

Catálogo de las

COCINAS - FOGONES

distribuidas en España

Hosteleria10.com

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los Cocinas - Fogones que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Cocinas - Fogones que forman parte de este catálogo son:

- Arilex
- Bartscher
- Eutron
- Fainca
- Mainho
- Movilfrit
- Mundigas
- Romagsa
- Savemah

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Cocinas a Gas Sobremesa
Gas Stoves Countertop
Forneaux à Gaz a Comptoir

MADE IN SPAIN

Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça



40CG



80CG



120CG





80CG + 40PL + 40GR

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.

Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.

Fogón con termopar de gran poder calorífico de 6 Kw. Parrilla de hierro de fundición de gran dureza totalmente desmontable para limpieza.

Posibilidad de convertir cualquier fogón en plancha colocando una placa de acero laminado de 6 mm. con peto sobre el fogón. Girando simplemente la parrilla encaja perfectamente una placa de 40x40 cm.

Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.

Grasera opcional de acero inoxidable de gran capacidad para colocarse en parte trasera o frontal.

Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).

Pies altos regulables de gran robustez.

Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predispuestas para gas propano – butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Technical Features

Made in Spain with high quality materials. CE certified.

Built in polished stainless steel.Built in satin finish stainless steel 1 mm thick.

High calorific 6 Kw stove with thermo-couple. High hardness cast iron grill completely removable for cleaning.

Possibility of converting any stove into a griddle by placing a 6 mm laminated steel plate with breastplate over the stove. Simply turning the grill fits perfectly a 40x40 cm plate.

High quality chromed bakelite controls with maximum/minimum marks.

Optional stainless steel large capacity fat collector that can be used placed in back or front.

Ignition by piezoelectric (1 per gas valve).

Robust adjustable feet.

Rear gas outlet that facilitates installation in places where the use of space is essential. As standard they are supplied predisposed for propane - butane gas and injectors are provided to switch to natural gas.

Caractéristiques Techniques

Fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité. Certificat CE.

Construit en acier inoxydable satiné avec une épàisseur de 1 mm.

Grille avec thermocouple à grand pouvoir calorifique de 6 Kw. Grille de fer en fonte de grande dureté totalement démontable pour le nettoyage.

Possibilité de convertir toute le rechaud en plancha avec plaque d'acier laminé de 6mm avec plastrón sur le rechaud. En tournant simplemente le grille, une plaque de 40x40 cm s'encastre parfaitement.

Commande de bakélite chromée de grande qualité avec marqueur maximum /minimum.

Collecter de graisse frontale en option de grande capacité et totalement extractible fabriqué entièrement en acier inoxydable.

Allumage par piézoélectrique (1 par valve à gaz).

Pieds hauts réglables grande solidité.

Raccordement de gaz avec partie transversale qui facilite l'installation dans des lieux où l'agencement de l'espace est essentiel. Sont fournies des sorties pour gaz propane et butane et des injecteurs pour changement au gaz naturel.

Modelo Model *Model*	**Válvulas** Valves *Valves*	**Quemadores** Burners *Brûleurs*	**Potencia (Kw)** Power (Kw) *Puissance (Kw)*	**Superficie útil (AxF) mm.** Usable area (LxW) mm. *Superficie utile (LxP) mm.*	**Dimensiones (AxFxH) mm.** Dimensions (LxWxH) mm. *Dimensions (LxPxH) mm.*	**Peso (Kg)** Weight (Kg) *Poids (Kg)*	**PVP** Price (EUR)
40CG	1	1	5,8	400x400	406x450x240	12	**456**
80CG	2	2	11,6	800x400	806x450x240	24	**849**
120CG	3	3	17,4	1200x400	1206x450x240	36	**1.229**
Accesorios | Accesories | *Accessoires*							
40PL	**Placa de acero laminado de 6 mm. con peto 36 mm.** Laminated steel plate 6 mm thick with breastplate height of 36 mm. *Plaque de cuisson en acier laminé 6 mm. avec plastron 36 mm.*						**99**
40PR	**Bandeja recogegrasas** Fat collector *Collecteur de graisse*						**47**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

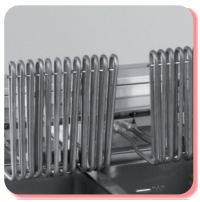


NEW NUEVO NOUVEAU

Dimensiones reducidas:
Módulos de 65 cm. que se pueden instalar en mesas de 60 cm. de fondo.



Operaciones de limpieza simplificadas:
Para mejorar el trabajo diario en la cocina.





Una cocción más rápida, resultados perfectos:
Nuevas soluciones que permiten mejorar los resultados en la cocina.

Versatilidad:
Una gama completa adaptable a cualquier cocina.









Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650: las ventajas

Una cocción más rápida, resultados perfectos

Quemadores profesionales (3,5 + 6 kW) = + 35% más de potencia.*
Planchas eléctricas profesionales (2 x 2,6 kW) = + 25% más de potencia.*
Frytops: + 10%* de superficie de cocción y más potencia de gas.*
Freidoras eléctricas: + 10%* producción.
Cocine más rápidamente y con resultados perfectos.

*** En comparación con Líneas 550 y 600**

¡AUMENTE SU PRODUCTIVIDAD!

Tamaño compacto

Rendimientos profesionales en máquinas con una base de 60 cm. de profundidad.
Se pueden obtener resultados profesionales, incluso si tiene poco espacio en su cocina.

Funcionamiento simplificado para limpieza

Freidoras con resistencia trasera plegable.
Facilidad de limpieza gracias a las resistencias que se vuelcan por completo.*
Simplifica las operaciones de limpieza para ahorrar tiempo al final del día y conseguir unas máquinas más limpias.

*** En las freidoras eléctricas**

Versátilidad

Una amplia gama de máquinas fáciles de instalar, fáciles de manejar, fáciles de usar.
Tenemos la máquina que necesita.

SMART 650 Line: the plus

Faster cookings, perfects results

Professional open burners (3,5 + 6 kW) = + 35% of power.*
Professional electric plates (2 x 2,6 kW) = + 25% of power.*
Frytops: + 10%* of cooking surface and more gas power.*
Electric tilting fryers: + 10%* of production.

* Compared to the 550 and 600 lines

BOOST YOUR PRODUCTIVITY!

Small dimensions

Professional performances on machines which fit on bases with only 60 cm of depth.
You can obtain professional results even if you have a reduced space in your kitchen.

Easier cleaning operations

Back tilting fryers
Easy cleaning thanks to the tilting heating elements.*
Make easier the operations to save time at the end of the day and to obtain better cleaning results.

* On electric fryers

Versatile

Complete range of machines, easy to install, easy to move, easy to use.
We have every machine you need.

SMART 650 Line: les plus

Cuissons plus rapides, résultats parfaits

*Brûleurs professionnels (3,5 + 6 kW) = + 35% plus de puissance.**
*Plaques électriques professionnels (2 x 2,6 kW) = + 25% plus de puissance.**
Frytops: + 10% de la surface de cuisson et plus de puissance gaz.**
Friteuses électriques: + 10 % production.*

** Par rapport à Lines 550 et 600*

AUGMENTEZ VOTRE PRODUCTIVITÉ!

