI RIFERISCE ALL'ALZACESTELLI NON INSTALLATO - The price refers to the lifter not installed - der preis bezieht sich auf den nicht eingebauten heber - le prix se réfère au lève-personne non installé - el precio se refiere al elevador no instalado.

Supplemento per installazione singolo alzacesti su cuocipasta - Supplement for installing a single basket lifter on the pasta cooker - Ergänzung zur Montage eines Einzelkorbhebers am Nudelkocher - Supplément pour l'installation d'un seul élévateur de panier sur le cuiseur à pâtes - Suplemento para la instalación de elevadores de cestas en el cocedor de pasta

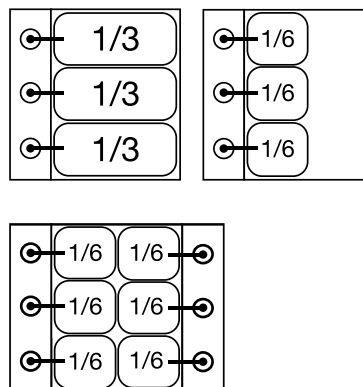
€ 99,00

COMBINAZIONE KIT CESTELLI - Set baskets - Kombination von Körben - Combinaison paniers - Combinación cestas

VASCA GN1/1 - TANK GN1/1



ALZACESTI - AUTOMATIC BASKET LIFTER





IT Modularità 800mm. Design stilistico lineare per facilitarne l'accostamento in qualsiasi contesto, anche indipendente. Potenza 9KW. Vasca in acciaio inox AISI 316 con ampia vasca di schiumatura degli amidi. Speciali resistenze in tungsteno esterne alla vasca per facilitare le operazioni di pulizia. Regolazione della potenza con selettore a 3-posizioni. Pressostato di sicurezza. Installazione su piano singolo igienico 20/10. Flusso d'acqua di ricarica opposto al scarico per facilitare la schiumatura degli amidi di cottura. Gestione automatica di 6 zone di cottura indipendenti (capacità GN1/6). Ogni zona di cottura può gestire fino a 4 ricette diverse. Gestione automatica del rabbocco dell'acqua (opz.) Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE Modularität 800 mm. Lineares stilistisches Design, um die Kombination in jedem Kontext zu erleichtern, auch unabhängig. Leistung 9KW. Tank aus Edelstahl AISI 316 mit großem Schaumbecken. Spezielle Heizelemente aus Wolfram außerhalb des Tanks zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. 3-Stufen-Wahlschalter zur Leistungseinstellung. Sicherheitsdruckschalter. Installation auf einer einzelnen hygienischen 20/10-Arbeitsplatte. Füllen Sie den Wasserfluss entgegengesetzt zum Abfluss auf, um das Abschöpfen der Kochstärke zu erleichtern. Automatische Verwaltung von 6 unabhängigen Kochzonen (Kapazität GN1/6). Jede Kochzone kann bis zu 4 verschiedene Rezepte verwalten. Automatische Verwaltung der Wassernachfüllung (opt.) Ausgestattet mit: verstärktem Zwischenboden. Rost aus Edelstahl AISI 304 für Ablagekörbe.

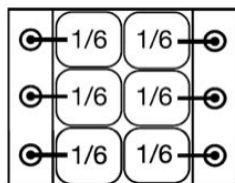
ES Modularidad 800mm. Diseño estilístico lineal para facilitar su combinación en cualquier contexto, incluso independiente. Potencia 9KW. Tanque en acero inoxidable AISI 316 con cubeta grande para espumar. Resistencias especiales de tungsteno en el exterior del depósito para facilitar las operaciones de limpieza. Regulador de la potencia con selector de 3 posiciones. Presostato de seguridad. Instalación sobre una sola encimera higiénica 20/10. Flujo de agua de recarga opuesto al de descarga para facilitar el desnatado de los almidones de cocción. Gestión automática de 6 zonas de cocción independientes (capacidad GN1/6). Cada zona de cocción puede gestionar hasta 4 recetas diferentes. Gestión automática de recarga de agua (opc.) Incluido: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304.

EN Modularity 800mm. Linear stylistic design to facilitate its combination in any context, even independent. Power 9KW. Tank in AISI 316 stainless steel with large foaming basin. Special tungsten heating elements outside the tank to facilitate cleaning operations. 3-position selector switch for power adjustment. Safety pressure switch. Installation on a single 20/10 hygienic work-top. Recharge water flow opposed to the discharge to facilitate the skimming of the cooking starches. Automatic management of 6 independent cooking zones (GN1/6 capacity). Each cooking zone can manage up to 4 different recipes. Automatic management of water refilling (opt.) Equipped with: reinforced false bottom. AISI 304 stainless steel grid for resting baskets.

FR Modularité 800mm. Design stylistique linéaire pour faciliter sa combinaison dans n'importe quel contexte, même indépendant. Puissance 9 KW. Cuve en acier inoxydable AISI 316 avec grand bassin moussant. Éléments chauffants spéciaux en tungstène à l'extérieur du réservoir pour faciliter les opérations de nettoyage. Sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance. Pressostat de sécurité. Installation sur un seul plan de travail hygiénique 20/10. Débit d'eau de recharge opposé au refolement pour faciliter l'écumage des amidons de cuisson. Gestion automatique de 6 zones de cuisson indépendantes (capacité GN1/6). Chaque zone de cuisson peut gérer jusqu'à 4 recettes différentes. Gestion automatique du remplissage d'eau (opt.) Dotation: faux fond en rond d'acier. Grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detailles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--

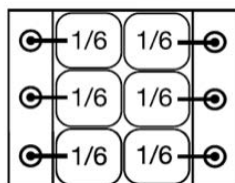


MDPE452A
11391001

9,4 kW / 400 V
800x900x900 mm
135 Kg / 1,2 m³

1 TANK
45 lt.
GN 1/1

€ 12.700,00*



MDPE45C2A
11391002

9,5 kW / 400 V
800x900x900 mm
135 Kg / 1,2 m³

1 TANK
45 lt.
GN 1/1

€ 13.300,00*

Carico automatico acqua - Automatic water charge - Automatische Wasserladung - Charge d'eau automatique - Carga automática de agua

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio

Cestelli in acciaio inox - Stainless steel baskets - Edelstahl Korb
Paniers en acier inox - Cestas en acero inox



GN1/1
861102 488x298x215 mm € 249,00



GN2/3
861116 328x298x215 mm € 168,00



GN1/2
861122 243x298x215 mm € 157,00



GN1/3
861130 163x298x215 mm € 130,00



GN2/9
861172 94x298x215 mm € 107,00



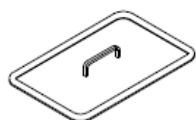
GN1/6DX
861142 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SX
861146 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6
861152 Ø 152x215 mm € 89,00



Coperchio in acciaio inox - Stainless steel lid - Edelstahl Deckel
Couverture acier inox - Tapa acero inox

898991 500x280 mm € 74,00

Cestelli inox per alzacesti - S/s baskets for automatic lifter - Edelstahl Korb für Heben korbe
Paniers en acier inox pour soulever paniers - Cestas en acero inox para levante cestas



GN1/3A
861138 163x298x215 mm € 162,00



GN1/6DXA
861143 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SXA
861144 163x143x215 mm € 98,00



Detergente CAL per cuocipasta - CAL cleaner for pastacooker tank - CAL Reiniger für Nudelkocher
Nettoyant pour cuiseur à pâtes - Limpiador de cuecepastas

OFF-CAL 1 CARTON - 12 BOTTLES H.A.C.C.P. **ON REQUEST**
388002 EACH BOTTLE 1000ml

GRIGLIE RADIANTI

WATER-HEATED RADIATING GRID

Wasser-Grill - Gril radiant a eau - Grills radiantes

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni gas ed elettriche. Scambiatori di calore "a cupola" posizionati sopra la fonte riscaldante. La trasmissione del calore avviene per irraggiamento. Bacinella contenimento acqua con rubinetto di carico per cotture "morbide". Esclusione dell'acqua nella bacinella per cotture più "secche". Piedini inox regolabili in altezza. Versioni Gas: Bruciatori in acciaio inox AISI 304, rubinetti valvolati con fiamma pilota. Accensione piezoelettrica del pilota. Versioni Elettriche: resistenze corazzate controllate da interruttore.

Dotazione: grigliato in tondino di acciaio inox AISI 304.

A richiesta: grigliato a "V" in acciaio inox AISI 304.

DE 400 - 800 mm Module. Gas oder elektrische Ausführung. Kuppelförmige Wärmetauscher über die Wärmequelle. Die Übertragung der Hitze erfolgt durch Wärmestrahlung. Mit Wasser ausgestattete Behälter mit Zulaufhahn für ein "leichtes" Kochen. Ohne mit Wasser ausgestattete Behälter für ein "trockeneres" Kochen. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Gasversionen: Brenner aus Edelstahl AISI 304, Ventilhähne mit Zündflamme. Piezoelektrische Zündanlage. Elektrische Versionen: durch einen Schalter gesteuerte Panzerwiderstände.

Serienausstattung: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión gas y eléctricas. Intercambiadores de calor "cúpula" colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga, para la cocción delicada. Pies inox regulables en altura. Versión gas: Quemadores en acero inoxidable AISI 304, grifos de válvula con llama piloto. Encendido piloto piezoeléctrico. Versiones eléctricas: resistencias blindadas controladas por un interruptor.

Incluido: Parrilla de varilla en acero inox AISI 304.

Opcional: Parrilla en "V" de acero inox AISI 304.

ENG Modules 400 - 800 mm. Gas and electric versions. Dome-shaped heat exchangers set above the heating source. The exchangers transfer the heat by radiating it to the cooking grid. Water basin equipped with tap for filling. For "tender" cooking fill basin with water. For "drier" cooking remove water from basin. Height-adjustable stainless steel feet.

Equipped with: cooking grid in reinforced AISI 304 stainless steel.

On request: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz et électriques. Échangeurs de chaleur "en coupole" placés au-dessus de la source chauffante. La transmission de chaleur se fait par rayonnement. Bac contenant de l'eau avec robinet de vidange pour les cuissons "moelleuse". Exclusion de l'eau dans le bac pour des cuissons plus "sèches". Pieds inox réglables en hauteur. Versions à gaz: Brûleurs en acier inox AISI 304, robinets à soupape avec flamme pilote. Allumage pilote piézoélectrique. Versions électriques: résistances blindées commandées par un interrupteur.

Dotation: gril en rond d'acier inox AISI 304.

Sur demande: gril en "V" en acier inox AISI 304.

GRIGLIE RADIANTI - Water-heated radiating grid - Wasser-Grill - Gril radiant a eau - Grills radiantes

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



80GRG40	13 kW		
341856	400x900x900 mm		€ 3.188,00
	85 Kg / 0,6 m ³		

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY
 Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto

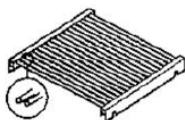


80GRG80	26 kW		
341866	800x900x900 mm		€ 4.756,00
	125 Kg / 1,2 m ³		

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY
 Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto

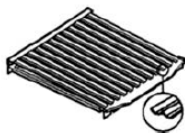
ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



Griglia cottura tondino inox AISI 304 - AISI 304 Stainless steel grid - Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl
 Gril en rond inox - Parrilla de varilla inox

GRP84			
341959	360x638		€ 283,00



Griglia cottura a "V" inox AISI 304 - AISI 304 V-shaped stainless steel grid - "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl
 Gril en "V" inox - Parrilla en "V" inox

GRC84			
341969	360x638		€ 283,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILLS

Lavastein-Grill - Grilles à pierre lavique - Grill piedra lavica

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni gas con bruciatori tubolari in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Accensione piezoelettrica del pilota. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione: grigliato a "V" di acciaio inox AISI 304.

A richiesta: grigliato in tondino in acciaio inox AISI 304.

DE 400 - 800 mm Module. Gas Ausführung mit Hochleistungsbrenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme. Ventilhahn mit Dauerflamme zum Anzünden des Brenners. Piezoelektrische Anzündung der Dauerflamme. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.

Serienausstattung: "V-förmiger" Grillrost aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zubehör auf Anfrage: Grillrost mit Rundeisen aus rostfreiem Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión gas con quemadores tubulares muy potentes, en acero inox AISI 304, de llama estabilizada. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Encendido piezoeléctrico del piloto. Pies inox regulables en altura.

Incluido: Parrilla en "V" de acero inox AISI 304.

Opcional: Parrilla de varilla en acero inox AISI 304.

ENG Modules 400 - 800 mm. Gas versions with tubular high performance burners in AISI 304 stainless steel with stabilized flame. Valve taps with pilot flame for burner ignition. Piezoelectric pilot ignition. Height-adjustable stainless steel feet.

Equipped with: V-shaped cooking grid in AISI 304 stainless steel.

On request: cooking grid in AISI 304 stainless steel.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz avec brûleurs tubulaires à puissance élevée en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. Robinets à vanne de sécurité avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Pieds inox réglables en hauteur. Allumage piézoélectrique du pilote.

Dotation: gril en "V" en acier inox AISI 304.

Sur demande: gril en rond d'acier inox AISI 304.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



80TGG40
341892

12 kW
400x900x290 mm
67 Kg / 0,3 m³

€ 2.715,00

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY

Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto



80TGG80
341896

24 kW
800x900x290 mm
100 Kg / 0,6 m³

€ 4.019,00

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY

Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto



80GLG40
3418501

12 kW
400x900x900 mm
85 Kg / 0,6 m³

€ 2.911,00

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY

Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto



80GLG80
3418601

24 kW
800x900x900 mm
125 Kg / 1,2 m³

€ 4.351,00

SOLO SU MOBILE APERTO - OPEN CABINET ONLY

Nur Schrank öffnen - Seulement sur armoire ouverte - Solo armario abierto

BAGNOMARIA

BAIN-MARIE

Bainmarie - Bain-marie - Baños maría

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni elettriche. Resistenza "a foglio flessibile" in materiale siliconico fissata direttamente sul fondo esterno della vasca. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con spia luminosa che ne indica il funzionamento. Termostato di sicurezza contro la mancanza di acqua in vasca a ripristino automatico. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 400 - 800 mm Modul. Elektrische Ausführung. "Flacher" Widerstand mit Silikonmaterial isoliert, direkt auf dem äußeren Beckenboden befestigt. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Leuchtanzeige für den Betrieb. Sicherheitsthermostat für den Wassermangel im Becken mit automatischer Rückstellung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión eléctricos. Resistencia flexible, de hoja, en silicona, fijada directamente en el fondo exterior de la cuba. Regulación termostática de la temperatura, de 30°C a 90°C, con lámpara espía, que indica el funcionamiento. Termostato de seguridad para combatir la falta de agua en la cuba, con rearme automático. Pies inox regulables en altura.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Electric version. "Flexible sheet" element in silicone material fixed directly to the external bottom of the tank. Thermostatic regulation of the temperature from 30° to 90°C with indicator light to show when functioning. Safety thermostat to ensure tank does not remain without water. Automatic refilling of water. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions électriques. Résistance en "feuille flexible", en matériau de silicone, fixée directement sur le fond externe de la cuve. Réglage thermostatique de la température de 30° à 90 °C avec voyant lumineux qui en indique le fonctionnement. Thermostat de sécurité contre l'absence d'eau dans la cuve à réarmement automatique. Pieds inox réglables en hauteur.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



80TBE40 3214501	1,48 kW / 230 V 400x900x290mm 29 Kg / 0,3 m ³	TANK GN (1/1 + 1/3)	€ 2.057,00
---------------------------	---	------------------------	-------------------



80TBE80 3214601	2,96 kW / 230 V 800x900x290 mm 47 Kg / 0,6 m ³	TANK 2 x GN (1/1 + 1/3)	€ 2.451,00
---------------------------	--	----------------------------	-------------------



80BME40 3213101	1,48 kW / 230 V 400x900x900 mm 45 Kg / 0,6 m ³	TANK GN (1/1 + 1/3)	€ 2.309,00
---------------------------	--	------------------------	-------------------



80BME80 3213201	2,96 kW / 230 V 800x900x900 mm 68 Kg / 1,2 m ³	TANK 2 x GN (1/1 + 1/3)	€ 2.967,00
---------------------------	--	----------------------------	-------------------

(*) **BACINELLE ESCLUSE** - BASINS NOT INCLUDED

Behälter nicht enthalten - Recipients non inclus - Cubetas no incluidos

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Código	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



Bacinella inox 18/10 - Basin stainless steel 18/10 - Edelstahl 18/10 Behälter
Recipient inox 18/10 - Cubeta inox 18/10

VAS-1/1
897001 530x325x150 mm GN 1/1 € 124,00

VAS-1/2
897011 325x265x150 mm GN 1/2 € 74,00

VAS-1/3
897041 265x176x150 mm GN 1/3 € 57,00

VAS-1/4
897021 265x162x150 mm GN 1/4 € 50,00

VAS-1/6
897031 176x162x150 mm GN 1/6 € 45,00



Coperchio bacinella inox 18/10 - Basin lid stainless steel 18/10 - Edelstahl 18/10 Deckel Behälter
Couvercle recipient inox 18/10 - Tapa cubeta inox 18/10

COP-1/1
897301 530x325 mm GN 1/1 € 45,00

COP-1/2
897311 325x265 mm GN 1/2 € 29,00

COP-1/3
897351 325x176 mm GN 1/3 € 21,00

COP-1/4
897321 265x162 mm GN 1/4 € 20,00

COP-1/6
897331 176x162 mm GN 1/6 € 15,00

BRASIERE RIBALTABILI

TILTING BRATT PANS

Kippbratpfanner - Sauteuses basculantes - Sartenes basculantes

IT Modularità 800-900-1200 mm. Versioni gas e elettriche. Coperchio incernierato posteriormente con bilanciamento a molla. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino atermico e vite senza fine. Vasche con pareti in acciaio inox AISI 304 e fondo termodiffusore di grosso spessore in acciaio inox AISI 304. Rubinetto per carico acqua. Piedini inox regolabili in altezza.

Optional: ribaltamento motorizzato della vasca.

DE 800-900-1200 mm Module. Gas oder Elektro Ausführung. Deckel auf der Hinterseite scharniert mit ausbalancierter Feder. Das manuelle Umkippen des Beckens erfolgt durch athermischen Handrad und Schnecke. Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304 und mit dickem, Wärme leitenden Boden in den Ausführungen mit Boden aus Eisen oder Edelstahl AISI 304. Ventil zum Nachfüllen von Wasser. Höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl. **Optional:** motorisiertes Umkippen des Beckens.

ES Modularidad 800-900-1200 mm. Versión gas y eléctrica. Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sinfín. Cuba con paredes en acero inox AISI 304 y fondo termodifusor de gran espesor, en acero inox AISI 304. Pies inox regulables en altura.

Optional: Basculación automática de la cuba.

ENG Modules 800-900-1200 mm. Gas and electric versions. Lid hinged at the back and counter-balanced. Manual tipping of the tank by means of hand wheel in thermoplastic material and self-tapping screw. Tanks with walls in AISI 304 stainless steel and bottom in thick heat-radiating AISI 304 stainless steel. Waterfilling tap. Height-adjustable stainless steel feet.

Optional: motorized tipping of the tank.

FR Modularité 800-900-1200 mm. Versions à gaz et électriques. Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort. La cuve bascule manuellement grâce à un volant en matériau athermique et une vis sans fin. Cuves avec parois en acier inox AISI 304 et fond en acier termodiffuseur de grande épaisseur dans les variantes en acier inox AISI 304. Robinet de remplissage de l'eau. Pieds inox réglables en hauteur.

Sur demande: basculement motorisé de la cuve.

BRASIERE RIBALTABILI - Tilting bratt pans - Kippbratpfanner - Sauteuses basculantes - Sartenes basculantes

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Details Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



80BRG801
934515

20 kW
800x900x900 mm
190 Kg / 1,2 m³

TANK
INOX
82 lt / 41 dm²

€ 6.834,00



90BRG901
934512

20 kW
900x900x900 mm
170 Kg / 1,4 m³

TANK
INOX
91 lt / 46 dm²

€ 7.252,00



90BRG121
934542

30 kW
1200x900x900 mm
240 Kg / 1,7 m³

TANK
INOX
120 lt / 63 dm²

€ 10.031,00



90BRG151
934572

30 kW
1200x900x950 mm
245 Kg / 1,8 m³

TANK
INOX
150 lt / 63 dm²

€ 10.789,00



80BRE801
934715

9,9 kW / 400 V
800x900x900 mm
190 Kg / 1,2 m³

TANK
INOX
82 lt / 41 dm²

€ 7.155,00



90BRE901
934712

9,9 kW / 400 V
900x900x900 mm
170 Kg / 1,4 m³

TANK
INOX
91 lt / 46 dm²

€ 7.576,00



90BRE121
934742

14,8 kW / 400 V
1200x900x900 mm
240 Kg / 1,7 m³

TANK
INOX
120 lt / 63 dm²

€ 10.202,00



90BRE151
934772

14,8 kW / 400 V
1200x900x950 mm
245 Kg / 1,8 m³

TANK
INOX
150 lt / 63 dm²

€ 10.981,00

OPTIONAL*

Per modelli / For models:

SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO

MOTORIZED TILTING

Automatische Kippung

Soulèvement motorisé

Basculación automática

82 - 91 LT.



867111

€ 1.745,00

120 - 150 LT.



867121

€ 1.745,00

82 - 91 LT.



867115

€ 1.725,00

120 - 150 LT.



867125

€ 1.725,00

(*) DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the pan

PENTOLE DI COTTURA

BOILING PANS

Kochkessel - Marmites - Marmitas

IT Modularità 800 mm. Versioni elettriche a riscaldamento indiretto. Versioni a gas riscaldamento diretto o indiretto. Vasca coibentata con pannelli in fibra di vetro con fondo in acciaio AISI 316. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato con maniglia atermica. **Modelli a riscaldamento indiretto:** intercapedine con acqua per cotture anche con carichi parziali e di cibi che possano attaccare al fondo e alle pareti. Visualizzazione della pressione nell'intercapedine mediante manometro, gruppo di sicurezza con valvola tarata a 0,5 bar.

A richiesta: versioni con riscaldamento a vapore.

DE 800 mm Module. Elektrische Versionen mit indirekt Heizung. Gas Ausführungen mit direkter oder indirekter Beheizung. Becken mit Glasfaserplatten isoliert mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316. Deckel ausbalancierter und athermischem Griff.

Bei den indirekt beheizten Modellen: besteht der Behälter aus einem Hohlraum mit Wasser, um zu vermeiden, daß die Speisen während des Kochens am Boden und an den Wänden festkleben. Der Druck im Hohlraum ist über einen Manometer ablesbar, Sicherheitsgruppe mit auf 0,5 bar geeichtem Ventil.

Zubehör auf Anfrage: Dampf erhitzt Modelle

ES Modularidad 800 mm. Versión eléctrica con calor indirecto, versión gas con calor directo y indirecto. Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en acero AISI 316. Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle y asa atérmica.

Modelo con calor indirecto: cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes. Visualización de la presión de la cámara mediante manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar.

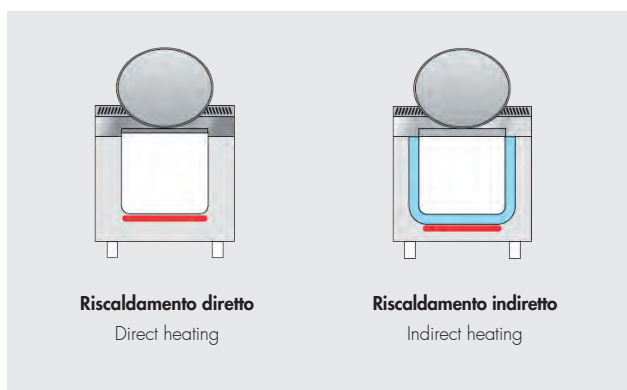
Opcional: modelos con calefacción de vapor.

ENG Modules 800 mm. Electric versions with indirect heating, Gas versions with direct or indirect heating. Tank insulated with glass fibre panels with bottom in AISI 316 stainless steel. Lid hinged at the back and counterbalanced, with heat-resistant handle. **Models with indirect heating:** interspace filled with water for cooking limited quantities and food that might otherwise stick to the bottom or walls of the pans. Pressure in the water-filled interspace is shown on a pressure gauge, safety unit with valve calibrated at 0.5 bar. **On request:** steam-heated models.

FR Modularité 800 mm. Versions électriques à chauffage indirect, versions à gaz à chauffage direct ou indirect. Cuve calorifugée avec des panneaux en fibre de verre avec le fond en acier AISI 316. Couvercle fixé à l'arrière par une charnière et équilibré par un ressort, avec une poignée athermique.

Modèles à chauffage indirect: gaine contenant de l'eau pour des cuissons, même avec des charges partielles, pour empêcher que les aliments ne s'attachent au fond et aux parois. Visualisation de la pression dans la gaine moyennant un manomètre, groupe de sécurité avec soupape calibrée à 0,5 bar.

Sur demande: modèles avec chauffés à vapeur



PENTOLE DI COTTURA - Boiling pans - Kochkessel - Marmites - Marmitas

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



Riscald. diretto
Direct heating

80PQG10D 935105	21 kW 800x900x900 mm 135 Kg / 1,4 m ³	TANK 100 lt Ø 600x415 mm	€ 6.382,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------

80PQG15D 935115	21 kW 800x900x900 mm 145 Kg / 1,4 m ³	TANK 150 lt Ø 600x540 mm	€ 6.456,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------

80PQG20D 935125	32 kW 800x900x950 mm 150 Kg / 1,4 m ³	TANK 198 lt Ø 600x700 mm	€ 7.662,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------



Riscald. indiretto
Indirect heating

80PQG10I 935205	21 kW 800x900x900 mm 175 Kg / 1,4 m ³	TANK 100 lt Ø 600x415 mm	€ 8.354,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------

80PQG15I 935215	21 kW 800x900x900 mm 185 Kg / 1,4 m ³	TANK 150 lt Ø 600x540 mm	€ 8.713,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------



Riscald. indiretto
Indirect heating

80PQE10I 935405	16 kW / 400 V 800x900x900 mm 175 Kg / 1,4 m ³	TANK 100 lt Ø 600x415 mm	€ 8.299,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------

80PQE15I 935415	18 kW / 400 V 800x900x900 mm 185 Kg / 1,4 m ³	TANK 150 lt Ø 600x540 mm	€ 8.637,00
---------------------------	---	--------------------------------	-------------------

OPTIONAL*

**CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
+ ACCENSIONE ELETTRICA**

Per modelli
For models



867151

€ 1.890,00

AUTOMATIC WATER-CHARGE OF DOUBLE-JACKET
+ ELECTRIC IGNITION



Automatisches Wasserwechsel System + Elektrische start Vorrichtung
Recharge matelas automatique + allumage électrique
Carga automática espacio + encendido eléctrico

CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE

Per modelli
For models



867155

€ 1.890,00

AUTOMATIC WATER-CHARGE OF DOUBLE-JACKET



Automatisches Wasserwechsel System
Recharge matelas automatique
Carga automática espacio

A RICHIESTA COPERCHIO ERMETICO A PRESSIONE 0,05 bar = 101°C

ON REQUEST HERMETIC PRESSURE LID 0,05 bar = 101°C



(*) DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the pan

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



Cesto forato in acciaio inox - Stainless steel basket - Korb aus rostfreiem Stahl
Panier en acier inox - Cesta en acero inox

CP101 861801	100 lt Ø 560x345 mm	1 SECTOR	€ 482,00
------------------------	------------------------	----------	-----------------

CP151 861811	150 lt Ø 560x470 mm	1 SECTOR	€ 542,00
------------------------	------------------------	----------	-----------------

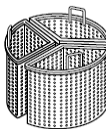


2 cesti forati da 1/2 in acciaio inox - 2 Stainless steel baskets 1/2 - 2 Korbe 1/2 aus rostfreiem Stahl
2 paniers 1/2 en acier inox - 2 cestas 1/2 en acero inox

CP102 861821	100 lt Ø 560x345 mm	2 SECTORS	€ 809,00
------------------------	------------------------	-----------	-----------------

CP152 861831	150 lt Ø 560x470 mm	2 SECTORS	€ 852,00
------------------------	------------------------	-----------	-----------------

CP202 861834	198 lt Ø 560x630 mm	2 SECTORS	€ 1.045,00
------------------------	------------------------	-----------	-------------------



3 cesti forati da 1/3 in acciaio inox - 3 Stainless steel baskets 1/3 - 3 Korbe 1/3 aus rostfreiem Stahl
3 paniers 1/3 en acier inox - 3 cestas 1/3 en acero inox

CP103 861841	100 lt Ø 560x345 mm	3 SECTORS	€ 1.146,00
------------------------	------------------------	-----------	-------------------

CP153 861851	150 lt Ø 560x470 mm	3 SECTORS	€ 1.185,00
------------------------	------------------------	-----------	-------------------

CP203 861854	198 lt Ø 560x630 mm	3 SECTORS	€ 1.362,00
------------------------	------------------------	-----------	-------------------

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL UNITS

Neutrale elemente - Elements neutres - Elementos neutros








IT Modularità 400-800 mm. Top disponibile con frontale chiuso o con cassetto. Piano di lavoro in acciaio inox di 1,5mm di spessore. Base aperta o con porta (optional). Piedini inox regolabili in altezza.

ENG Modularity 400-800 mm. Work top unit available with closed front or with drawer. 1,5 mm work top in stainless steel. Open base or with door (optional). Height-adjustable stainless steel feet.

DE 400-800 mm Module. Top verfügbar mit geschlossener Front oder mit Schublade. Arbeitsplatte 1,5 mm Dicke. Base offene oder mit Tür (optional). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

FR Modularité 400-800 mm. Top disponible avec devant fermé ou avec tiroir. Plan de travail de 1,5 mm en acier inox. Base ouverte ou fermée (optionnel). Pieds en acier inox réglables en hauteur.