Dimensions compactes

Performances avec des machines qui peuvent être placés sur des tables avec une profondeur de 60 cm.
Pour obtenir des résultats professionnels, même si vous avez peu d'espace dans la cuisine.

Opérations de nettoyage simplifiées

Résistances électriques avec inclination vers le haut.
*Le nettoyage est extrêmement simplifiée: la cuve est complètement libre.**
Nettoyage trés simple, pour gagner du temps à la fin de la journée, et pour de meilleurs résultats.

** Friteuses électriques*

Polyvalente

Gamme complète de machines, facile à installer, facile à manipuler, facile à utiliser
Toutes machines sont vous avez besoin.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina modular
Modular cooking
Cuisson modulaire

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Cocinas a Gas
Gas Stoves
Forneaux à Gaz

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU



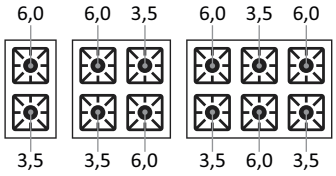
G6SFA65

G4SF65



G4SFE65





Potencia Quemadores (kW)
Burner Power (kW)
Puissance Brûleurs (kW)

Dimensiones Interiores
Internal Dimensions
Dimensions Intérieures

HORNO
460x420x320 mm
OVEN · FOUR



G2S65



G6S65



G4S65

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de cocinas de gas SMART 650 está compuesta de modelos de 2/4/6 fuegos con horno y versión sobremesa.

La superficie de trabajo es en acero AISI 304 de 1 mm. de espesor, encastrada herméticamente para evitar filtraciones de suciedad.

Fácil limpieza gracias en parte a las esquinas redondeadas y la encimera moldeada que garantiza la contención de líquidos y desbordes.

Los quemadores en hierro fundido, con potencias de 3,5 kW y 6 kW, con piezo.

Versiones con horno: disponibles con horno a gas y horno eléctrico, con grill.

Horno con puerta vidriada, pared esmaltada y guías para 4 parrillas de 44x37 cm.

Dotación estándar de una parrilla y una bandeja esmaltada.

Technical Features

The SMART 650 gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on oven or top versions.

The watertight pressed worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with drawn edges allows an efficient burning and prevents liquid overflowing, ensuring easier cleaning operations.

The high power burners in cast iron have 3,5 and 6 kW, and are with piezo.

Versions with oven: available with gas and electric oven, both with grill.

Oven with glass door, enamelled walls, capacity for 4 grids 44x37 cm.

Standard equipment of a grill and an enameled tray.

Caractéristiques Techniques

La gamme SMART 650 des feux ouverts se compose de modèles: monobloc avec 4/6 feux sur l'armoire et le four top avec 2, 4 ou 6 brûleurs

Le plan de travail emboutit realisé en acier inoxydable AISI 304, évitant les débordements des liquides, et simplifiant les opérations de nettoyage.

Les bruleurs amovibles en fonte d'une puissance de 3,5 et 6 kW avec piezo.

Versions avec four: disponibles avec four gaz et four électrique, avec grill.

Le four a une porte à verre, paroi émaillée, cap 4 grilles 44x37 cm.

Equipement standard d'un gril et d'un plateau émaillé.

122 125 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model *Model*	Quemadores Burners *Brûleurs*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) *Four à Gaz (kW)*	Potencia Gas (kW) Gas Power (kW) *Puissance à Gaz (kW)*	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
G4SF65	4	2 x 3,5 + 2 x 6,0	2,0	21,0	1,8 (grill)	230	63	600x650x850	**2.708**
G4SFE65	4	2 x 3,5 + 2 x 6,0		19,0	2,5+1,8 (grill)	230	60	600x650x850	**3.302**
G6SFA65	6	3 x 3,5 + 3 x 6,0	2,0	30,5	1,8 (grill)	230	83	1000x650x850	**3.946**
G6SFEA65	6	3 x 3,5 + 3 x 6,0		28,5	2,5+1,8 (grill)	230	83	1000x650x850	**4.582**
Sobremesa | Top | *Top*									
G2S65	2	1 x 3,5 + 1 x 6,0		9,5			24	400x650x270	**969**
G4S65	4	2 x 3,5 + 2 x 6,0		19,0			32	600x650x270	**1.584**
G6S65	6	3 x 3,5 + 3 x 6,0		28,5			46	1000x650x270	**2.300**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Cocinas Eléctricas
Electric Stoves
Forneaux Électriques

MADE IN ITALY

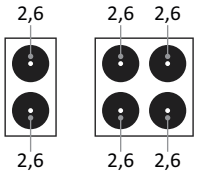
NEW NUEVO NOUVEAU



E4F65P



Detalle Placas
Plates Detail
Détail des Plaques



Potencia Placas (kW)
Plates Power (kW)
Puissance Plaques (kW)

Dimensiones Interiores
Internal Dimensions
Dimensions Intérieures

HORNO
460x420x320 mm
OVEN · FOUR



E265P



E465P

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de cocinas eléctricas SMART 650 está compuesta por modelos de 2 o 4, disponibles en versiones con horno y sobreencimera.

La encimera en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor está encastrada.

Las placas en acero fundido (redondas con diámetro 220 mm.) de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas herméticamente.

Placas disponibles en 2,6 kW con termostato de servicio de 6 (+1) posiciones para una óptima regulación de la potencia.

Las esquinas redondeadas y el interior prensado garantizan la contención de líquidos y desbordes

Versiones con horno: disponibles con horno a gas y horno eléctrico, con grill.

Horno con puerta vidriada, pared esmaltada y guías para 4 parrillas de 44x37 cm.

Dotación estándar de una parrilla y una bandeja esmaltada.

Technical Features

The SMART 650 electric range consists of models with 2/4 plates available as freestanding unit on oven or top versions.

The watertight pressed worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel.

The fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating, made in cast iron (diameter of 220 mm) are watertight fixed to the worktop and are powered by 2,6 kW heating elements with 6 (+1) positions thermostat for optimized power control.

Rounded corners and a moulded recess trap liquids and prevent overfl owing, ensuring also easier cleaning.

Versions with oven: available with gas and electric oven, both with grill.

Oven with glass door, enamelled walls, capacity for 4 grids 44x37 cm.

Standard equipment of a grill and an enameled tray.

Caractéristiques Techniques

La gamme SMART 650 de plaques électriques se compose de modèles: monobloc, avec 4 plaques sur four électrique; top, avec 2 ou 4 plaques.

Le plan de travail emboutit est réalisé en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur.

Les plaques de cuisson (rondes avec diamètre 220 mm) à chauffe rapide et équipées d'un dispositif anti-surchauffe, offrent une puissance de 2,6 kW et 6 (+1) position de chauffe avec thermostat permettant d'optimiser la puissance.

Un indicateur lumineux indique le fonctionnement de chaque plaque.

Les angles arrondis du plan de travail emboutit permettent un nettoyage facile.

Versions avec four: disponibles avec four gaz et four électrique, avec grill.

Le four a une porte à verre, paroi émaillée, cap 4 grilles 44x37 cm.