ES Modularidad 400-800 mm. Top con el frente cerrado o con cajón. Plan de trabajo en acero inox de 1,5 mm de espesor. Base abierta o cerrada (opcional). Pies inox, regulables en altura.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
 80TEN40 3294501	400x900x290 mm 37 Kg / 0,3 m ³		€ 908,00
 80TEN40C 3294601	400x900x290 mm 41 Kg / 0,3 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.188,00
 80TEN80 3294561	800x900x290 mm 42 Kg / 0,6 m ³		€ 1.165,00
 80TEN80C 3294661	800x900x290 mm 50 Kg / 0,6 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.505,00
 80EN/20 3293104	200x900x900 mm 29 Kg / 0,3 m ³		€ 1.101,00
 80EN/30 3293103	300x900x900 mm 32 Kg / 0,4 m ³		€ 1.107,00
 80EN/40 3293102	400x900x900 mm 53 Kg / 0,6 m ³		€ 1.112,00
80EN/40C 3293141	400x900x900 mm 57 Kg / 0,6 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.371,00
80EN/60 3293105	600x900x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³		€ 1.283,00
80EN/80 3293201	800x900x900 mm 63 Kg / 1,2 m ³		€ 1.452,00
80EN/80C 3293241	800x900x900 mm 71 Kg / 1,2 m ³	1 CASSETTO 1 TRAY	€ 1.806,00
80EN/50V 3293106	500x900x900 mm 75 Kg / 1,2 m ³	1 VASCA LAVELLO 1 SINK 400x400x250H	€ 1.679,00

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios linea

Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio

Zoccolatura in acciaio inox - Stainless steel plinth - Frontsockel Edelstahl
Cache pieds en acier inox - Zócalo en acero inox

MODELLO

469001

€/m **138,00**

Pannello di chiusura acciaio inox - Stainless steel closing panel - Schliessungsplatte aus Edelstahl
Panneau de fermeture en acier inox - Panel de cierre en acero inox

MODELLO-DX

469040

900x782x3 mm

1 PZ.

€ **475,00**

MODELLO-SX

469050

900x782x3 mm

1 PZ.

€ **475,00**

MODELLO-BIFRONTE

469060

1800x782x3 mm

2 PZ.

€ **1.896,00**

Chiusura porta a battente, 1/2 modulo - Closing hinged door, 1/2 element - Flügeltüren 1/2 Modul
Porte battante de fermeture, 1/2 module - Puerta de bisagras, 1/2 módulo

PR40-DX

353186

400 mm

1 DOOR

€ **227,00**

PR40-SX

353194

400 mm

1 DOOR

€ **227,00**

PR40AS-DX

20100026

400 mm

1 SLOTTED DOOR

€ **280,00**

PR45-DX

329508

450 mm

1 DOOR

€ **249,00**

PR45-SX

329518

450 mm

1 DOOR

€ **249,00**

Chiusura porta a battente, 1 modulo - Closing hinged door, 1 element - Flügeltüren 1 Modul
Porte battante de fermeture, 1 module - Puerta de bisagras, 1 módulo

PR80

353210

800 mm

2 DOORS

€ **471,00**

PR80AS

353213

800 mm

2 SLOTTED DOORS

€ **590,00**

PR90

329608

900 mm

2 DOORS

€ **510,00**

PR12

353218

1200 mm

2 DOORS

€ **537,00**

PR135

329618

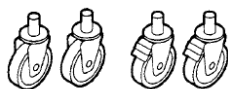
1350 mm

2 DOORS

€ **596,00**

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios linea

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



Set ruote in acciaio inox, 2 con freno - Set of steel castors, 2 with brake - Edelstahl rollen, 2 mit Bremse
Kit routes en acier inox, 2 minues de frein - Kit ruedas en acero inox, 2 con freno

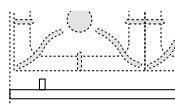
443731 Ø 100 mm 4 WHEELS € 444,00



Supplemento colore per portine e fianconi - Price supplement for colour on doors and sides

PR_COLOR

ON REQUEST



Corrimano in acciaio inox - Stainless steel handrail - Handlauf Edelstahl
Main courante en acier inox - Barandilla en acero inox

CF-40
411325 400x40x20 mm 1/2 MODULE € 146,00

CF-45
411327 450x40x20 mm 1/2 MODULE € 151,00

CF-80
411321 800x40x20 mm 1 MODULE € 185,00

CF-90
411323 900x40x20 mm 1 MODULE € 192,00

CF-120
411317 1200x40x20 mm 1+1/2 MODULE € 247,00

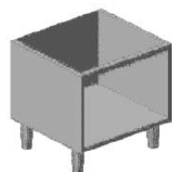
CF-135
411319 1350x40x20 mm 1+1/2 MODULE € 254,00

CF-180
411315 1800x40x20 mm 2 MODULES € 311,00



Colonnina acqua orientabile - Adjustable water column - Säule mit gelenkige wasserhahn
Colonne orientable - Columna regulable

RI-COL
833507 € 555,00



Mobile per elementi top - Neutral element for top unit - Unterbau für top elemente
Mobile pour éléments top - Móvil para elementos top

8MT-40
353131 400x685x643 mm 1/2 MODULE € 561,00

8MT-80
353141 800x685x643 mm 1 MODULE € 633,00

8MT-120
353112 1200x685x643 mm 1+1/2 MODULE € 717,00

STILE 1100

PRICE LIST



Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

CUCINE A GAS

GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

IT Modularità 450 - 900 mm. Forni statici a gas o elettrici. Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Potenze: 4,5 - 10 kW. Griglia in ghisa vetrificata di grosso spessore. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Regolazione temperatura del forno da 100° a 300°C. Piedini inox regolabili in altezza.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1.

DE 450 - 900 mm Module. Gas oder Elektrobackofen. Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz-Flammeneinteiler aus Messing. Stärke 4,5 und 10 kW. Glasierter Gusseisen Rost. Ventilähne mit Pilotflamme für die Anzündung des Brenners. Thermostatgesteuerte Ofen Temperatur Regelung von 100° bis 300°C. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Ofen Serienausstattung: verchromte Stahlbleche GN2/1.

ES Modularidad 450 - 900 mm. Hornos estáticos a gas o eléctricos. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 y 10 kW. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador. Regulación termostática de la temperatura del horno 100° a 300°C. Pies inox, regulables en altura.

Dotaciones horno: Parrilla en acero cromado GN 2/1.

ENG Modules: 450 - 900 mm. Static gas and electric ovens. Burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Power between 4,5 and 10 kW. Vitrified cast iron grid. Valve taps with pilot flame for gas burner ignition. Temperature regulation of the oven from 100° to 300°C. Height-adjustable stainless steel feet.

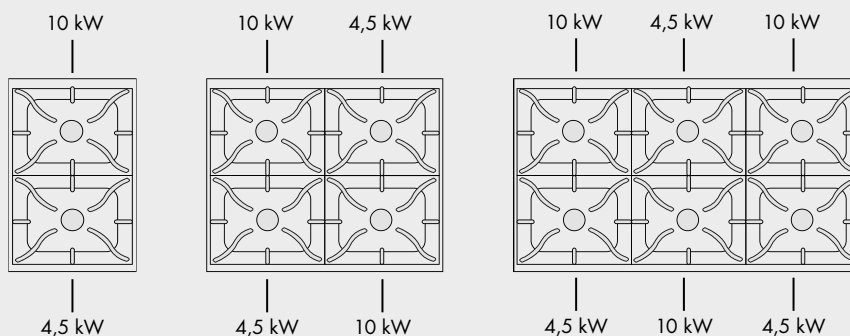
Oven equipped with: chrome-plated steel shelf GN2/1.

FR Modularité 450 - 900 mm. Fours statiques à gaz ou électriques. Brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Puissances de 4,5 et 10 kW. Grille en fonte vitrifiée. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Réglage thermostatique de la température du four de 100° à 300°C. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

Dotation four: grille en acier chromé GN2/1.

DISPOSIZIONE STANDARD DEI BRUCIATORI / STANDARD BURNERS ARRANGEMENT

Brenner Standardposition / Disposition standard des bruleur / Ubicaciòn enstandard



CUCINE A GAS - Gas ranges - Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifiche
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



11CBG02
300001
14,5 kW tot
1x4,5 kW / 1x10 kW
450x1100x900 mm
Kg / m³
€ 3.136,00



11CBG04
300011
29 kW tot
2x4,5 kW / 2x10 kW
900x1100x900 mm
Kg / m³
€ 4.901,00



11CBG06
300015
43,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x10 kW
1350x1100x900 mm
Kg / m³
€ 6.620,00



11CBG24
300021
38,2 kW tot
2x4,5 kW / 2x10 kW
900x1100x900 mm
Kg / m³
€ 7.180,00
PASS THROUGH OVEN
9,2 kW
GN 2/1
560x870x300 mm
Internal size



11CBG24FE
300031
29 kW tot
2x4,5 kW / 2x10 kW
900x1100x900 mm
Kg / m³
€ 7.545,00
PASS THROUGH OVEN
8 kW
GN 2/1
560x870x300 mm
Internal size



11CBG26A
300041
52,7 kW tot
3x4,5 kW / 3x10 kW
1350x1100x900 mm
Kg / m³
€ 10.575,00
PASS THROUGH OVEN
9,2 kW
GN 2/1
560x870x300 mm
Internal size

11CBG26FE
300035
43,5 kW tot
3x4,5 kW / 3x10 kW
1350x1100x900 mm
Kg / m³
€ 10.941,00
PASS THROUGH OVEN
8 kW
GN 2/1
560x870x300 mm
Internal size

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



Griglia fuochi in ghisa vetrificata - Vitrified cast iron grid - Verglaster gusseisen Rost
Grille bruleur en fonte vetrifieè - Parrilla quemadores en hierro vetrificado

GV-900

440105

446x378 mm

€ 174,00



Piastra in acciaio per appoggio su griglia - Steel plate over grid - Stahl Fortkochplatte uber dem grill
Plaque en acier, soutien la grille - Plancha en acero, apoyo en la rejilla

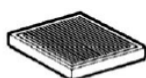
PAL-91F

825881

445x380x10 mm

LISCIA -SMOOTH

€ 230,00



PAR-91F

825891

445x380x10 mm

RIGATA - RIBBED

€ 289,00

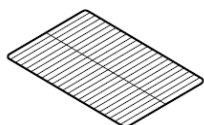


Griglia di riduzione in acciaio inox - Stainless steel reduction - Verchromt Reduzierstern
Grille de réduction en acier inox - Rejilla de reducción en acero inox

RID-9/7

831733

€ 34,00



Griglia forno in acciaio cromato - Oven chrome plated grid - Verchromt grill
Grille en acier chrome - Parrilla en acero cromado

GCF-9/7

831607

530x650 mm

GN 2/1

€ 63,00

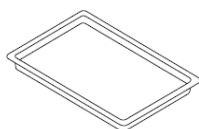
GCFM-9/7

831647

974x645 mm

MAXI OVEN
XL MODELS

€ 80,00



Teglia forno in acciaio inox - Oven stainless steel container - Edelstahl backform
Plaque en acier inox - Molde en acero inox

TE20-2/1

897125

530x650x20 mm

GN 2/1

€ 93,00

TE40-2/1

897131

530x650x40 mm

GN 2/1

€ 102,00

TE65-2/1

897135

530x650x65 mm

GN 2/1

€ 116,00

CUCINE VETROCERAMICA

CERAMIC PLATE

Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

IT Modularità 450 - 900 mm. Piano in vetro spessore 6 mm a 2 o 4 zone di cottura con potenza regolabile da 3,4 kW controllata da simostato regolabile. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 450 - 900 mm Module. Glasplatte Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 Kochfeldern. Jeder Bereich ist von 3,4 kW. Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

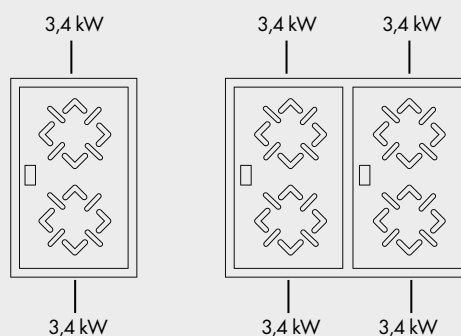
ES Modularidad 450 - 900 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción. Potencia regulable de 3,4 kW. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules: 450 - 900 mm. Top in glass 6 mm thick with 2 or 4 cooking zones. Power regulation from 3,4 kW. Sensors with indicator lights in incandescent glass. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 450 - 900 mm. Plan en verre de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson avec puissance réglable de 3,4 kW. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Pieds en acier inox, réglables en hauteur.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn enstandard



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



11CVE02 300051	6,8 kW tot 2x3,4 kW / 400 V 450x1100x900 mm Kg / m ³		€ 4.325,00
--------------------------	---	--	-------------------



11CVE04 300061	13,6 kW tot 4x3,4 kW / 400 V 900x1100x900 mm Kg / m ³		€ 6.410,00
--------------------------	--	--	-------------------

CUCINE INDUZIONE

INDUCTION PLATE

Induktions-herd - Plaques a induction - Placas induccion

IT Modularità 450 - 900 mm. Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 o 4 zone di cottura indipendenti con campo induttivo \varnothing 270 mm. Potenza erogata 5 kW finemente regolabile. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico \varnothing minimo 14 cm). Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 450 - 900 mm Module. Glasplatte, Dicke 6 mm, mit 2 oder 4 unabhängigen Kochfeldern mit Induktionsfeld \varnothing 270 mm. Die abgegebene Leistung 5 kW ist über einen Stromregler präzis regulierbar. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem (mit ferritischem Boden \varnothing min. 14 cm). Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

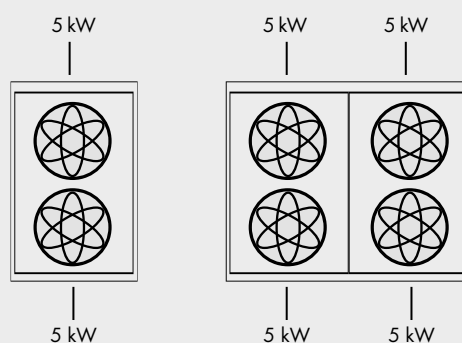
ES Modularidad 450 - 900 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 270 mm de diámetro. Potencia 5 Kw finamente regulada. Sistema de detección automático de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm). Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules: 450 - 900 mm. Top in glass, 6 mm thick, with 2 or 4 independent cooking zones with a 270 mm \varnothing induction field. 5 Kw power that can be finely regulated. Pan detection system (pans with minimum 14 cm \varnothing iron bases). Electric wiring easily accessible for inspection. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 450 - 900 mm. Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction \varnothing 270 mm. Puissance 5 kW finement réglable. Système de détection automatique de la casserole (avec fond ferritique \varnothing minimum 14 cm). Câblages électriques faciles à contrôler. Pieds en acier inox réglables en hauteur.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn enstandard



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Details Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



11CIE02 300071	10 kW tot 2x5 kW / 400 V 450x1100x900 mm Kg / m ³		€ 9.765,00
--------------------------	--	--	-------------------



11CIE04 300081	20 kW tot 4x5 kW / 400 V 900x1100x900 mm Kg / m ³		€ 17.554,00
--------------------------	--	--	--------------------

FRY-TOP

GRIDDLES

Bratplatte - Grillade - Fry-top

IT Modularità 900 mm. Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 1.5 mm in cromo duro lucido. Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Due zone di cottura indipendenti frontali all'operatore. Regolazione della temperatura da 100° a 300° C. Due scarichi liquidi frontali. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni a gas: accensione piezoelettrica con rubinetti termostatati. Scarico fumi laterale.

Versioni elettriche: 2 blocchi di speciali resistenze in tungsteno ad alto rendimento

DE 900 mm Module. Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 1.5 mm, alle Modelle in glänzendem Hartchrom verfügbar. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Zwei unabhängige Kochzonen, gegenüber dem Bediener. Temperaturegulierung von 100° bis 300° C. Zwei frontale Flüssigkeit Entladungen. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

Gasausführungen: Piezo Zündung mit Thermostatischem ventil. Seiten-Gasentladung.

Elektrische Ausführungen: Zwei Blöcke mit Tungsten Heizelemente.

ES Modularidad 900 mm. Plancha de cocción en acero especial de 1.5 mm, en cromo duro. Peto perimetral soldado a la placa. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Versión a gas: encendido piezoeléctrico con válvula termostática. Descarga lateral de humos. **Versión**

eléctrica: 2 bloques de especiales resistencias en tungsteno de alto rendimiento.

ENG Modules: 900 mm. Structure made of AISI 304 stainless steel. Cooking plates in special steel, 1.5 mm thick, in shiny hard chrome. Two independent cooking zones, opposite the operator. Temperature regulation from 100° to 300° C. Two frontal liquid discharges.

Gas versions: piezoelectric ignition with thermostatic valve. Lateral fumes discharge.

Electric versions: two blocks of special tungsten electric elements.

FR Modularité 900 mm. Structure en acier inox AISI 304. Plaque de cuisson réalisée en acier spécial mm d'épaisseur, en chrome. Deux zones de cuisson indépendantes, en face de l'opérateur. Réglage de la température de 100° a 300° C. Deux décharges frontales de liquide.

Versions à gaz: allumage piézoélectrique avec vanne thermostatique. Décharge latéral de fumées.

Versions électriques: 2 blocs de résistances spéciales résistances au tungstène à haute performance.

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



11FTG90LC
300111

16 kW
900x1100x900 mm
Kg / m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 5.844,00



11FTE90LC
300151

10 kW / 400 V
900x1100x900 mm
Kg / m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 6.241,00

FRIGGITRICI

FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

IT Modularità 450 mm. Versioni a gas o elettriche a 1 o 2 vasche. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni a gas: resistenze corazzate rotanti per facile pulizia e comandi elettronici (RAPID).

Versioni elettriche: resistenze corazzate rotanti per facile pulizia e comandi elettronici (RAPID).

Dotazione: 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Bacinella raccogli olio in acciaio inox.

DE Module 450 mm. Gas oder elektrische Ausführung. Ölablass mit Kugelhahn.

Gasausführungen: mit Wärmetauschern im Becken mit elektronischen Bedienungen (RAPID).

Elektrische Ausführungen: rotierende gepanzerte Widerstände mit elektronischen Steuerungen (RAPID).

Serienausstattung: 1 Korb für 1 Becken Version. 1 Korb und 2 Halbkörbe für doppel Becken Version. Edelstahl Öl Schüssel.

ES Modularidad 450 mm. Versión a gas o eléctrica. Drenaje de aceite por válvula de bola.

Versión a gas: con intercambiador de calor atravesando la cuba y control electrónico (RAPID).

Versión eléctrica: con resistencias giratorias con control electrónico (RAPID).

Incluido: 1 cesta por versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 mitad cestas para versiones de 2 cubas. Cubeta inox recoge aceite.

ENG Modules: 450 mm. Gas or electric versions. Oil drainage by means of ball valve.

Gas versions: with heat exchangers crossing the tank and electronic controls (RAPID).

Electric versions: with rotating elements electronic controls (RAPID).

Equipped with: basket for single tank versions. 1 basket and 2 half baskets for double tank versions. Stainless steel oil collection basin.

FR Modularité 450 mm. Versions à gaz ou électriques. Vidange de l'huile grâce au robinet à bille.

Versions à gaz: avec échangeurs de chaleur traversant la cuve et commandes mécaniques ou contrôles électroniques (RAPID).

Versions électriques: avec résistances pouvant pivoter et commandes électromécaniques ou avec contrôles électroniques (RAPID).

Dotation: 1 panier pour versions à 1 cuve. 1 panier et 2 demi paniers pour versions à 2 cuves. Cuve inox de recueil de l'huile.

RAPID VERSION MELTING



CONTROLLO ELETTRONICO (RAPID)

Regolazione accurata della temperatura dell'olio (+/- 1°C) che permette un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Possibilità di scioglimento graduale dei grassi, solidi e liquidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza (MELTING), che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo.

ELECTRONIC CONTROL (RAPID)

Accurate regulation of temperature (+/- 1 °C) allows a rapid recovery to the set - point temperature, thanks to the rapid reactivation of the heating source. Gradual melting of the solid and liquids fats by the programmable intermittent heating, which avoids the oil cracking point.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE (RAPID)

Réglage précis de la température de l'huile (+/- 1 °C) pour obtenir une récupération rapide de la température lorsque le panier est introduit, grâce à la réactivation immédiate de la source de chaleur. Possibilité de dissolution progressive des graisses solides et liquides par un chauffage intermittent programmable initial (MELTING), pour éviter de dépasser le point de fumée.

ELEKTRONISCHE STEUERUNG (RAPID)

Feine Temperaturregelung des Öls (+/- 1 °C), die eine schnelle Temperaturrückgewinnung erlaubt dank der prompten Reaktivierung der Wärmequelle. Sie gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare und intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (no cracking point) zu überschreiten.

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specific
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



11FRG-16R
8984000

11,6 kW
450x1100x900 mm
78 Kg / 0,6 m³

0,01 kW / 230 V
8+8 lt.
2xCF8
1xBRO-13/17

€ 6.232,00



11FRG-17R
8984010

16,5 kW
450x1100x900 mm
78 Kg / 0,6 m³

0,01 kW / 230 V
17 lt.
1xCF17
1xBRO-13/17

€ 5.008,00

11FRG-22R
8984020

21 kW
450x1100x900 mm
79 Kg / 0,6 m³

0,01 kW / 230 V
21 lt.
1xCF21
1xBRO-21

€ 5.389,00

FRIGGITRICI - Fryers - Fritteusen - Friteuses - Freidoras

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



11FRE-16R 8984030	14 kW / 400 V 450x1100x900 mm 68 Kg / 0,6 m ³	8+8 lt. 2xCF8 1xBRO-13/17	€ 5.708,00
-----------------------------	---	---------------------------------	-------------------



11FRE-17R 8984040	16,5 kW / 400 V 450x1100x900 mm 68 Kg / 0,6 m ³	17 lt. 1xCF17 1xBRO-13/17	€ 4.458,00
-----------------------------	---	---------------------------------	-------------------

11FRE-21R 8984050	20 kW / 400 V 450x1100x900 mm 69 Kg / 0,6 m ³	21 lt. 1xCF21 1xBRO-21	€ 4.982,00
-----------------------------	---	------------------------------	-------------------

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Cesto intero - Basket - Korb
Panier - Cesta

CF17 863052	290x300x120 mm	FOR TANK 17 LT.	€ 102,00
-----------------------	----------------	-----------------	-----------------

CF21 863049	300x400x120 mm	FOR TANK 21 LT.	€ 120,00
-----------------------	----------------	-----------------	-----------------



Mezzo cesto - Half basket - Halbkorb
Demi panier - Mitad cesta

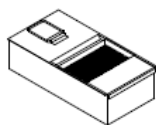
CMF17 863066	140x300x120 mm	FOR TANK 17 LT.	€ 82,00
------------------------	----------------	-----------------	----------------

CMF21 863061	146x400x120 mm	FOR TANK 21 LT.	€ 105,00
------------------------	----------------	-----------------	-----------------



Cesto intero (vasca 8 lt) - Basket (basin 8 lt) - Korb (Becken 8 lt)
Panier (cuve 8 lt) - Cesta (cuba 8 lt)

CF8 863058	120x300x120 mm	FOR TANK 8 LT.	€ 81,00
----------------------	----------------	----------------	----------------



Bacinella raccogli olio in acciaio inox - Stainless steel oil collection basin - Edelstahl Öl Schüssel
Cuve inox de recueil de l'huile - Cubeta inox recoge aceite

BRO-13/17 863139	265x615x150 mm	FOR TANK 13/17 LT.	€ 203,00
----------------------------	----------------	--------------------	-----------------

BRO-21 863138	265x760x180 mm	FOR TANK 21 LT.	€ 249,00
-------------------------	----------------	-----------------	-----------------

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

IT Modularità 550 mm. Vasche in acciaio inox AISI 316. Piano con vaso con due appoggi forati per cesti. Carico acqua tramite doppia elettrovalvola per riempimento veloce e mantenimento livello acqua. Pressostato di sicurezza. Piedini inox regolabili in altezza.

Versione a gas: bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetti valvolati con fiamma pilota, accensione piezoelettrica del pilota.

Versione elettrica: speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni.

Dotazione: falso fondo in tondino e 2 grigliati di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE 550 mm Modul. Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Zwei forierte Stützen für Körbe. Wasser füllen durch doppeltes Elektroventil für schnelle Füllung und Wasserstandsregelung. Sicherheitsdruckschalter. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Gasausführungen: Brennern auf rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, Sicherheitsventilhahn und Dauerflamme, Piezo-Zündung der Dauerflamme.

Elektrische Ausführungen: speziellen Widerständen aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter.

Serienausstattung: falscher Boden mit Rundeisen, 2 Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

ES Modularidad 550 mm. Cubas en acero inox AISI 316. Dos soportes perforados para cestas. Carga de agua a través de doble electroválvula para llenado rápido y mantenimiento del nivel de agua. Presostato de seguridad. Pies inox regulables en altura.

Versión gas: quemadores en acero inox de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto y encendido piezoeléctrico del piloto.

Versión eléctrico: resistencias especiales al tungsteno, fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones.

Incluido: Falso fondo e 2 rejillas de soporte en acero AISI 304.

ENG Modules: 550 mm. Tanks in AISI 316 stainless steel. Two steel perforated supports for baskets. Water fill through double electrovalve for fast filling and water level control. Safety pressure switch. Height-adjustable stainless steel feet.

Gas version: stabilized flame stainless steel burners, valve taps with pilot flame, piezoelectric pilot ignition.

Electric version: special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment.

Equipped with: reinforced false bottom. N.2 AISI 304 stainless steel grids for resting baskets.

FR Modularité 550 mm. Versions à gaz et électriques Cuves en acier inox AISI 316. Deux supports perforés en acier pour paniers. Remplissage d'eau par double électrovanne pour un remplissage rapide et un contrôle du niveau d'eau. Pressostat de sécurité. Pieds inox réglables en hauteur.

Version à gaz: brûleurs à flamme stabilisée. Allumage piézoélectrique.


Version électrique: éléments de tungstène spéciaux hors du cuve, sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance.

Dotation: faux fond en rond d'acier. 2 grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.


CUOCIPASTA - Pasta cooker - Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece pastas

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



	11CPG45 300201	12 kW (Carico acqua - Water charge) 550x1100x900 mm 65 Kg / 0,6 m ³	TANK 45 lt. GN 1/1 0,05 kW/230 V	€ 4.407,00*
---	--------------------------	--	---	--------------------



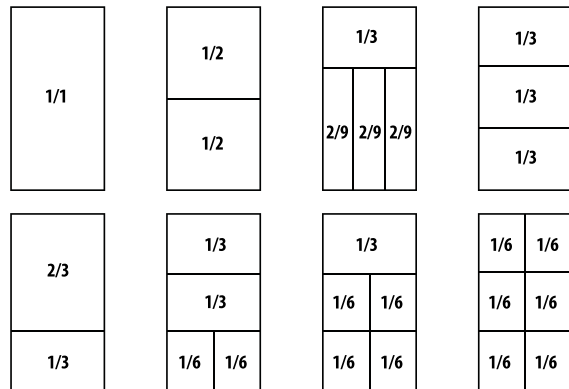
	11CPE45 300211	9,05 kW / 400 V 550x1100x900 mm 60 Kg / 0,6 m ³	TANK 45 lt. GN 1/1	€ 4.599,00*
---	--------------------------	---	--------------------------	--------------------

(*) **CESTELLI ESCLUSI** - BASKETS NOT INCLUDED

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

COMBINAZIONE KIT CESTELLI - Set baskets - Kombination von Körben - Combinaison paniers - Combinación cestas

VASCA GN1/1 - TANK GN1/1



ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modelo/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--

Cestelli in acciaio inox - Stainless steel baskets - Edelstahl Korb
Paniers en acier inox - Cestas en acero inox



GN1/1
861102 488x298x215 mm € 249,00



GN2/3
861116 328x298x215 mm € 168,00



GN1/2
861122 243x298x215 mm € 157,00



GN1/3
861130 163x298x215 mm € 130,00



GN2/9
861172 94x298x215 mm € 107,00



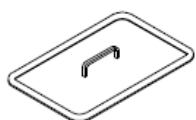
GN1/6DX
861142 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SX
861146 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6
861152 Ø 152x215 mm € 89,00



Coperchio in acciaio inox - Stainless steel lid - Edelstahl Deckel
Couvercle acier inox - Tapa acero inox

898991 500x280 mm € 74,00



Detergente CAL per cuocipasta - CAL cleaner for pastacooker tank - CAL Reiniger für Nudelkocher
Nettoyant pour cuiseur à pâtes- Limpador de cuecepastas

OFF-CAL
388002 1 CARTON - 12 BOTTLES
EACH BOTTLE 1000ml H.A.C.C.P. **ON REQUEST**

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



11EN/45 300251	450x1100x900 mm 53 Kg / 0,6 m ³		€ 1.453,00
--------------------------	---	--	-------------------

11EN/45C 300261	450x1100x900 mm 57 Kg / 0,6 m ³	2 CASSETTI 2 TRAYS	€ 2.084,00
---------------------------	---	-----------------------	-------------------

ACCESSORI LINEA - Line accessories - Zubehör Linie - Accessoires ligne - Accesorios linea

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



Zoccolatura in acciaio inox - Stainless steel plinth - Frontsockel Edelstahl
Cache pieds en acier inox - Zócalo en acero inox

MODELLO 469001			€/m 138,00
--------------------------	--	--	-------------------

Pannello di chiusura acciaio inox - Stainless steel closing panel - Schliessungsplatte aus Edelstahl
Panneau de fermeture en acier inox - Panel de cierre en acero inox



MODELLO-BIFRONTE 469070	1100x782x3 mm	2 PZ.	€ 1.154,00
-----------------------------------	---------------	-------	-------------------

Chiusura porta a battente, 1/2 modulo - Closing hinged door, 1/2 element - Flügeltüren 1/2 Modul
Porte battante de fermeture, 1/2 module - Puerta de bisagras, 1/2 módulo



PR45-DX 329508	450 mm	1 DOOR	€ 249,00
--------------------------	--------	--------	-----------------

PR45-SX 329518	450 mm	1 DOOR	€ 249,00
--------------------------	--------	--------	-----------------

Chiusura porta a battente, 1 modulo - Closing hinged door, 1 element - Flügeltüren 1 Modul
Porte battante de fermeture, 1 module - Puerta de bisagras, 1 módulo



PR90 329608	900 mm	2 DOORS	€ 510,00
-----------------------	--------	---------	-----------------

Colonnina acqua orientabile a 360° - 360° movable water column - Wasserhahn 360° Schwenkbar
Colonne orientable 360° - Columna regulable a 360°



RI-COL 833507			€ 555,00
-------------------------	--	--	-----------------

Supplemento colore per portine e fianconi - Price supplement for colour on doors and sides



PR_COLOR	ON REQUEST
-----------------	-------------------

DRAGONE

PRICE LIST



Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

CUCINE A GAS

GAS RANGES

Gasherde - Cusinières a gaz - Cocinas a gas

IT Modularità 550/1100/1650 mm, monofronte e bifronte. Piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 di 2,5 mm di spessore con bordi di contenimento acqua e scarico con filtro inox lavabile. Cerchioni di appoggio Wok in ghisa vetrificata di grosso spessore. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone da 12 kW ad alto rendimento con fiamma verticale per cottura Wok. Piedini inox regolabili in altezza.

Personalizza: Bruciatori in ghisa da 18 kW ad alto rendimento con fiamma verticale per cottura Wok. Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma cromato doppia corona di fuoco da 12 kW con apposita griglia in filo di acciaio inox AISI 304 per cottura occidentale. Entrambi i bruciatori possono essere configurati nella posizione desiderata.

DE Module 550/1100/1650 mm, Einzelige und Zweizeilige. Arbeitsplatten aus 2,5 mm starkem AISI 304 Edelstahl mit Wasser- und Ablaufkanten mit abwaschbarem Edelstahlfilter. Wok Aufnahme aus Gusseisen mit Sichtfenstern. Gashahn mit Pilot Flamme. 12 kW Hochleistungsbrenner mit Messing Kappe und vertikaler Flamme. Abnehmbar für leichte Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Personifizieren: Wok Aufnahme mit Sichtfenstern, 18kW Hochleistungsbrenner mit Messing Kappe. 12 kW Brenner mit Chrom Kappe und AISI 304 Stahl Auflage für asiatisches Kochen. Beide Brenner werden nach Wahl installiert.