Equipement standard d'un gril et d'un plateau émaillé.

122 125 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

	Modelo Model *Model*	Placas Plates *Plaques*	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) *Puissance Plaques (kW)*	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
⚡	E4F65P	4	4 x 2,6	2,5+1,8 (grill)	14,7	400	64	600x650x850	**3.066**
Sobremesa | Top | *Top*									
⚡	E265P	2	2 x 2,6		5,2	400	22	400x650x270	**807**
⚡	E465P	4	4 x 2,6		10,4	400	30	600x650x270	**1.382**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Cocinas con Vitrocerámica
Ceramic Hob Stoves
Forneaux Vitro-céramiques

MADE IN ITALY

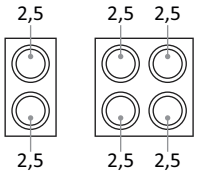
NEW NUEVO NOUVEAU



EVC4F65P



Detalle Placas
Hobs Detail
Détail des Plaques



Potencia Placas (kW)
Hobs Power (kW)
Puissance Plaques (kW)

Dimensiones Interiores
Internal Dimensions
Dimensions Intérieures

HORNO
460x420x320 mm
OVEN · FOUR



EVC265P



EVC465P

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de vitrocerámica SMART 650 está compuesta por modelos de medio módulo y módulo entero,disponibles en versiones con horno y sobreencimera.

La encimera en vitrocerámica se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar.

Está fijada herméticamente a la superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor preservándola de eventuales filtraciones.

El calor es transmitido por radiación por los elementos radiantes controlados independientemente.

Luces en el panel de control señalan el funcionamiento de cada placa.

Versiones con horno: disponibles con horno a gas y horno eléctrico, con grill.

Horno con puerta vidriada, pared esmaltada y guías para 4 parrillas de 44x37 cm.

Dotación estándar de una parrilla y una bandeja esmaltada.

Technical Features

The SMART 650 ceramic hob top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

The sealed ceramic top offers high cleaning comfortthanks to the flat surface and cleanability of glass ceramic.

It is watertight fixed to the AISI 304 stainless steel pressed worktop, thickness 1 mm.

The heat is produced by means of electric elements underneath and transmitted by diffusion.

Independent temperature regulation for each cooking area.

Indicator lights show when each hotplate is in operation.

Versions with oven: available with gas and electric oven, both with grill.

Oven with glass door, enamelled walls, capacity for 4 grids 44x37 cm.

Standard equipment of a grill and an enameled tray.

Caractéristiques Techniques

La gamme SMART 650 de plaque vitrocéramique se compose de modèles: monobloc plein module avec four électrique; demi et plein module, top.

La plaque céramique est fixée de façon étanche au support en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

Les surfaces de chauffe sont indépendantes.

Les surfaces de chauffe infrarouge transmettent la chaleur par rayonnement, produit par les résistances au-dessous.

Versions avec four: disponibles avec four gaz et four électrique, avec grill.

Le four a une porte à verre, paroi émaillée, cap 4 grilles 44x37 cm.

Equipement standard d'un gril et d'un plateau émaillé.

122 125 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

	Modelo Model *Model*	Placas Hobs *Plaques*	Potencia Placas (kW) Hobs Power (kW) *Puissance Plaques (kW)*	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
⚡	**EVC4F65P**	4	4 x 2,5	2,5+1,8 (grill)	14,3	400	64	600x650x850	**5.039**
Sobremesa | Top | *Top*									
⚡	**EVC265P**	2	2 x 2,5		5,0	400	24	400x650x270	**2.015**
⚡	**EVC465P**	4	4 x 2,5		10,0	400	32	600x650x270	**3.360**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Frytops
Frytops
Frytops

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY

EFT1065LR



EFT1065LC



EFT465R



EFT665LR



EFT665LC



EFT665L



GFT1065L



GFT665R



GFT665L



GFT665LR



GFT465L



GFT465LC



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de frytop SMART 650 ofrece una amplia variedad de productos para cocción de contacto directo con placas en acero satinado lisas, ranuradas, mixta también cromadas, ya sea en versión de medio módulo o módulo entero, con funcionamiento eléctrico o a gas, todos con control termostático de la temperatura.

La encimera es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

La plancha de cocción tiene 12 mm de espesor.

En los modelos de módulo entero es posible realizar cocciones diferenciadas gracias a quemadores/ elementos eléctricos calentadores independientes.

Versiones con calentamiento a gas: quemador en acero inoxidable con llama autoestabilizada y regulación termostática de la temperatura para un control preciso y una recuperación rápida de la temperatura prefijada.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiones con calentamiento eléctrico: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304, regulación termostática.

Technical Features

The SMART 650 frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome fi nished, with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control.

The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel.

The cooking plate has a thickness of 12 mm and the discharge of grease into a removable stainless steel basin.

In full modules diferentiated cooking can be done with two independently-heating electric burnes/elements.

Gas versions: stainless steel burners with self-stabilizing flame and thermostatic temperature control.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements; thermostatic temperature control.

Caractéristiques Techniques

La gamme SMART 650 de plancha se compose de modèles: el. et gaz, top; demi module: lisse(l), rainure(r), chrome lisse (lc); plein module: lisse(l), rainure(r), chrome lisse (lc), ½ lisse ½ rainure (lr).

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

La plaque est disponible en acier poli ou finition chrome; elle possède une épaisseur de 12 mm, et a l'écoulement des graisses dans un tiroir réceptacle amovible.

Sur les plaques les plus larges différentes cuissons peuvent être réalisées grace à deux éléments de chauffe indépendants.

La finition chrome (mod. LC) permet d'effectuer des cuissons diverses à la suite les unes des autres sans transfert de gout et d'odeurs des aliments entre eux.

En outre de faciliter le nettoyage la finition chrome se caractérise par une moindre dispersion de la chaleur, permettant ainsi de travailler dans un environnement plus confortable.

128 131 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo / Model / Model	Placa Lisa / Smooth / Lisse	Plate Ranurada / Lined / Rainurée	Plaque Cromada / Chromed / Chromée	Pot. Quemadores (kW) / Burners Power (kW) / Puissance Brûleurs (kW)	Potencia (kW) / Power (kW) / Puissance (kW)	Peso (kg) / Weight (kg) / Poids (kg)	Superficie Útil (AxF) mm / Usable Area(LxW) mm / Superficie utile (LxP) mm	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / Exterieur (LxPxH) mm.	PVP / Price / (EUR)
GAS									
GFT465L	•			1 x 6,0	6,0	48	395x550	400x650x270	**1.688**
GFT465LC	•		•	1 x 6,0	6,0	48	395x550	400x650x270	**2.081**
GFT665L	•			2 x 6,0	12,0	66	595x550	600x650x270	**2.201**
GFT665LC	•		•	2 x 6,0	12,0	66	595x550	600x650x270	**2.845**
GFT665R		•		2 x 6,0	12,0	66	595x550	600x650x270	**2.315**
GFT665LR	•	•		2 x 6,0	12,0	66	595x550	600x650x270	**2.363**
GFT1065L	•			3 x 6,0	18,0	103	1000x550	1000x650x270	**3.167**
GFT1065LC	•		•	3 x 6,0	18,0	103	1000x550	1000x650x270	**4.064**

Modelo / Model / Model	Placa Lisa / Smooth / Lisse	Plate Ranurada / Lined / Rainurée	Plaque Cromada / Chromed / Chromée	Pot. Resistencias (kW) / Electric Burners Power (kW) / Électric Puissance (kW)	Potencia (kW) / Power (kW) / Puissance (kW)	Voltaje (V) / Voltage (V) / Tension (V)	Peso (kg) / Weight (kg) / Poids (kg)	Superficie Útil (AxF) mm / Usable Area(LxW) mm / Superficie utile (LxP) mm	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / Exterieur (LxPxH) mm.	PVP / Price / (EUR)
ELECTRICIDAD										
EFT465L	•			1 x 5,0	5,0	400	44	395x550	400x650x270	**1.419**
EFT465LC	•		•	1 x 5,0	5,0	400	44	395x550	400x650x270	**1.843**
EFT465R		•		1 x 5,0	10,0	400	44	395x550	400x650x270	**1.515**
EFT665L	•			2 x 5,0	10,0	400	61	595x550	600x650x270	**1.777**
EFT665LC	•		•	2 x 5,0	10,0	400	61	595x550	600x650x270	**2.481**
EFT665LR	•	•		2 x 5,0	10,0	400	61	595x550	600x650x270	**1.889**
EFT1065LC	•		•	3 x 5,0	15,0	400	97	1000x550	1000x650x270	**3.377**
EFT1065LR	•	•		3 x 5,0	15,0	400	97	1000x550	1000x650x270	**2.727**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Parrillas con Piedra Volcánica
Charcoal Grills
Grilles avec Pierre de Lave

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

GPL865G



GPL465G





Detalle Cajón
Drawer Detail
Détail de Tiroir



Detalle Parrilla
Grill Detail
Détail de Grille

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de parrillas de piedra volcánica SMART 650 está compuesta por modelos de medio módulo y módulo entero, con funcionamiento a gas, disponibles en versiones de sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Parrilla en hierro fundido adecuada para la cocción de la carne y el pescado: para cocinar cualquier alimento utilizando una sola rejilla.

Un cajón completamente extraible en acero inoxidable se encarga de recoger las grasas liberadas por los alimentos durante la cocción.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.

Technical Features

The SMART 650 charcoal grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as top version.

Cast iron suitable to grid meat/fish:to cook everything by using only one grid.

The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm.

A removable stainless steel drawer collects the grease released during the cooking.

The independent burners, in the full module model (80 cm) allow different cooking options.

Caractéristiques Techniques

La grille pierre de lave SMART 650 est disponible gaz, demo et plein module, top.

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

Grille en fonte adapté à la cuisson de la viande et du poisson: pour cuire tous les aliments en utilisant une seule grille.

Tiroir collecteur amovible pour les graisses. Les bruleurs indépendants (modèle 80 cm) permettent différents types de cuisson.

128 131 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model *Model*	Quemadores Burners *Brûleurs*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Superficie Útil (AxF) mm Usable Area(LxW) mm *Superficie utile (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
GAS							
GPL465G	1	1 x 7,2	7,2	46	305x475	400x650x270	**1.901**
GPL865G	2	2 x 7,2	14,4	74	305x475 (x2)	800x650x270	**2.782**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Freidoras
Fryers
Friteuses

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

GF665



GF465

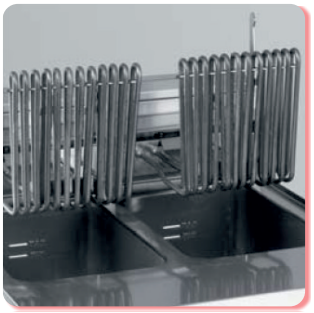


EFB465



EFB665





Fácil limpieza
Easy cleaning
Nettoyage facile

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de freidoras SMART 650 está compuesta por modelos con una o dos cubas, con calentamiento eléctrico, disponibles en versión sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor. Las cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10 prensadas y con esquinas redondeadas están fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.

La zona fría con dimensiones adecuadas permite mantener la calidad del aceite inalterada por más tiempo y remover con mayor facilidad los residuos derivados de la fritura.

Todos los modelos disponen de termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite (90-185 °C) para mantener la temperatura del mismo dentro de los parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para mayor facilidad de uso y limpieza.

Versiones con calentamiento a gas con quemador en la cuba: quemador en acero inoxidable de altísimo rendimiento con llama horizontal, regulación termostática de la temperatura (90-185 °C) con válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Versiones con calentamiento eléctrico: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a en la cuba, fácilmente abatibles para una limpieza completa, regulación termostática.

Technical Features

The SMART 650 fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions.

The worktop is in AISI 304 18/10 stainless steel of 1 mm thickness.

The AISI 304 18/10 stainless steel tanks, moulded and with rounded corners, are fixed to the surface with continuous welding to facilitate cleaning operations and sanification.

The large cold zone allows maintaining the quality of the oil unchanged longer and provides simpler removal of residues from frying.

All the models have safety thermostat and thermostaticoil temperature regulation (90-185 °C), to keep the oil temperature within safety parameters

Large front drainer for greater ease of use and cleaning.

Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal fl ame safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot fl ame and piezoelectric device.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, completely tilting outside the tank for a complete cleaning.

Caractéristiques Techniques

La gamme de friteuses SMART 650 se compose de modèles: electriques et gaz, top; demi module et plain module.

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis.

Les cuves sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Résistances électriques avec inclination vers le haut: la cuve est plus facile et plus rapide à nettoyer.

Chauffage électrique avec les résistances dans la cuve.

L'importante zone froide permet d'accroitre la durée de vie de l'huile et permet une récupération aisée des résidus de friture.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation (90-185 °C) permettant de conserver la qualité de l'huile.

128 131 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxF) mm Tank Dimensions (LxW) mm *Dim. de la Cuve (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
GAS								
	GF465	8	1 x 7,4	7,4	30	250x340	400x650x270	**1.807**
	GF665	8 + 8	2 x 7,4	14,8	43	250x340	600x650x270	**3.110**
	Modelo Model *Model*	**Cap. Cuba (l)** Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	**Pot. Resistencias (kW)** Electric Burners Power (kW) *Electric Puissance (kW)*	**Potencia (kW)** Power (kW) *Puissance (kW)*	**Voltaje (V)** Voltage (V) *Tension (V)*	**Peso (kg)** Weight (kg) *Poids (kg)*	**Dim. Cuba (AxF) mm** Tank Dimensions (LxW) mm *Dim. de la Cuve (LxP) mm*	**Exterior (AxFxH) mm.** External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	**PVP** Price (EUR)
ELECTRICIDAD								
	EFB465	8	1 x 9,0	9,0	400	32	250x340	400x650x270	**1.702**
	EFB665	8 + 8	2 x 9,0	18,0	400	50	250x340	600x650x270	**2.817**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Cuecepastas y Baño María
Pasta Cookers and Bain marie
Cuiseurs à Pâtes et Bainmarie

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

EC665





Detalle Cestas
Baskets detail
Detail des paniers



Detalle Cuba
Tank detail
Detail de la Cuve

EMB465



EMB765



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Cuecepastas

El cuecepastas está disponible en módulo entero, con calentamiento eléctrico, en versión de sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 de 1 mm de espesor con encastre perimetral para recoger líquidos.