ES Modularidad 550/1100/1650 mm, de pared y central. Soportes. plan de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2,5 mm de espesor con bordes de drenaje y agua con filtro de acero inoxidable lavable. Wok fabricados en fundición de hierro vitrificado y espeso. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Quemadores de fundición con repartellama de latón 12 kW con ilama vertical alto rendimiento para la cocción Wok. Pies inox, regulables en altura.

Personalizar: Quemadores de fundición 18 kW ilama vertical alto rendimiento para la cocción Wok. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona 12 kW, especial rejilla en acero inoxidable AISI 304 para la cocina occidental. Configuración deseada de quemadores.

ENG Modules 550/1100/1650 mm, one-sided or two-sided. Worktops in 2.5 mm thick AISI 304 stainless steel. Perimeter edges for water containment. Drain with washable stainless steel filter. Ring supports for Wok in thick vitrified cast iron. Valve taps with pilot flame for burner ignition. High performances vitrified cast iron burner with 12 kW brass ring burner with vertical flame for Wok cooking. Height-a djusta ble stainless steel feet.

Customize: Vitrified cast iron burner with high performance 18 kW in the desired configuration for Wok cooking. Vitrified cast iron burner with double-ring chromed burner cap 12 kW and special AISI 304 stainless steel shelf for occidental cooking. Both burners can be set up in the required position.

FR Modularité 550/1100/1650 mm, un front et deux fronts. Plans de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2,5 mm d'épaisseur. Bordures périmétriques pour le confinement de l'eau. Décharge de liquides avec filtre en acier inoxydable lavable. Soutien pour le Wok en fonte vitrifiée épaisse. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Brûleur en fonte vitrifiée avec chapeaux de brûleur en laiton 12 kW haute performance et flamme verticale.

Personnaliser: Brûleurs en fonte vitrifiée 18 kW haute performance. Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne, puissances 12 kW et grille spéciale en acier inox AISI 304 pour la cuisine occidentale. Libre choix de configuration des brûleurs.

MONOFRONTI - ONE SIDED

Modello/Codice
 Model/Code
 Modell/Code
 Modele/Code
 Modelo /Codigo

Specifich
 Details
 Daten
 Detailes
 Detalles

Note
 Notes
 Anmerkungen
 Notes
 Notas

Prezzo
 Price
 Preis
 Prix
 Precio



DG1102
 398006

24 kW tot
 2x12 kW
 550x1100x900 mm

€ 3.881,00



DG1104
 398016

48 kW tot
 4x12 kW
 1100x1100x900 mm

€ 6.097,00



DG1106
 398026

72 kW tot
 6x12 kW
 1650x1100x900 mm

€ 8.287,00



DG1108
 398036

96 kW tot
 8x12 kW
 2200x1100x900 mm

€ 11.949,00



DG702
 398051

24 kW tot
 2x12 kW
 1100x700x900 mm

€ 3.768,00



DG703
 398061

36 kW tot
 3x12 kW
 1650x700x900 mm

€ 5.028,00



DG704
 398071

48 kW tot
 4x12 kW
 2200x700x900 mm

€ 7.367,00

BIFRONTI - TWO SIDED

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



DG1102P
398001

24 kW tot
2x12 kW
550x1100x900 mm

€ 3.911,00



DG1104P
398011

48 kW tot
4x12 kW
1100x1100x900 mm

€ 6.122,00



DG1106P
398021

72 kW tot
6x12 kW
1650x1100x900 mm

€ 8.307,00



DG1108P
398031

96 kW tot
8x12 kW
2200x1100x900 mm

€ 11.964,00

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio

PERSONALIZZA - Customize - Personifizieren - Personnaliser - Personalizar



MORE POWER!

Bruciatore 18 kW - 18 kW burner - Brenner 18 kW
Brûleur 18 kW - Quemador 18 kW



DK-18 SOVRAPREZZO PER SOST. BRUCIATORE 12 KW VERTICALE - Extra charge
445001 DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the range **€ 181,00**

Bruciatore 12 kW con griglia inox - 12 kW burner with s/s grid - Brenner 12 kW und Stahl Auflage
Brûleur 12 kW avec grille en acier inox - Quemador 12 kW con rejilla en acero inox



DK-12G SOVRAPREZZO PER SOST. BRUCIATORE 12 KW VERTICALE - Extra charge
445005 DA RICHIEDERE ALL'ORDINE - To be requested when ordering the range **€ 42,00**

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Griglia in acciaio inox - Stainless steel grid - rostfreiem Stahl
Grille en acier inox - Rejilla en acero inox

D-G1F **€ 132,00**
825581



Kit carico acqua - Water tap kit - Wasserhahn Kit - Kit remplissage de l'eau - Kit llenado del agua

DK-H2O 100 lt **€ 513,00**
445011 Ø 560x345 mm



Colonnina acqua orientabile a 360° - 360° movable water column - Wasserhahn 360° Schwenkbar
Colonne orientable 360° - Columna regulable a 360°

RI-COL **€ 555,00**
833507

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



Chiusura porta a battente, 1/2 modulo - Closing hinged door, 1/2 element - Flügeltüren 1/2 Modul
Porte battante de fermeture, 1/2 module - Puerta de bisagras, 1/2 módulo

DP-55
4900615 1 DOOR € 206,00



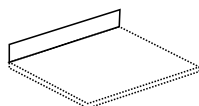
Chiusura porte a battente, 1 modulo - Closing hinged doors, 1 element - Flügeltüren 1 Modul
Portes battantes de fermeture, 1 module - Puertas de bisagras, 1 módulo

DP-110
4900616 2 DOORS € 449,00



Chiusura porte scorrevoli, 1 modulo - Closing sliding doors, 1 element - Schiebetür, 1 Modul
Portes coulissantes de fermeture, 1 module - Puertas correderizas, 1 módulo

DP-165-S
4900617 2 DOORS € 488,00



Alzatina paraspruzzi - Splash guard - Auflage Platte
Protection contre giclée - Perimetro anti salpicaduras

D-A55
4930101 550x200 mm 1/2 MODULE € 130,00

D-A110
4930103 1100x200 mm 1 MODULE € 194,00

D-A165
4930105 1650x200 mm 1+1/2 MODULE € 256,00

VAPORIERA

STEAM COOKING SYSTEM

Wasserdampf Koch System - Cusinières a vapeur - Cocinas a vapor

IT Modularità 550 mm, monofronte e bifronte. Versione Gas o Elettrica con speciali resistenze a al tungsteno esterne alla vasca. Vaporiera con elevate performance, veloce e costante nella produzione di vapore per la cottura uniforme e delicata dei cibi all'interno di pile di cestini in bambù. Piano cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 2,5 mm e ampio vaso di contenimento completo di appoggio forato inox a tutto piano. Vasca 35 lt. in acciaio inox AISI 316 con troppopieno e carico acqua. Rubinetto scarico vasca alloggiato nel vano inferiore. Carico automatico dell'acqua in vasca con controllo di livello e comandi sul pannello laterale frontale. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 550 mm Module, Einzelige und Zweizeilige. Gas- oder Elektroversion mit speziellen Wolframwiderständen außerhalb des Tanks. Hochleistungs- Dampferzeuger für eine gleichmäßige Produktion von Dampf zum Garen in Bambus Körben. Starke gelochte rostfreie Stahloberfläche AISI 304 und großer Tank (35 lt.). AISI 316 Stahltank mit Überlaufschutz und Wassereinlauf. Korpus mit Türen und höhenverstellbaren Füßen aus AISI 304. Frontpanele leicht abnehmbar um Reinigen und Warten. Abfluß im unteren Bereich. Druckschalter betriebene Wasser füllung über internen Wasserhahn. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

ES Modularidad 550 mm, de pared y central. Versión de gas o eléctrica con resistencias de tungsteno especiales fuera de la cuba. Sistema de cocción a vapor de alto rendimiento, rápido y constante en la producción de vapor, para la cocción uniforme y delicada de los alimentos dentro de cestas de bambú. Tablero de cocción en acero inoxidable AISI 304 reforzado de 2,5 mm. de espesor con cuba sobre la cual se coloca una bandeja perforada. Cubas (35lt) estampadas en acero inoxidable AISI 316 con control del nivel de agua. Grifo de desagüe en el espacio inferior. Carga del agua mediante dispensador en el interior de la cuba, accionada por un pulsador. Pies inox, regulables en altura.

ENG Modules 550 mm, one-sided and two-sided. Gas or Electric version with special tungsten resistances outside the tank. High performance steamer, fast and constant in the production of steam for uniform and delicate cooking of foods within bamboo steaming baskets. Thick cooking surface in stainless steel AISI 304 and large tank with steel perforated support. AISI 316 s/s tank (35 lt.) with overflow siphon and water fill with level control. Drainage tap in the lower compartment. Tank is filled with a water nozzle inside the tank operated by a press button. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 550 mm, un front et deux fronts. Version gaz ou électrique avec résistances spéciales en tungstène à l'extérieur de la cuve. Cuisinière à vapeur avec haute performance, rapide et constante dans la production de vapeur, pour la cuisson homogène et délicate des aliments dans les piles de paniers en bambou. Plan de cuisson avec épaisseur réalisée en acier inoxydable AISI 304 avec soutien perforé en acier inoxydable. Cuves (35 lt.) en acier inox AISI 316 avec trou du trop-plein. Robinet de vidange logé dans le compartiment inférieur. Chargement de l'eau directement dans la cuve commandée par un bouton. Pieds en acier inox réglables en hauteur.


MONOFRONTI - ONE SIDED

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio




	DG11VM 398083	13,9 kW 550x1100x900 mm	TANK 35 lt. GN 1/1 0,05kW/230V	€ 4.089,00
---	-------------------------	-----------------------------------	---	-------------------




	DE11VM 398087	9,05 kW / 400 V 550x1100x900 mm	TANK 35 lt. GN 1/1	€ 4.421,00
---	-------------------------	---	--------------------------	-------------------

BIFRONTI - TWO SIDED



	DG11VP 398081	13,9 kW 550x1100x900 mm	TANK 35 lt. GN 1/1 0,05kW/230V	€ 4.114,00
---	-------------------------	-----------------------------------	---	-------------------



	DE11VP 398085	9,05 kW / 400 V 550x1100x900 mm	TANK 35 lt. GN 1/1	€ 4.443,00
---	-------------------------	---	--------------------------	-------------------

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



Piano forato inox personalizzato per cesti - Special s/s perforated support for baskets - Gelochte rostfreie Stahl Oberfläche
Support perforé personnalisable inox pour les paniers - Bandeja perforada inox para cestos

844961

€ 194,00

TEPPANYAKI

JAPANESE HOTPLATE

Japanische Bratplatte - Plaque japonaise - Placa japonesa

IT Modularità 1100-1650 mm. Mobile a giorno con corrimano frontale e struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore. Piastra di cottura di grosso spessore (20 mm) in acciaio speciale levigato al cromo duro lucido. Regolazione termostatica della temperatura da 100° a 300 C°.

Versioni gas: Riscaldamento ottenuto mediante bruciatori ad alto rendimento in acciaio inox da 7 kW o 10,5 kW (versioni HP). Accensione piezoelettrica del pilota.

Versioni elettriche: riscaldamento ottenuto mediante resistenze speciali in tungsteno ad alto rendimento da 7,5 kW o 5 kW (versione 1650 mm). Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Lampade spia per tensione inserita e per controllo del funzionamento. Piedini inox regolabili in altezza.

DE 1100-1650 mm Module. Module. Offene Ablage mit vorderem Handlauf und Grund Struktur komplett aus dickem AISI 304 Edelstahl. Dicke Kochplatte (20 mm) aus glatter verchromter Oberfläche. Thermostat temperatureinstellung zwischen 100° und 300 °C.

Gas Modell: erhitzt durch höchst effiziente Edelstahl Brenner, 7 kW und 10,5 kW (HP Modell). Piezoelektrische Anzünden der Dauerflamme.

Elektrisches Modell: erhitzt mit speziellem high-performance Wolfram Widerständen, 7,5 kW und 5 kW (1650 mm Modell). SicherheitThermometer manuell zurückstellbar. Lichtschalter mit Anzeige der Funktionstüchtigkeit des Geräts. Höhenverstellbare Flanschfüße aus Edelstahl.

ES Modularidad 1100-1650 mm. Mueble con bajo libre y estructura en inox aisi 304 de gran grosor. Plancha de cocción de gran espesor (20 mm), en acero especial liso cromo duro. Regulacion termostática de la temperatura de 100° a 300° C.

Versión gas: quemadores de alto rendimiento en acero inox, potencia 7 kW o 10,5 kW (HP versión). Encendido piezoeléctrico del piloto.

Versión eléctricas: resistencias especiales de tungsteno, de alto rendimiento, potencia 7,5 kW o 5 kW (versión 1650 mm). Termostato de seguridad con rearme manual. Indicadores luminosos para el voltaje y para el control de el funcionamiento. Pies inox regulables en altura.

ENG Modules 1100-1650 mm. Open cabinet with front handrail and structure entirely made of thick AISI 304 stainless steel. Thick cooking plate (20 mm) made of special steel smooth shiny chromed. Thermostatic temperature regulation from 100 to 300C °.

Gas version: Heated by high efficiency stainless steel burners, power 7 kW or 10,5 kW (HP versions). Piezoelectric pilot ignition.

Electric versions: Heated by special high-performance tungsten resistances, power 7,5 kW or 5 kW (1650 mm). Voltage light bulbs to entry and to control of the operation. Indicator lights for power supply switched on and functional check. Height-adjustable stainless steel feet.

FR Modularité 1100-1650 mm. Meuble ouvert et structure en acier inoxydable AISI 304 de grande épaisseur. Plaque de cuisson de grosse épaisseur (20 mm) réalisée en acier spécial poli chrome dur brillant. Régulation thermostatique de la température de 100 à 300°C.

Version gaz: brûleurs à haut rendement en acier inox, puissance 7 kW ou 10,5 kW (version HP). Allumage piézoélectrique du pilote.

Version électrique: résistances spéciales en tungstène à haut rendement, puissance 7,5 kW ou 5 kW (version 1650 mm).

1100 mm

Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



DG724LC
398111

14 kW
1100x700x900 mm
185 Kg / 0,8 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 5.951,00



DG726LCHP
398115

21 kW HIGH POWER
1100x700x900 mm
185 Kg / 0,8 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 6.248,00



DE722LC
399205

15 kW / 400 V
1100x700x900 mm
175 Kg / 0,8 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 6.474,00

1650 mm

Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



DG736LC
398131

21 kW
1650x700x900 mm
270 Kg / 0,8 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 7.639,00



DG738LCHP
398135

28 kW HIGH POWER
1650x700x900 mm
270 Kg / 0,8 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 8.020,00



DE733LC
399215

20 kW / 400 V
1650x700x900 mm
270 Kg / 0,8 m³

PIASTRA - PLATE



Liscia - Smooth
Cromata - Chromed

€ 8.500,00

Struttura porta salse e palette - Scoops and sauces holder structure

Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



STR-S/P
4005901 1100x150x60 mm
Kg / m³ BACINELLE INCLUSE
BASINS INCLUDED **€ 384,00**

MODELLO
4005902 1650x150x60 mm
Kg / m³ BACINELLE INCLUSE
BASINS INCLUDED **€ 437,00**

FORNELLONE - Stockpot stove - Hockerkocher - Rechaud à Gaz - Hornillo de pavimento

Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



FBG661
311171 **12 kW**
600x600x500 mm
30 Kg / 0,3 m³ **€ 1.466,00**

FBG662
311175 **18 kW**
600x600x500 mm
33 Kg / 0,3 m³ **€ 1.927,00**

PASTICCERIA

PASTRY



Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

FORNELLONI

TOP RANGE

Tischkocher - Rechaud à Gaz - Hornillos

IT Modularità 350 - 700 mm. Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Bacinelle raccogliocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

DE 350 - 700 mm Module. Edelstahl AISI 304 Arbeitstisch. Gusseisen verglaster. Obere Brenner aus Gußeisen mit Doppelkranz Flammenaufteiler aus Messing. Edelstahl AISI 304 Herausnehmbare Auffangwannen mit abgerundete Ecken. Hahn mit Pilotflamme. Abnehmbares Panel und Überlauf für eine schnelle und leichte Reinigung.