Las cubas son en acero inoxidable AISI 316 anti corrosión con área de desagüe para recoger almidones y esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas son en acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Baño María

El Baño María está disponible en medio módulo o módulo entero, con funcionamiento eléctrico, en versión de sobremesa.

La encimera es en acero AISI 304 18/10 de 1 mm de espesor.

La cuba realizada en acero AISI 304 es extraible.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado mediante termostato.

Technical Features

Pasta Cooker

The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with moulded edges for liquid collection.

The moulded tanks are in AISI 316anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

Pasta cooker basin with drain level to remove easily starch and keep cleaned the machine.

The pasta baskets (optional) are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Bain marie

The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel.

Bain marie with removable basins GN1/1 to increase the quantity of the food in the bain marie.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tank and controlled by a thermostat.

Caractéristiques Techniques

Cuiseur à Pates

Plan de travail emboutit est réalisé en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1 mm, il possède des angles arrondis pour la récuperation des liquides.

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316 et possèdent une zone de "trop plein" permettant d'évacuer les amidons.

Les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage.

Bainmarie

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm.

La resistance de chauffe en acier blindé est située sous la cuve et est contrôlée par thermostat.

Bainmarie avec basins amovibles GN1/1: pour augmenter la quantité de nourriture dans le bainmarie.

128 131 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo / Model / *Model*	Capacidad Cuba / Tank Capacity / *Cap. de la Cuve*	Pot. Resistencias (kW) / Electric Burners Power (kW) / *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) / Power (kW) / *Puissance (kW)*	Voltaje (V) / Voltage (V) / *Tension (V)*	Peso (kg) / Weight (kg) / *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP / Price (EUR)
Cuecepastas | Pasta Cooker | *Cuiseur à Pates*							
EC665/SC	25 l.	1 x 9,0	9,0	400	37	600x650x270	**2.237**
***Cestas NO incluidas** *Baskets NOT included **Paniers NON inclus*							
Accesorios | Accesories | *Accessoires*							
A660025		**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuisur à pâtes*				115x300x125	**120**
A660027		**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuisur à pâtes*				115x150x125	**80**

Modelo / Model / *Model*	Capacidad Cuba / Tank Capacity / *Cap. de la Cuve*	Pot. Resistencias (kW) / Electric Burners Power (kW) / *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) / Power (kW) / *Puissance (kW)*	Voltaje (V) / Voltage (V) / *Tension (V)*	Peso (kg) / Weight (kg) / *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP / Price (EUR)
Baño María | Bain marie | *Bainmarie*							
EBM465	1 x GN1/1	1 x 1,5	1,5	230	24	400x650x270	**1.192**
EBM765	2 x GN1/1	2 x 1,5	3,0	230	32	700x650x270	**1.339**
***Cubetas GN NO incluidas** *GN Trays NOT included **Bacs GN NON inclus*							

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Calientapatatas y Muebles Neutros
Chip Scuttle and Neutral Elements
Bac de Salage et Eléments Neutres

NEW NUEVO NOUVEAU

EC465





Calentador infrarrojos
Ceramic heater
Système infrarouge



Detalle Cuba
Tank detail
Detail de la Cuve

N665C



N465C





Detalle Cajón
Drawer detail
Detail de Tiroir

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Calientapatatas

El Calientapatatas está disponible en medio módulo, en versión de sobremesa, con calentamiento eléctrico.

Encimera de acero AISI 304 (1 mm) una construcción robusta para uso intensivo.

Muebles Neutros

La gama de muebles neutros está disponible en medio módulo y módulo entero, en versión de sobremesa con cajón.

Encimera de acero AISI 304 (1 mm) una construcción robusta para uso intensivo.

Technical Features

Chip Scuttle

SMART 650 offers a model of chip scuttle, top version, with electric ceramic heating elements to maintain heating.

AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm) to have a strong construction for a strong professional use.

Neutral Elements

The SMART 650 line offers neutral elements available top version, half and full model, with drawer.

AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm) to have a strong construction for a strong professional use.

Caractéristiques Techniques

Bac de Salage

La réserve à frites est disponible électrique, top, demi module, équipé d'un système infrarouge pour le maintien en temperature.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm)pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive.

Eléments Neutres

Les neutres sont disponibles demo et plein module, avec tiroir.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 (1 mm)pour avoir une construction robuste appropriée pour une utilisation intensive.

128 131 **Armarios y Accesorios** Cupboard Bases and Accesories *Armoires et Accessoires*

Modelo / Model / *Model*	Capacidad Cuba / Tank Capacity / *Cap. de la Cuve*	Potencia (kW) / Power (kW) / *Puissance (kW)*	Voltaje (V) / Voltage (V) / *Tension (V)*	Peso (kg) / Weight (kg) / *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP / Price / (EUR)
Calientapatatas | Chip Scuttle | *Bac de Salage*						
EC465	1 x GN1/1	1,0	230	24	400x650x270	**1.279**

Modelo / Model / *Model*	Peso (kg) / Weight (kg) / *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP / Price / (EUR)
Muebles Neutros | Neutral Elements | *Élements Neutres*			
N465C	23	400x650x270	**644**
N665C	29	600x650x270	**754**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

Armarios
Cupboard Bases
Armoires

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

NSA46



NSA66



NSA86



NSA106



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de armarios SMART 650 se compone de modelos con varias medidas.

Preparados para soportar maquinaria de cocción.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Technical Features

The SMART 650 cupboards bases consists of models with different measures.

They are designed to carry cooking top units.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Caractéristiques Techniques

Les bases d'armoires SMART 650 se composent de modèles de différentes mesures.

Ils sont conçus pour transporter des éléments de table de cuisson.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

Modelo Model *Model*		Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Soporte Armario | Cupboard Base | *Support d'armoire*				
NSA46		15	400x510x580	**386**
NSA66		18	600x510x580	**425**
NSA76		19	700x510x580	**455**
NSA86		20	800x510x580	**491**
NSA106		30	1000x510x580	**563**
NSA126		33	1200x510x580	**632**
NSA146		36	1400x510x580	**704**
Accesorios Armario | Cupboard Accesories | *Accessoires d'armoire*				
A660009	**Puerta armario derecha e izquierda 40 cm para NSA46** Right and left door for cupboard 40 cm for NSA46 *Porte droite et gauche pour armoire 40 cm pour NSA46*	3,2	395x30x415	**165**
A660011	**Conjunto puertas armario 60 cm para NSA66 (2 puertas)** Group doors for cupboard 60 cm for NSA66 (2 doors) *Groupe de porte d'armoire 60 cm pour NSA66 (2 portes)*	4,5	295x30x415	**275**
A660042	**Conjunto puertas armario 70 cm para NSA76 (2 puertas)** Group doors for cupboard 70 cm for NSA76 (2 doors) *Groupe de porte d'armoire 70 cm pour NSA76 (2 portes)*	5,0	345x30x415	**301**
A660012	**Conjunto puertas armario 80 cm para NSA86 (2 puertas)** Group doors for cupboard 80 cm for NSA86 (2 doors) *Groupe de porte d'armoire 80 cm pour NSA86 (2 portes)*	5,6	395x30x415	**322**
A660013	**Conjunto puertas armario 100 cm para NSA106 (2 puertas)** Group doors for cupboard 100 cm for NSA106 (2 doors) *Groupe de porte d'armoire 100 cm pour NSA106 (2 portes)*	7,0	495x30x415	**463**
A660014	**Conjunto puertas armario 120 cm para NSA126 (2 puertas)** Group doors for cupboard 120 cm for NSA126 (2 doors) *Groupe de porte d'armoire 120 cm pour NSA126 (2 portes)*	8,0	595x30x415	**486**
A660015	**Conjunto puertas armario 140 cm para NSA146 (2 puertas)** Group doors for cupboard 140 cm for NSA146 (2 doors) *Groupe de porte d'armoire 140 cm pour NSA146 (2 portes)*	9,3	695x30x415	**624**
A660016	**Kit cajonera 2 cajones GN 1/1** Pair of drawers GN 1/1 *Paire de tiroirs GN 1/1*		308x470x105	**497**
A660017	**Kit cajonera 2 cajones GN 2/1** Pair of drawers GN 2/1 *Paire de tiroirs GN 2/1*		508x470x105	**592**
A650005	**Tapajuntas** Butt strap *Couvercle de joint*		308x470x105	**32**
A980118	**Kit 4 pies (h. 50 mm) para instalación en zócalo sólido (h. 100 mm)** Kit 4 feet (h. 50 mm) for installing on a solid masonry plinth (h. 100 mm) *Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur un socle en maçonnerie solide (h. 100 mm)*		508x470x105	**177**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

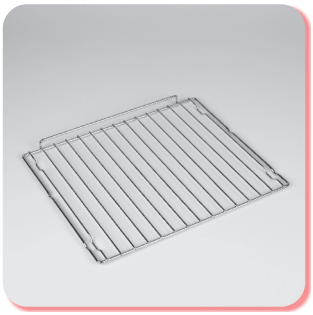
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea SMART 650
SMART 650 Line
SMART 650 Line

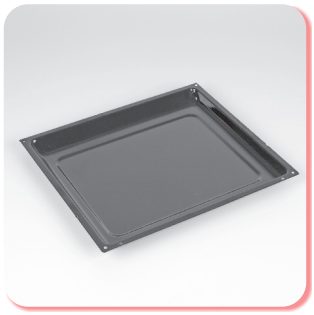
Accesorios
Accesories
Accessoires

MADE IN ITALY

A660043



A660044



A650001



A650002



A650003



A650006



A650008



A650019



A650018



NEW NUEVO NOUVEAU

A650025



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

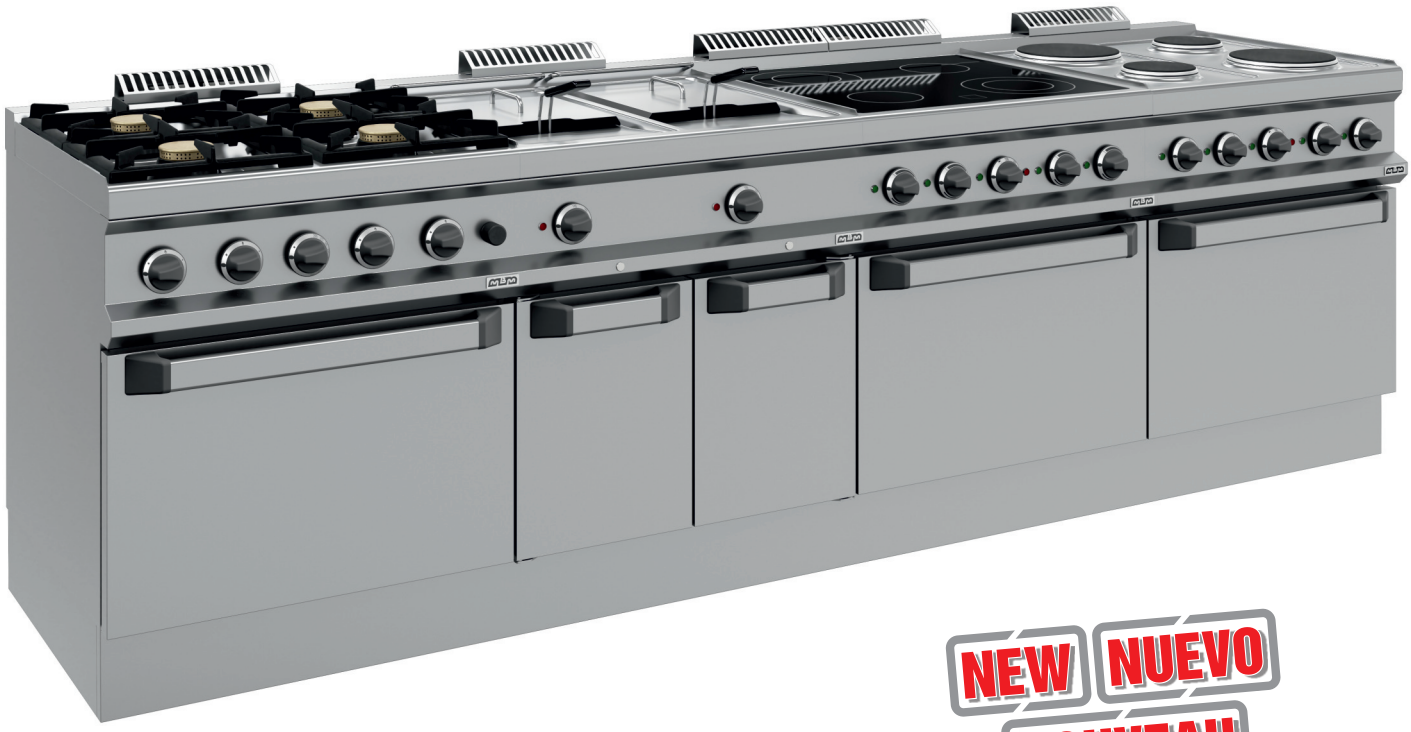
Modelo Model *Model*		Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Hornos | Ovens | *Fours*			
A660043	**Rejilla horno** Oven grid *Grille du four*	450x360x15	**58**
A660044	**Bandeja esmaltada** Enamel tray *Plateau émaillé*	450x390x25	**94**
Frytops | Frytops | *Frytops*			
A650001	**Peto desmontable para G/EFT465** Removable backsplash for G/EFT465 *Dosseret amovible pour G/EFT465*	400x650x85	**70**
A650002	**Peto desmontable para G/EFT665** Removable backsplash for G/EFT665 *Dosseret amovible pour G/EFT665*	600x650x85	**78**
A650003	**Peto desmontable para G/EFT1065** Removable backsplash for G/EFT1065 *Dosseret amovible pour G/EFT1065*	1000x650x85	**88**
A650010	**Tapón de teflón para frytop** Teflon cap for frytop *Bouchon en téflon pour frytop*		**156**
Freidoras | Fryers | *Friteuses*			
A650006	**Cesta cuba entera** Basket whole tank *Panier de cuve entier*	225x260x115	**101**
A650008	**Cesta media cuba** Basket half tank *Panier demi-cuve*	110x250x115	**88**
A660019	**Cesta cuba entera** Basket whole tank *Panier de cuve entier*	225x280x115	**101**
A660018	**Cesta media cuba** Basket half tank *Panier demi-cuve*	110x280x115	**88**
Cuecepastas | Pasta Cooker | *Cuiseur à Pates*			
A660025	**Cesta cuece pasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiser á pates*	115x300x125	**120**
A660027	**Cesta cuece pasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiser á pates*	115x150x125	**80**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*



NEW NUEVO NOUVEAU

MAGISTRA 700 Plus
ha sido diseñada con una nueva estructura y nuevos detalles estéticos que la convierten en la solución adecuada para quienes buscan equipos fáciles de usar y mantener y con la mejor relación calidad / precio.