ES Modularidad 350 - 700 mm. Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304. Parrillas en hierro fundido vitrificado. Quemadores en hierro fundido cromado con llama estabilizada. Grifo valvulado con llama piloto para el encendido del quemador. Bandeja de goteo desmontable en acero inox AISI 304, moldeado con esquinas redondeadas. Panel de control fácilmente extraíble para una fácil limpieza y mantenimiento.

ENG Modules 350 - 700 mm. Extra-thick work top with radial corners, made in AISI 304 stainless steel. Grilles of the top in vitrified cast iron. Top burners in cast iron with burner cap in brass with double ring. Valve-fitted taps with pilot flame for lighting the burner. Removable AISI 304 stainless steel drip pan in the top, moulded with rounded corners. Control panel easily removable for cleanliness and maintenance.

FR Modularité 350 - 700 mm. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Grilles en fonte vitrifié. Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne. Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur. Plateaux d'égouttage amovibles en acier inox AISI 304, moulés avec coins arrondis. Panneau de commande facilement amovible pour un nettoyage et un entretien facile.

FORNELLONI - Top range - Tischkocher - Rechaud à Gaz - Hornillos

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo / Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detailles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



6PFBG01
363121

4,5 kW
350x650x285 mm
20 Kg / 0,08 m³

€ 945,00



6PFBG02
363111

9 kW tot
2x4,5 Kw
700x650x285 mm
35 Kg / 0,13 m³

€ 1.470,00

STILE 700 LINE



70/6PFBG02
363110

9 kW tot
2x4,5 Kw
800x730x900 mm
80 Kg / 0,9 m³

€ 1.999,00

FRIGGITRICI

FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

IT Costruzione in acciaio inox AISI 304. Retina estraibile posta sopra le resistenze o i tubi scambiatori. Regolazione termostatica della temperatura dell'olio da 90° a 190°C. Termostato supplementare di sicurezza tarato a 230°C per evitare surriscaldamenti dell'olio.

Versioni a gas: Bruciatori ad alto rendimento in acciaio inox e tubi scambiatori passaggio fiamma all'interno della vasca.

Versioni elettriche: Resistenze corazzate rotanti per facile pulizia in vasca nelle friggitorici 21-32 lt. Speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca nelle versioni 5-10-15 lt.

Dotazione: 1 cestello. Bacinella raccogliolio in acciaio inox per versioni armadiate.

DE Rostfreiem Stahl AISI 304 Struktur. Ausziehbares Gitter über den Heizelementen oder Tauscherrohre. Einstellung der Öltemperatur von 90° bis 190°C. Sicherheitsthermostat auf 230° C eingestellt Ölüberhitzen zu verhindern.

Gasausführungen: Edelstahl Hochleistungsbrenner und Austausch Rohre Flamme in der Wanne.

Elektrische Ausführungen: Resistenz rotanti in der Friteuse 21-32 lt, externer Widerstand zum Tank in der 5-10-15 lt.

Serienausstattung: 1 Korb. Edelstahl Öl Schüssel für Modelle auf Möbel.

ES Construcción en acero inox AISI 304. Rejilla extraíble situada sobre los elementos calefactores o tubos intercambiadores. La temperatura del aceite se regula de 90° a 190° C por termostato. Termostato de seguridad adicional ajustado a 230 ° C evita el sobrecalentamiento del aceite.

Versión a gas: Quemadores en acero inox, tubos intercambiadores de paso de llama dentro de la cuba.

Versión eléctrica: Elementos calefactores rotativos en la versión de 21-32 lt. Los elementos calefactores están fuera de la cuba en la versión de 5-10-15 lt.

Incluido: 1 cesta. Cubeta inox recoge aceite para modelo con móvil.

ENG AISI 304 stainless steel structure. Extractable grid located over the heating elements or exchanger tubes. Oil temperature is regulated from 90° to 190°C by thermostat. Additional safety thermostat set to 230°C prevents oil overheating.

Gas versions: Stainless steel burner, flame passage exchanger tubes located inside the tub.

Electric versions: High performance rotating heating elements inside the tank in the 21-32lt versions. Heating elements are outside the tank in the 5-10-15 lt versions.

Equipped with: 1 basket. Stainless steel oil collection basin for models on cabinet unit.

FR Structure en acier inox AISI 304. Grille extractible située sur les éléments chauffants ou tubes échangeurs. La température de l'huile est réglée de 90° à 190° C par thermostat. Thermostat de sécurité supplémentaire réglé à 230 ° C empêche la surchauffe de l'huile.

Versions à gaz: Brûleur en acier inox, tubes échangeurs de passage de flamme situés à l'intérieur de la cuve.

Versions électriques: Éléments chauffants à rotation dans la version 21-32lt à l'intérieur de la cuve. Les éléments chauffants sont en dehors de la cuve dans la version 5-10-15 lt.

Dotation: 1 panier. Cuve inox de recueil de l'huile pour version sur meuble.

Modello/Codice
Model/Code
Modell/Code
Modele/Code
Modelo /Codigo

Specifich
Details
Daten
Detailes
Detalles

Note
Notes
Anmerkungen
Notes
Notas

Prezzo
Price
Preis
Prix
Precio



6PFRG21
931037

18 kW
700x650x285 mm
43 Kg / 0,25 m³

TANK
21 lt.
1xC21G

€ 2.751,00

TUNGSTEN HEATING ELEMENTS OUTSIDE THE TANK



6PFRE05
931001

4,4 kW / 400 V
350x650x285 mm
22 Kg / 0,13 m³

TANK
5 lt.
1xC05E

€ 1.839,00



6PFRE10
931043

9 kW / 400 V
700x650x285 mm
38 Kg / 0,25 m³

TANK
10 lt.
1xC10E

€ 2.326,00

6PFRE15
931011

13,5 kW / 400 V
1050x650x285 mm
51 Kg / 0,36 m³

TANK
15 lt.
1xC15E

€ 3.343,00

ROTATING HEATING ELEMENTS INSIDE THE TANK



6PFRE21
931023

6 - 9 kW / 400 V
700x650x285 mm
34 Kg / 0,25 m³

TANK
21 lt.
1xC21E

€ 2.142,00

6PFRE32
931024

9 - 18 kW / 400 V
1050x650x285 mm
53 Kg / 0,36 m³

TANK
32 lt.
1xC32E

€ 2.901,00

STILE 700 LINE

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



70FPG45
931026

28 kW
800x730x900 mm
95 Kg / 0,9 m³

TANK
45lt.
1xC45G

€ 3.953,00



RAPID

70FPG45R
931034



28 kW
800x730x900 mm
96 Kg / 0,9 m³

0.01kW / 230V
TANK
45 lt.
1xC45G

€ 4.762,00

RAPID VERSION MELTING



CONTROLLO ELETTRONICO (RAPID)

Regolazione accurata della temperatura dell'olio (+/- 1°C) che permette un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Possibilità di scioglimento graduale dei grassi, solidi e liquidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza (MELTING), che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo.

ELECTRONIC CONTROL (RAPID)

Accurate regulation of temperature (+/- 1 ° C) allows a rapid recovery to the set - point temperature, thanks to the rapid reactivation of the heating source. Gradual melting of the solid and liquids fats by the programmable intermittent heating, which avoids the oil cracking point.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE (RAPID)

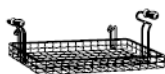
Réglage précis de la température de l'huile (+/- 1 ° C) pour obtenir une récupération rapide de la température lorsque le panier est introduit, grâce à la réactivation immédiate de la source de chaleur. Possibilité de dissolution progressive des graisses solides et liquides par un chauffage intermittent programmable initial (MELTING), pour éviter de dépasser le point de fumée.

ELEKTRONISCHE STEUERUNG (RAPID)

Feine Temperaturregelung des Öls (+/- 1 ° C), die eine schnelle Temperaturrückgewinnung erlaubt dank der prompten Reaktivierung der Wärmequelle. Sie gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare und intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (no cracking point) zu überschreiten.

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Código	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



Cesto - Basket - Korb
Panier - Cesta

C05E
989902 255x329x70 mm TANK 5 lt. ⚡ € 180,00

C10E
989903 605x329x70 mm TANK 10 lt. ⚡ € 199,00

C15E
989900 955x329x70 mm TANK 15 lt. ⚡ € 254,00

C21E
989904 605x329x70 mm TANK 21 lt. ⚡ € 184,00

C32E
989901 955x329x70 mm TANK 32 lt. ⚡ € 242,00

C21G
989905 575x302x70 mm TANK 21 lt. 🔥 € 173,00

C45G
989906 665x339x120 mm TANK 45 lt. 🔥 € 270,00



Supporto - Stand - Untergestellen
Support - Soporte

6USU-35
357133 350x525x615 mm OPEN € 439,00

6USU-70
357143 700x525x615 mm OPEN € 454,00

6USU-105
357153 1050x525x615 mm OPEN € 551,00

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

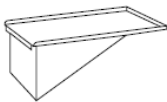
Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



Supporto armadiato - Closed Stand - Geschlossene Untergestellen
Support fermé - Soporte cerrado

6UMP-35	350x525x615 mm	CLOSED WITH DOOR	€ 607,00
357163			

6UMP-70	700x525x615 mm	CLOSED WITH DOOR	€ 682,00
357173			

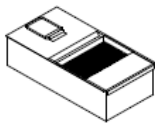


Gocciolatoio - Draining board - Korbablage
Égouttoir - Escurridero

6P-G1	Per / For:	€ 298,00
990800	6PFRE15 - 6PFRE32	

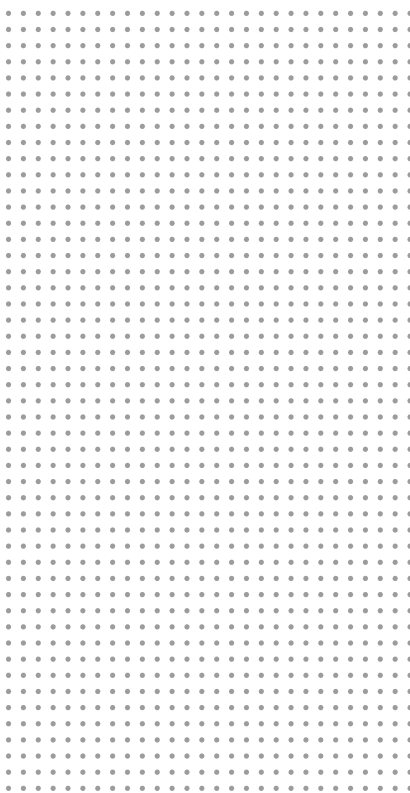
6P-G2	Per / For:	€ 182,00
990801	6PFRE05	

6P-G3	Per / For:	€ 250,00
990802	6PFRE10 - 6PFRE21 6PFRE21 - 7FPG45/45T	



Bacinella raccogli olio in acciaio inox - Stainless steel oil collection basin - Edelstahl Öl Schüssel
Cuve inox de recueil de l'huile - Cubeta inox recoge aceite

BRO-13/17	265x615x150 mm	FOR MOD. 7FPG45 7FPG45R	€ 203,00
863139			



UNICO 650

PRICE LIST

Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

FRIGGITRICI

FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

IT Modularità 350-700 mm. Top friggitrice a gas ed elettriche a 1 o 2 vasche stampate con ampia zona fredda per la raccolta residui di cottura e rubinetto a sfera scarico olio.

Versioni a gas: riscaldamento con bruciatori esterni alla vasca. Regolazione termostatica della temperatura mediante valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota.

Versioni elettriche: riscaldamento con resistenze corazzate rotanti per la facile pulizia e regolazione termostatica della temperatura.

Dotazione: 1 cestello intero per vasca.

DE 350-700 mm Module. Top Friteusen in Gas- oder Elektroausführung mit 1 oder 2 gestanzten Wanne mit geräumigen Kaltbereich zur Ansammlung der Reste und Kugelhahn zum Ölablass.

Gasausführung mit Außenbrennern mit Thermoregulierung mittels Sicherheitsventil und Thermoelementen. Piezoelektrische Anzündern der Dauerflamme.

Elektroausführung mit gepanzerten, rotierenden Widerständen zur Vereinfachung der Säuberung mit Thermoregulierung.

Serienausstattung: 1 Korb für jede Becken.

ES Modularidad 350-700 mm. Freidoras de sobremesa de 1 o 2 cubas, estampadas, con amplia zona fría para la recogida de residuos de la fritura y con grifo de vaciado por esfera.

Versión a gas: con quemadores tubulares externos a la cuba, regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido piezoeléctrico del piloto.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias blindadas, giratorias para fácil limpieza y regulación termostática de la temperatura.

Incluido: 1 cesta para cada cuba.

ENG Modularity 350-700 mm. Gas and electric fry-tops with 1 or 2 pressed tanks with large cold zone for collecting cooked on soils and oil drainage ball cock.

Gas version: heating achieved with out-of-tank burners with temperature thermostatic adjustment controlled by safety valve and thermocouple. Piezoelectric pilot ignition.

Electric version: heating achieved with easy-to-clean rotating armoured elements with temperature thermostatic adjustment.

Equipped with: 1 basket for each tank.

FR Modularité 350-700 mm. Plans de travail friteuses à gaz et électriques à 1 ou 2 cuves moulées avec grande zone froide pour recueillir les résidus de cuisson et robinet à bille pour la vidange de l'huile.

Version à gaz: chauffage avec brûleurs externes à la cuve avec réglage thermostatique de la température à l'aide d'une vanne de sécurité et d'un thermocouple. Allumage piézoélectrique du pilote.

Version électrique: chauffage avec résistances pouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température.

Dotation: 1 panier pour chaque cuve.

FRIGGITRICI - Fryers - Fritteusen - Friteuses - Freidoras

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	--	--	--



6UFRG08
931105

6,6 kW
350x630x285 mm

VASCA PULITA
CLEAN TANK
7 lt.
1xCFS8

€ 1.768,00



6UFRG16
931111

12 kW
700x630x285 mm

VASCA PULITA
CLEAN TANK
7+7 lt.
2xCFS8

€ 3.014,00



6UFRE08
931119

6,5 kW / 400 V
350x630x285 mm

VASCA PULITA
CLEAN TANK
7 lt.
1xCFS8

€ 1.379,00



6UFRE16
931125

13 kW / 400 V
700x630x285 mm

VASCA PULITA
CLEAN TANK
7+7 lt.
2xCFS8

€ 2.454,00

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Cestello intero - Basket - Korb
Panier - Cesta

CFS8
863073

228x280x100 mm

€ 82,00

SCALDAPATATINE

CHIPS SCUTTLES

Warmhalte - Rechaud - Conservador

IT Modularità 350-700 mm. Top scaldapatatine elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termostatica da 30° a 90° C.

DE 350-700 mm Module. Ideal zum Beibehalten der Temperatur von frittierten Produkten. Unterer Beheizung mit gepanzertem Widerstand unter dem Becken mit von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler.

ES Modularidad 350-700 mm. Ideale para mantener la temperatura de productos fritos. Calor inferior con resistencia blindada en la parte baja de la cuba, con regulación termostática de 30°C a 90°C

ENG Modularity 350-700 mm. Top ideal for maintaining the temperature of fried products. Lower heating achieved with armoured undertank element, adjustable from 30° to 90° C.