MAGISTRA 700 Plus
has been designed with a new structure and new aesthetic details to make it the right solution for those looking for equipment that is easy to use and maintain and with the best quality/ price ratio.

MAGISTRA 700 Plus
a été conçu avec une nouvelle structure et de nouveaux détails esthétiques qui en font la bonne solution pour ceux qui recherchent un équipement facile à utiliser et à entretenir et avec le meilleur rapport qualité / prix.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA Plus 700

Calidad concreta

Nuevos mandos y manija para mejorar la calidad y la fiabilidad.
Nueva estructura diseñada para garantizar la máxima calidad.
Fondo de acero para hacer cada máquina más resistente.

Valores tangibles

Quemadores de alta potencia con 60% de eficiencia certificada.
Nueva parrilla con diferentes niveles para obtener mejores resultados de cocción.
Nuevo sistema de llenado de agua con electroválvula para cuecepastas.

Facilidad de mantenimiento

Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraible.
Fácil conexión por instalaciones muy rápidas.
Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los servicios públicos.
Parte inferior desmontable para permitir el acceso a la parte inferior de la máquina



MAGISTRA 700 Plus Line

Precise quality

New knob and handles to improve quality and reliability.
New structure designed to guarantee maximum quality.
Bottom in stainless steel to make the machine more resistant.

Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

Tangible values

High power burners with 60% certified efficiency.
New lavastone grids with levels for superior cooking results.
New water loading with electro-valve for pasta cookers.

Ease of maintenance

New chimney without screws easily removable.
Easy connection for speedy installations.
Rear technical compartment to facilitate connection to utilities.
Removable bottom to allow easy access to the lower part of the equipment.





MAGISTRA 700 Plus Line

Qualité concrète

Nouveau bouton et nouvelle poignée pour améliorer la qualité et la fiabilité.
Nouvelle structure conçue pour garantir une qualité maximale.
Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante.

Valeurs tangibles

Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%.
Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson.
Nouveaux remplissage d'eau avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes.

Facilité d'entretien

Nouveau foyer sans vis facilement démontable.
Assemblage facil pour des installations rapide.
Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics.
Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Cocinas a Gas
Gas Stoves
Forneaux à Gaz

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY

MFB74AXL



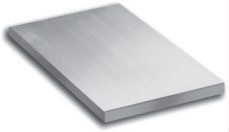
MFB711TXL

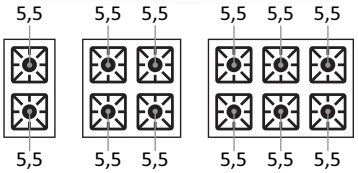


A777103

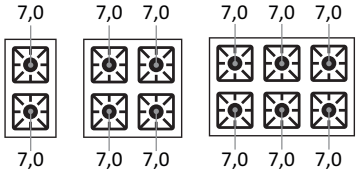


A777104





Potencia Quemadores Flex Burner(kW)
Flex Burner Power (kW)
Puissance Brûleurs Flex Burner (kW)



MFB711MFG4XL



MFB77FGXL



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Los quemadores Flex Burner están dotados de repartidor de llama en latón, a llama autoestabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil.

Cada quemador tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, para obtener máxima flexibilidad.

El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal.

La disposición de los quemadores permite utilizar ollas de hasta 40 cm de diámetro.

Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

La cámara de cocción del horno es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Porta rejilla para 3 GN 2/1. (horno estático) y 3GN 1/1 (horno ventilado).

Technical Features

Flex Burners with brass burner caps and self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance.

Each burner has an adjustable power range, from a minimum of 1.5 kW to a maximum of 5.5 / 7 kW, to get maximum flexibility.

The pilot flame is protected inside the main burner.

The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter.

The single cast iron pan support are dishwasher-size.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Stainless steel oven cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme auto-stabilisant, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile.

Chaque brûleur a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, pour obtenir une flexibilité maximale.

Le brûleur pilote a basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire
La disposition des brûleurs permet l'utilisation de pots jusqu'à 40 cm de diamètre.

Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

La chambre de cuisson du four est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Modelo Model *Model*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) *Four à Gaz (kW)*	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. *Four (LxPxH) mm.*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
MFB74AXS	2 x 5,5			11,0		41		400x714x850	**1.702**
MFB74AXL	2 x 7,0			14,0		41		400x714x850	**1.702**
MFB77AXS	4 x 5,5			22,0		82		700x714x850	**2.399**
MFB77AXL	4 x 7,0			28,0		82		700x714x850	**2.399**
MFB711AXS	6 x 5,5			33,0		82		1100x714x850	**3.146**
MFB711AXL	6 x 7,0			42,0		82		1100x714x850	**3.146**
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
MFB77GXS	4 x 5,5	6,0		28,0		90	560x630x300	700x714x850	**3.545**
MFB77GXL	4 x 7,0	6,0		34,0		90	560x630x300	700x714x850	**3.545**
MFB77FEXS	4 x 5,5		5,3	22,0	400	91	560x630x300	700x714x850	**4.108**
MFB77FEXL	4 x 7,0		5,3	28,0	400	91	560x630x300	700x714x850	**4.108**
MFB77FEVXS	4 x 5,5		2,6	22,0	230	83	560x370x320	700x714x850	**4.065**
MFB77FEVXL	4 x 7,0		2,6	28,0	230	83	560x370x320	700x714x850	**4.065**
MFB711AFGXS	6 x 5,5	6,0		39,0		125	560x630x300	1100x714x850	**4.682**
MFB711AFGXL	6 x 7,0	6,0		48,0		125	560x630x300	1100x714x850	**4.682**
MFB711AFEXS	6 x 5,5		5,3	33,0	400	128	560x630x300	1100x714x850	**5.038**
MFB711AFEXL	6 x 7,0		5,3	42,0	400	128	560x630x300	1100x714x850	**5.038**
MFB711FGMXS	6 x 5,5	8,0		41,0		115	770x640x360	1100x714x850	**5.072**
MFB711FGMXL	6 x 7,0	8,0		50,0		115	770x640x360	1100x714x850	**5.072**
MFB711MFG4XL	4 x 7,0	6,0		39,5		136	560x630x300	1100x714x850	**5.167**
Sobremesa | Top | *Top*									
MFB74TXS	2 x 5,5			11,0		30		400x714x250	**1.135**
MFB74TXL	2 x 7,0			14,0		30		400x714x250	**1.135**
MFB77TXS	4 x 5,5			22,0		50		700x714x250	**1.865**
MFB77TXL	4 x 7,0			28,0		50		700x714x250	**1.865**
MFB711TXS	6 x 5,5			33,0		64		1100x714x250	**2.638**
MFB711TXL	6 x 7,0			42,0		64		1100x714x250	**2.638**
Accesorios | Accesories | *Accessoires*									
A777103	**Plancha lisa 1 fuego (AISI 430)** Smooth plate 1 burner (AISI 430) *Plaque lisse 1 brûleur (AISI 430)*					6,5		300x335x8	**303**
A777104	**Plancha ranurada 1 fuego (AISI 430)** Lined plate 1 burner (AISI 430) *Plaque Rainurée 1 brûleur (AISI 430)*					6,0		300x335x8	**373**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Cocinas Eléctricas
Electric Stoves
Forneaux Électriques