FR Modularité 350-700 mm. Idéal pour maintenir la température des fritures. Chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuvepouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température.

SCALDAPATATINE - Chips scuttles - Warmhalte - Rechaud - Conservador

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio



6USPE35	0,8 kW / 230 V	1 TANK	€ 780,00
356712	350x630x285 mm	GN 2/3	

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Elemento riscaldante inox 900 W - 900 W Stainless steel heating element - Edelstahl-Heizelement 900 W
Elément chauffant en acier inox 900 W - Elemento de calentamiento de acero inox 900 W



INF35/40	0,9 kW / 230 V	200x480x400 mm	€ 563,00
931857			

BAGNOMARIA

BAIN-MARIE

Bainmarie - Bain-marie - Baños maría

IT Modularità 350 mm. Top bagnomaria elettrico con vasca GN ½ + ¼ adatto per mantenere caldo ogni tipo di alimento nelle apposite vaschette con profondità 150mm. Riscaldamento tramite resistenza a foglio flessibile in materiale siliconico incollata al fondo esterno della vasca, comandata da termostato regolabile da 30° a 90° C. Spia luminosa ne indica il funzionamento.

DE 350 mm Module. Top Elemente elektrisches Wasserbad mit Becken GN ½ + ¼, geeignet um jede Art von Speise in den entsprechenden Behältern mit 150 mm Tiefe warmzuhalten. Beheizung mittels an der unteren Außenwand des Beckens befestigten Widerständen, mittels von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler gesteuert. Leuchtanzeige für den Betrieb.

ES Modularidad 350 mm. Los baño maría eléctricos, con cuba GN ½ + ¼ permiten mantener caliente todo tipo de alimentos, en sus correspondientes cubetas de 150 mm de profundidad. Calor producido mediante resistencia adhesiva pegada al fondo exterior de la cuba, gestionada por termostato regulable de 30°C a 90 °C. Piloto luminoso que indica su funcionamiento.

ENG Modularity 350 mm. Electric Bain-Marie top with GN ½ + ¼ tank suitable for keeping any kind of food warm in dedicated 150mm deep trays. Heated by means of flexible sheet in silicone material secured on the outside of the tank bottom, controlled by a thermostat adjustable from 30° to 90° C. Operation indicator light.

FR Modularité 350 mm. Bain-marie électrique avec cuve GN ½ + ¼ adaptés pour maintenir au chaud tous les types d'aliments dans les cuvettes prévues à cet effet, avec profondeur de 150 mm. Chauffage par résistance adhésive collée au fond externe de la cuve, commandée par un thermostat réglable de 30° à 90° C. Voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifiche Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--



6UBME35 356755	0,8 kW / 230 V 350x630x285 mm	1 TANK GN ½ + ¼	€ 1.085,00*
--------------------------	----------------------------------	--------------------	--------------------

(*) **BACINELLE ESCLUSE** - BASINS NOT INCLUDED

Behälter nicht enthalten - Recipients non inclus - Cubetas no incluidos

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios



Bacinella inox 18/10 - Basin stainless steel 18/10 - Edelstahl 18/10 Behälter
Recipient inox 18/10 - Cubeta inox 18/10

VAS-1/2 897011	325x265x150 mm	BACINELLA - BASIN 1/2	€ 74,00
--------------------------	----------------	--------------------------	----------------

VAS-1/4 897021	265x162x150 mm	BACINELLA - BASIN 1/4	€ 50,00
--------------------------	----------------	--------------------------	----------------



Coperchio bacinella inox 18/10 - Basin lid stainless steel 18/10 - Edelstahl 18/10 Deckel Behälter
Couvercle recipient inox 18/10 - Tapa cubeta inox 18/10

COP-1/2 897311	325x265 mm	COPERCHIO - LID 1/2	€ 29,00
--------------------------	------------	------------------------	----------------

COP-1/4 897321	265x162 mm	COPERCHIO - LID 1/4	€ 20,00
--------------------------	------------	------------------------	----------------

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

IT Modularità 350 mm. Top cuocipasta adatto per cucinare pasta, riso, verdure grazie alla rapida ebollizione dell'acqua. Riscaldamento con speciali resistenze esterne alla vasca con selettore a 3 posizioni e lampada spia che ne indica il funzionamento. Cestelli inox per consentire la cottura di tipologie diverse di pasta. Rubinetto scarico acqua.

DE 350 mm Module. Top Nudelkocher, geeignet zum Kochen von Nudeln, Reis und Gemüse, dank des schnellen Kochens des Wassers. Beheizung mit besonderen Widerständen außerhalb des Beckens mit 3-stelligem Wählschalter und Signallampe, die den Betrieb anzeigt. Siebe aus rostfreiem Stahl ermöglichen das Kochen von verschiedenen Nudelsorten.

ES Modularidad 350 mm. Los cuecepastas eléctricos están adaptados para cocer pasta, arroz, verduras, gracias a la rápida ebullición del agua. Calentamiento a través de resistencias externas a la cuba, con selector de 3 posiciones y piloto espía que indica su funcionamiento. Cestillos inox que permiten la cocción de diversos tipo.

ENG Modularity 350 mm. Fast boil pasta cooker top suitable for cooking pasta, rice and vegetables. Heating achieved with special out-of-tank elements with 3-position selector switch and operation indicator light. Stainless steel baskets for cooking different pasta types. Water drainage tap.

FR Modularité 350 mm. Plan de travail Cuiseur à pâtes adapté pour cuisiner des pâtes, du riz, des légumes grâce à l'ébullition rapide de l'eau. Chauffage avec de spéciales résistances externes à la cuve, avec sélecteur à 3 positions et voyant lumineux qui indique le fonctionnement.

CUOCIPASTA - Pasta cooker - Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece pastas

Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



6UCPE12	4,5 kW / 400 V	1 TANK	€ 1.603,00*
356781	350x630x285 mm	12 lt.	

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios


Cestello in acciaio inox - Stainless steel basket - Edelstahl Korb
Panier en acier inox - Cesta en acero inox

GN1/6	Ø 52x150 mm	BASKET	€ 82,00
861157		1/6	



DROP-IN

PRICE LIST

Le apparecchiature a gas sono predisposte per gas metano (G20-20mbr; con ugelli per il cambio in GPL). • The gas appliances are prepared for natural gas (G20-20mbr, also contains nozzles for the change in GPL). • Die Gasgeräte sind für Erdgas vorbereitet (G20-20 mbar, enthält auch Düsen für den Wechsel in GPL). • Les appareils à gaz sont préparés pour le gaz naturel (G20-20 mbar, contient également des buses pour le changement de GPL). • Los aparatos de gas están preparados para gas natural (G20-20 mbar, también contiene boquillas para el cambio en GPL).

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC RANGES

Elektrisch herde - Cusinières électriques - Cocinas eléctricas

IT Modularità 400 - 800 mm. Piani con piastre in ghisa tonda Ø 220 mm, 2,6 Kw, controllate da commutatore a 6 posizioni.

DE 400 - 800 mm Module. Viereckige Platten aus Gußeisen ø 220 mm, 2,6 kW mit einem 6-Positionen-Schalter gesteuert.

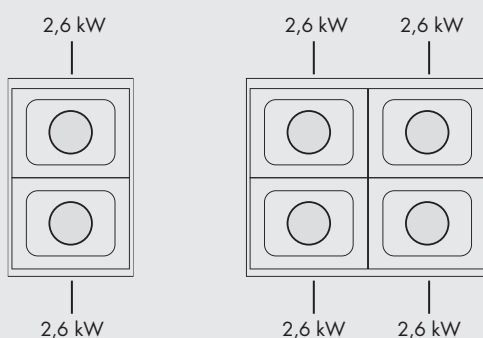
ES Modularidad 400-800 mm. Encimera con placas de fundición redondas de 220 mm de diámetro, 2,6 kW, controlados por conmutador de 6 posiciones.

ENG Modules: 400 - 800 mm. Tops with round plates in cast iron Ø 220 mm, 2,6 Kw, controlled by 6-position switch.

FR Modularité 400 - 800 mm. Plans avec plaques rondes en fonte ø 220 mm, 2,6 kW contrôlées par un commutateur à 6 positions.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicación estandard



Modello/Codice	Specifiche	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



DP70CTE02 301080	5,2 kW tot 2x2,6 kW / 400 V 400x730x900 mm 40 Kg / 0,5 m ³		€ 875,00
----------------------------	---	--	-----------------



DP70CTE04 301081	10,4 kW tot 4x2,6 kW / 400 V 800x730x900 mm 61 Kg / 0,9 m ³		€ 1.333,00
----------------------------	--	--	-------------------

CUCINE VETROCERAMICA

CERAMIC PLATE

Glaskeramik kochfeld - Plagues vitroceramique - Placas vitroceramica

IT Modularità 400 mm. Piano in vetro spessore 6 mm a 2 zone di cottura con due differenti potenze: 1,8 kW e 2,5 kW controllate da simostato regolabile. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Cablaggi ispezionabili.

DE 400 mm Module. Glasplatte Dicke 6 mm, mit 2 Kochfeldern mit unterschiedlichen Leistungs: 1,8 kW und 2,5 kW. Sensoren mit Leuchtanzeigen aus glühendem Glas. Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung.

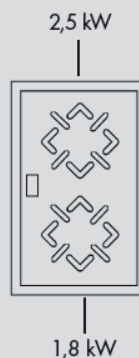
ES Modularidad 400 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 zonas de cocción con una potencia fija de 1,8 kW y 2,5 kW. Sensores con indicadores luminosos de cristal incandescente. Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable.

ENG Modules: 400 mm. Top in glass 6 mm thick with 2 cooking zones with different powers: 1.8 kW and 2.5 kW adjustable power. Sensors with indicator lights in incandescent glass. Electric wiring easily accessible for inspection.

FR Modularité 400 mm. Plan en verre de 6 mm d'épaisseur à 2 zones de cuisson avec puissance de 1,8 kW et u 2,5 kW. Capteurs avec indicateurs lumineux en verre incandescent. Câblages électriques faciles à contrôler.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT

Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn enstandard




CUCINE VETROCERAMICA - Ceramic plate - Glaskeramik kochfeld - Plaques vitroceramique - Placas vitroceramica

210



Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Details	Notes	Prix
Modelo /Codigo	Detalles	Notas	Precio

	4,3 kW tot		
DP70CVE02	1x2,5 kW / 1x1,8 kW / 400 V		
301040	350x560x6 mm		€ 1.483,00
	20 Kg / 0,2 m ³		

DROP-IN

CUCINE INDUZIONE

INDUCTION PLATE

Induktions-herd - Plaques a induction - Placas induccion

IT Modularità 400 mm. Piano in vetro, spessore 6 mm, a 2 zone di cottura indipendenti con campo induttivo ø 220 mm. Potenza erogata 3,5 kW finemente regolabile. Sistema di rilevamento automatico della pentola (con fondo ferritico ø minimo 14 cm). Cablaggi elettrici facilmente ispezionabili.

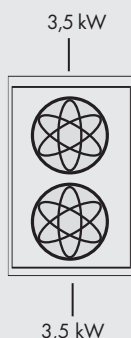
DE 400 mm Module. Glasplatte, Dicke 6 mm, mit 2 unabhängigen Kochfeldern mit Induktionsfeld ø 220 mm. Die abgegebene Leistung 3,5 kW ist über einen Stromregler präzise regulierbar. Automatisches Pfannen-Erkennungssystem (mit ferritischem Boden ø min. 14 cm). Leicht prüfbare elektrische Verdrahtung.

ES Modularidad 400 mm. Plano de cristal de 6 mm. 2 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 220 mm de diámetro. Potencia 3,5 Kw finamente regulada. Sistema de detección automático de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm). Cableado eléctrico fácilmente inspeccionable.

ENG Modules: 400 mm. Top in glass, 6 mm thick, with 2 independent cooking zones with a 220 mm ø induction field. 3,5 Kw power that can be finely regulated. Pan detection system (pans with minimum 14 cm ø iron bases). Electric wiring easily accessible for inspection.

FR Modularité 400 mm. Plan en verre, de 6 mm d'épaisseur, à 2 zones de cuisson indépendantes avec champ d'induction ø 220 mm. Puissance 3,5 kW finement réglable. Système de détection automatique de la casserole (avec fond ferritique ø minimum 14 cm). Câblages électriques faciles à contrôler.

DISPOSIZIONE STANDARD DELLE PIASTRE / STANDARD PLATES ARRANGEMENT
Platten Standardposition / Disposition standard des plaques / Ubicaciòn estàndard



Modello/Codice	Specifich	Note	Prezzo
Model/Code	Details	Notes	Price
Modell/Code	Daten	Anmerkungen	Preis
Modele/Code	Detailes	Notes	Prix
Modelo / Codigo	Detalles	Notas	Precio



DP70CIE02	7 kW tot		
301070	2x3,5 kW / 400 V		€ 7.514,00
	350x560x6 mm		
	20 Kg / 0,2 m ³		

(NOTE): non posizionare su forni o cassettiere - do noi piace on ovens or drawers - nicht Platz aul Öfen oder Schubladen - ne placez pas sur des faurs ou des tiroirs - No coloque en los hornos o en los cajones

FRY-TOP

GRIDDLES

Bratplatte - Grillade - Fry-top

IT Modularità 400 - 800 mm. Versioni a gas (con rubinetti termostatici) o elettriche. Piastre di cottura in speciale acciaio spessore 12 mm, disponibili anche in cromo duro lucido. Paraspruzzi perimetrale saldato alle piastre. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C. Cassetto raccogli grassi estraibile. Nei modelli da 800 mm e i comandi sono doppi per parzializzare il riscaldamento.

DE 400-800 mm Module. Gas (mit Thermostatischem ventil) oder elektrische Ausführung. Kochplatten aus einem speziellen Stahl mit Dicke 12 mm, alle Modelle sind auch in glänzendem Hartchrom verfügbar. Temperaturegulierung von 100° bis 300°C. Spritzschutz auf der Außenseite an den Platten geschweißt. Ausziehbares Fettauffangschubfach. Bei den 800mm Modulgeräten sind die Bedienungsknöpfe geteilt, um die Platte differenziert aufzuheizen.

ES Modularidad 400 - 800 mm. Versión a gas (con válvula termostática) o eléctrica. Plancha de cocción en acero especial de 12 mm, disponible también en cromo duro brillante. Peto perimetral soldado a la placa. Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C Cajón recoge grasas extraíble. En el modelo de 800 mm, los mandos son dobles par poder calentar parcialmente.







ENG Modules: 400 - 800. Gas (with thermostatic valve) or electric versions. Cooking plates in special steel, 12 mm thick, also available in shiny hard chrome. Perimeter splash guard welded to the plates. Temperature regulation between 100° and 300° C. Removable fat collecting drawer. In the 800 mm models the controls are dual so as to differentiate the heating.

FR Modularité 400 - 800 mm. Versions à gaz (avec vanne thermostatique) ou électriques. Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de 12 mm d'épaisseur, disponibles aussi en chrome dur brillant. Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques. Réglage de la température de 100° a 300° C. Tiroir amovible pour recueillir les graisses. Dans les modèles de 800 mm, les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée.

FRY-TOP - Griddles - Bratplatte - Grillades - Fry-top

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--



DP740FTL 301016	4,8 kW / 400 V 416x626x285 mm 45 Kg / 0,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth	€ 1.797,00
DP740FTLC 301009	4,8 kW / 400 V 416x626x285 mm 45 Kg / 0,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth Cromata - Chromed	€ 2.068,00
DP740FTRC 301012	4,8 kW / 400 V 416x626x285 mm 45 Kg / 0,2 m ³	PIASTRA - PLATE  Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	€ 2.160,00
DP780FTL 301017	9,6 kW / 400 V 811x626x280 mm 70 Kg / 0,4 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth	€ 2.624,00
DP780FTLC 301010	9,6 kW / 400 V 811x626x280 mm 70 Kg / 0,4 m ³	PIASTRA - PLATE  Liscia - Smooth Cromata - Chromed	€ 3.080,00
DP780FTLRC 301011	9,6 kW / 400 V 811x626x280 mm 70 Kg / 0,4 m ³	PIASTRA - PLATE  2/3 Liscia - Smooth 1/3 Rigata - Ribbed Cromata - Chromed	€ 3.149,00

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

IT Modularità 400 mm. Versioni gas ed elettriche. Vasche in acciaio inox AISI 316. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni elettriche: speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Pressostato di sicurezza.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE 400 mm Modul. Gas oder elektrische Ausführung.

Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Elektrische Beheizung mittels speziellen Widerständen aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter Sicherheits- Druckregler

Serienausstattung: falscher Boden mit Rundeisen. Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 mm. Versión gas y eléctricos.

Cubas en acero inox AISI 316. Pies inox regulables en altura.

Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno, fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones. Presostato de seguridad.

Incluido: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304.

ENG Modules: 400 mm. Gas and electric version. Tanks in AISI 316 stainless steel. Height-adjustable stainless steel feet.

Electric heating: with special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment. Safety pressure switch.

Equipped with: reinforced false bottom. AISI 304 stainless steel grid for resting baskets.

FR Modularité 400 mm. Versions à gaz et électriques. Cuves en acier inox AISI 316. Pieds inox réglables en hauteur.

Chauffage électrique: avec éléments de tungstène spéciaux hors du cuve, sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance. Pressostat de sécurité.

Dotation: faux fond en rond d'acier. Grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.



DP70CPE30C
345382

7 kW / 400 V
400x600x800 mm
35 Kg / 0,5 m³

1 TANK
30 lt.
1 x GN 2/3

€ 2.627,00*

Carico automatico acqua - Automatic water charge



DP70CPE30
345380

7 kW / 400 V
400x600x800 mm
35 Kg / 0,5 m³

1 TANK
30 lt.
1 x GN 2/3

€ 2.265,00*

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED

Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifici Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--

Cestelli in acciaio inox - Stainless steel baskets - Edelstahl Korb
Paniers en acier inox - Cestas en acero inox



GN2/3
861116 328x298x215 mm € 168,00



GN1/3
861130 163x298x215 mm € 130,00



GN2/9
861172 94x298x215 mm € 107,00



GN1/6DXA
861142 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SXA
861146 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6
861152 Ø 152x215 mm € 89,00



Coperchio in acciaio inox - Stainless steel lid - Edelstahl Deckel
Couvercle en acier inox - Tapa en acero inox

898991 500x280 mm € 74,00

Cestelli inox per alzacesti - S/s baskets for automatic lifter - Edelstahl Korb für Heben korbe
Paniers en acier inox pour soulever paniers - Cestas en acero inox para levante cestas



GN1/3A
861138 163x298x215 mm € 162,00



GN1/6DXA
861143 163x143x215 mm € 98,00



GN1/6SXA
861144 163x143x215 mm € 98,00



Detergente CAL per cuocipasta - CAL cleaner for pastacooker tank - CAL Reiniger für Nudelkocher -
Nettoyant pour cuiseur à pâtes- Limpiador de cuecepastas

OFF- CAL 1 CARTON - 12 BOTTLES H.A.C.C.P. **ON REQUEST**
388002 EACH BOTTLE 1000m

CUOCIPASTA

PASTA COOKER

Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece Pastas

IT Modularità 400 mm. Versioni gas ed elettriche. Vasche in acciaio inox AISI 316. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni elettriche: speciali resistenze al tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Pressostato di sicurezza.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

DE 400 mm Modul. Gas oder elektrische Ausführung. Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

Elektrische Beheizung: mittels speziellen Widerständen aus Wolfram außerhalb des Beckens, Leistungsregelung über 3-Positionen-Schalter Sicherheits- Druckregler.

Serienausstattung: falscher Boden mit Rundeisen. Ablagegitter für die Körbe aus Stahl AISI 304.

ES Modularidad 400 mm. Versión gas y eléctricos. Cubas en acero inox AISI 316. Pies inox regulables en altura.

Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno, fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones. Presostato de seguridad.

Incluido: Falso fondo parrillado de apoyo para los cestos, en acero AISI 304.

ENG Modules: 400 mm. Gas and electric version. Tanks in AISI 316 stainless steel. Height-adjustable stainless steel feet.

Electric heating with: special out-of-tank tungsten elements, 3-position selector switch for power adjustment. Safety pressure switch.

Equipped with: reinforced false bottom. AISI 304 stainless steel grid for resting baskets.

FR Modularité 400 mm. Versions à gaz et électriques. Cuves en acier inox AISI 316. Pieds inox réglables en hauteur.

Chauffage électrique: avec éléments de tungstène spéciaux hors du cuve, sélecteur à 3 positions pour réglage de puissance. Pressostat de sécurité.

Dotation: faux fond en rond d'acier. Grille d'appui pour les paniers en acier AISI 304.

CUOCIPASTA - Pasta cooker - Nudelkocher - Cuisneur à pâtes - Cuece pastas

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



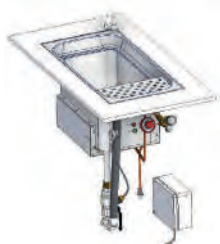
DP80CPE45C
3193308

9 kW / 400 V
400x800x800 mm
40 Kg / 0,6 m³

1 TANK
45 lt.
GN 1/1

€ 3.105,00*

Carico automatico acqua - Automatic water charge



DP80CPE45
3193306

9 kW / 400 V
400x800x800 mm
40 Kg / 0,6 m³

1 TANK
45 lt.
GN 1/1

€ 2.684,00*

(*) CESTELLI ESCLUSI - BASKETS NOT INCLUDED









Korb nicht enthalten - Paniers non inclus - Cestas no incluidos

CUOCIPASTA - Pasta cooker - Nudelkocher - Cuiseur à pâtes - Cuece pastas

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specific Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--




Cestelli in acciaio inox - Stainless steel baskets - Edelstahl Korb
 Paniers en acier inox - Cestas en acero inox

 1/1	GN1/1 861102	488x298x215 mm	€ 249,00
 2/3	GN2/3 861116	328x298x215 mm	€ 168,00
 1/2	GN1/2 861122	243x298x215 mm	€ 157,00
 1/3	GN1/3 861130	163x298x215 mm	€ 130,00
 2/9	GN2/9 861172	94x298x215 mm	€ 107,00
 1/6dx	GN1/6DXA 861142	163x143x215 mm	€ 98,00
 1/6sx	GN1/6SXA 861146	163x143x215 mm	€ 98,00
 1/6	GN1/6 861152	Ø 152x215 mm	€ 89,00

Coperchio in acciaio inox - Stainless steel lid - Edelstahl Deckel
 Couvercle acier inox - Tapa acero inox

898991	500x280 mm	€ 74,00
--------	------------	----------------

Cestelli inox per alzacesti - S/s baskets for automatic lifter - Edelstahl Korb für Heben korbe
 Paniers en acier inox pour soulever paniers - Cestas en acero inox para levante cestas

 1/3	GN1/3A 861138	163x298x215 mm	€ 162,00
 1/6dx	GN1/6DXA 861143	163x143x215 mm	€ 98,00
 1/6sx	GN1/6SXA 861144	163x143x215 mm	€ 98,00

Detergente CAL per cuocipasta - CAL cleaner for pastacooker tank - CAL Reiniger für Nudelkocher -
 Nettoyant pour cuiseur à pâtes- Limpiador de cuecepasta


OFF-CAL 388002	1 CARTON - 12 BOTTLES EACH BOTTLE 1000m	H.A.C.C.P.	ON REQUEST
--------------------------	--	------------	-------------------

FRIGGITRICI

FRYERS

Fritteusen - Fritteuses - Freidoras

IT Modularità 400 mm. Versioni elettriche da 1 vasca. Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera. Piedini inox regolabili in altezza.

Versioni elettriche: resistenze corazzate rotanti interne alla vasca e comandi con controlli elettronici (RAPID). **Dotazione:** 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche.

DE 400 m Module. Elektrische Ausführung mit 1 Becken. Ölablass mit Kugelhahn. **Elektrische**

Ausführungen: rotierende gepanzerte Wider stände zur einfachen Reinigung mit elektronischen Steuerungen (RAPID). **Serienausstattung:** 1 Korb für 1 Becken Version. 1 Korb und 2 Halbkörbe für doppel Becken Version.

ES Modularidad 400 mm. Versión eléctrica de 1 cuba. Drenaje de aceite por válvula de bola. **Versión eléctrica:** con resistencias giratorias dentro de la cuba, con mandos control electrónico (RAPID) **Incluido:** 1 cesta por versiones de 1 cuba. 1 cesta y 2 mitad cestas para versiones de 2 cubas.

ENG Modules: 400 mm. Electric versions with 1 tank. Oil drainage by means of ball valve. **Electric versions:** with rotating elements inside the tank and electronic controls (RAPID) **Equipped with:** 1 basket for single tank versions. 1 basket and 2 half baskets for double tank versions.

FR Modularité 400 mm. Versions électriques à 1 cuve. Vidange de l'huile grâce au robinet à bille.

Versions électriques: avec résistances pouvant pivoter à l'intérieur de cuve et contrôles électroniques (RAPID).

Dotation: 1 panier pour versions à 1 cuve. 1 panier et 2 demi paniers pour versions à 2 cuves.

FRIGGITRICI - Fryers - Fritteusen - Friteuses - Freidoras

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifici Details Daten Detailles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	--	--	--

DP70FRE13R 301051	12 kW / 400 V 400x600 mm 40 Kg / 0,5 m ³	13 lt. 1xCF13	€ 2.293,00
DP70FRE16R 301055	14 kW / 400 V 400x600 mm 48 Kg / 0,5 m ³	8+8 lt. 2 x CF8	€ 3.231,00
DP70FRE17R 301056	16,5 kW / 400 V 400x600 mm 60 Kg / 0,9 m ³	17 lt. 1xCF17	€ 2.525,00

RAPID VERSION MELTING



CONTROLLO ELETTRONICO (RAPID)

Regolazione accurata della temperatura dell'olio (+/- 1°C) che permette un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Possibilità di scioglimento graduale dei grassi, solidi e liquidi mediante riscaldamento iniziale programmabile ad intermittenza (MELTING), che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo.

ELECTRONIC CONTROL (RAPID)

Accurate regulation of temperature (+/- 1 °C) allows a rapid recovery to the set - point temperature, thanks to the rapid reactivation of the heating source. Gradual melting of the solid and liquids fats by the programmable intermittent heating, which avoids the oil cracking point.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE (RAPID)

Réglage précis de la température de l'huile (+/- 1 °C) pour obtenir une récupération rapide de la température lorsque le panier est introduit, grâce à la réactivation immédiate de la source de chaleur. Possibilité de dissolution progressive des graisses solides et liquides par un chauffage intermittent programmable initial (MELTING), pour éviter de dépasser le point de fumée.

ELEKTRONISCHE STEUERUNG (RAPID)

Feine Temperaturregelung des Öls (+/- 1 °C), die eine schnelle Temperaturreückgewinnung erlaubt dank der prompten Reaktivierung der Wärmequelle. Sie gibt die Möglichkeit, fest gewordene Fette durch programmierbare und intermittierende Erwärmung schrittweise zu schmelzen, die jede Möglichkeit vermeidet, den Rauchpunkt (no cracking point) zu überschreiten.

ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo / Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
---	---	--	--



Cesto intero - Basket - Korb
Panier - Cesta

CF17
863052 290x300x120 mm FOR TANK 17 LT. € 102,00

CF13
863054 220x300x120 mm FOR TANK 13 LT. € 92,00



Mezzo cesto - Half basket - Halbkorb
Demi panier - Mitad cesta

CMF17
863066 140x300x120 mm FOR TANK 17 LT. € 82,00

CMF13
863072 109x300x120 mm FOR TANK 13 LT. € 74,00



Cesto intero (vasca 8 lt) - Basket (basin 8 lt) - Korb (Becken 8 lt)
Panier (cuve 8 lt) - Cesta (cuba 8 lt)

CF8
863058 120x300x120 mm FOR TANK 8 LT. € 81,00



Detergente Tabs per vasca friggitrice - Tabs cleaner for fryer tank - Tabs Reiniger für Fritteusen -
Nettoyant pour friteuse - Limpiador de freidoras

OFF-TAB 1 CARTON - 10PCS H.A.C.C.P. **ON REQUEST**
388001 EACH PIECE 500g (25 TABS)

SCALDAPATATINE

CHIPS SCUTTLES

Warmhalte - Rechaud - Conservador

IT Modularità 400 mm. Scaldapatatine elettrico ideale per il mantenimento della temperatura di prodotti fritti. Riscaldamento inferiore con resistenza corazzata sotto la vasca con regolazione termostatica da 30° a 90° C.

DE 400 mm Module. Ideal zum Beibehalten der Temperatur von frittierten Produkten. Unterer Beheizung mit gepanzertem Widerstand unter dem Becken mit von 30° bis 90° C einstellbarem Thermoregler.

ES Modularidad 400 mm. Ideale para mantener la temperatura de productos fritos. Calor inferior con resistencia blindada en la parte baja de la cuba, con regulación termostática de 30°C a 90°C

ENG Modularity 400 mm. Ideal for maintaining the temperature of fried products. Lower heating achieved with armoured under-tank element, adjustable 30° to 90° C.

FR Modularité 400 mm. Idéal pour maintenir la température des fritures. Chauffage inférieur avec résistance blindée sous la cuve pouvant pivoter pour faciliter le nettoyage, avec réglage thermostatique de la température de 30 à 90 ° C.



Modello/Codice Model/Code Modell/Code Modele/Code Modelo /Codigo	Specifich Details Daten Detailes Detalles	Note Notes Anmerkungen Notes Notas	Prezzo Price Preis Prix Precio
--	---	--	--

DP70SPE40 301091	0,8 kW / 230 V 325x529x130 mm 15 Kg / 0,2 m ³	GN 1/1	€ 1.101,00
----------------------------	---	--------	-------------------



ACCESSORI - Accessories - Zubehör - Accessoires - Accesorios

Elemento riscaldante inox 900 W - 900 W Stainless steel heating element - Edelstahl-Heizelement 900 W
 Élément chauffant en acier inox 900 W - Elemento de calentamiento de acero inox 900 W

INF35/40 931857	0,9 kW / 230 V	200x480x400 mm	€ 563,00
---------------------------	-----------------------	----------------	-----------------

Follow us!

JOIN THE OFFCAR WORLD
DISCOVER ALL OUR COOKING SOLUTIONS
DON'T MISS OUT ON ANY DETAILS



FACEBOOK
@offcarsrl



INSTAGRAM
offcar_the_great_cooking



LINKEDIN
offcar_the_great_cooking_srl



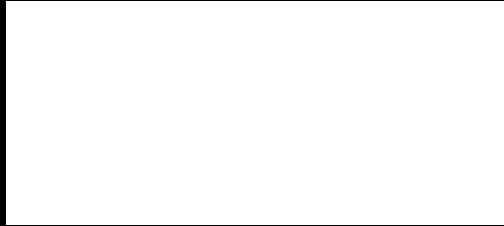
YOUTUBE
offcar the great cooking srl



Browse our catalogues on Hiflip



*Designed for Your
great Cooking moments*



Via Antoniana, 89 | 35011 Campodarsego (PD) Italy
Tel. +39.049.9203511 | Fax +39.049.9203551/61
offcar@offcar.com | www.offcar.com