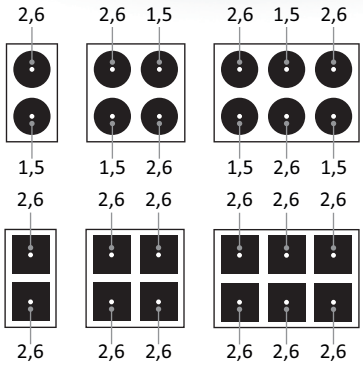
MADE IN ITALY

MPQR74A

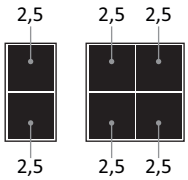


MPQ711A





Potencia Placas (kW)
Plates Power (kW)
Puissance Plaques (kW)



NEW NUEVO NOUVEAU

MPQR77FEV



MPR74T



MPQ77T



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las placas en hierro fundido de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera "herméticamente".

Están disponibles en tres versiones: redondas con 145/220 mm de diámetro y 1,5 kW y 2,6 kW de potencia; cuadrado con tamaño 220x220 mm y potencia 2.6 kW; bajado con tamaño 300x300 mm y potencia 2,5 kW.

Luces indicadoras en el panel de control señalan el funcionamiento de cada plancha.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW (2.6 kW para el horno con ventilador) colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

La cámara de cocción del horno es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Porta rejilla para 3 GN 2/1 (horno estático) y 3 GN1/1 (horno con ventilador).

Technical Features

The cast iron fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating are watertight fixed to the worktop.

They are available in three versions: rounded with diameter 145/200 mm and power 1.5 kW and 2.6 kW; squared with dimension 220x220 mm and power 2,6 kW; lowered with dimension 300x300 mm and power 2,5 kW.

Indicator lights show when each hotplate is working.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Electric oven: 5.3 kW (2,6 kW for ventilated oven) stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

3 GN 2/1 rack support (static oven) and 3 GN 2/1 rack support (ventilated oven).

Caractéristiques Techniques

Les plaques en fonte à chauffage rapide avec dispositif de sécurité de surchauffe sont insérées dans le plan "étanche".

Ils sont disponibles en trois versions: rondes avec un diamètre de 145/220 mm et une puissance de 1,5 kW et 2,6 kW; carrés de taille 220x220 mm et puissance 2,6 kW; abaissé avec dimension 300x300 mm et puissance 2,5 kW.

Des voyants lumineux indiquent le fonctionnement de chaque plaque sur le panneau de commande.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable (2,6 kW pour le four ventilé) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Porte-grille pour 3 GN 2/1 (four static) et 3 GN1/1 (four ventilé).

Modelo Model *Model*	Placas Plates *Plaques*	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) *Puissance Plaques (kW)*	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. *Four (LxPxH) mm.*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
MPR74A	2	1 x 1,5 + 1 x 2,6		4,1	400	35		400x714x850	**1.615**
MPQ74A	2	2 x 2,6		5,2	400	45		400x714x850	**2.197**
MPQR74A	2	2 x 2,5		5,0	400	58		400x714x850	**2.454**
MPR77A	4	2 x 1,5 + 2 x 2,6		8,2	400	60		700x714x850	**2.217**
MPQ77A	4	4 x 2,6		10,4	400	69		700x714x850	**3.529**
MPQR77A	4	4 x 2,5		10,0	400	92		700x714x850	**3.951**
MPR711A	6	3 x 1,5 + 3 x 2,6		12,3	400	136		1100x714x850	**2.798**
MPQ711A	6	6 x 2,6		15,6	400	136		1100x714x850	**4.850**
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
MPR77FE	4	2 x 1,5 + 2 x 2,6	5,3	13,5	400	90	560x660x310	700x714x850	**3.825**
MPQ77FE	4	4 x 2,6	5,3	15,7	400	99	560x660x310	700x714x850	**5.000**
MPQR77FE	4	4 x 2,5	5,3	15,3	400	125	560x660x310	700x714x850	**5.499**
MPQR77FEV	4	4 x 2,5	2,6	12,6	400	117	560x370x320	700x714x850	**4.899**
MPQ711FE	6	6 x 2,6	5,3	20,9	400	142	560x660x310	1100x714x850	**6.296**
Sobremesa | Top | *Top*									
MPR74T	2	1 x 1,5 + 1 x 2,6		4,1	400	20		400x714x250	**1.130**
MPQ74T	2	2 x 2,6		5,2	400	27		400x714x250	**1.750**
MPR77T	4	2 x 1,5 + 2 x 2,6		8,2	400	40		700x714x250	**1.562**
MPQ77T	4	4 x 2,6		10,4	400	49		700x714x250	**3.051**

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Cocinas de Planchas Radiantes
Solid Top Stoves
Forneaux Plaques Coup de Feu

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

MTPE77FE


MTPG77A


MTPE77T


MTPE77A


MTPG77T


Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 40 dm² con un anillo central móvil.

El calentamiento de la plancha de cocción es a través de un quemador en acero de 9 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico y control termostático.

En las versiones con funcionamiento eléctrico, la plancha de cocción, en acero dulce de 15 mm de espesor, es única pero presenta 4 zonas de cocción con control independiente.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: equipado con un quemador de 6 kW (8 kW para horno maxi) con llama autoestabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resisten-cias blindadas en acero inoxidable de 5,3 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

The cooking plate with a surface area of 40 dm² is in cast iron (10 mm thickness).

For gas versions, the 9 kW stainless steel burner is placed under the removable central ring.

Piezo-electric ignition and thermostatic control.

For electric versions, the cooking plate is unique but has 4 cooking zone with independent control.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 6 kW burner (8 kW for maxi oven) with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 5.3 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 40 dm².

Dans les versions à gaz, le chauffage est fait par un brûleur en acier de 9 kW, positionné en dessous l'anneau central mobile.

Allumage piézoélectrique e contrôle thermostatique de la température.

Dans les versions à fonctionnement électrique, la plaque est unique mais dispose de 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 6 kW (8 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

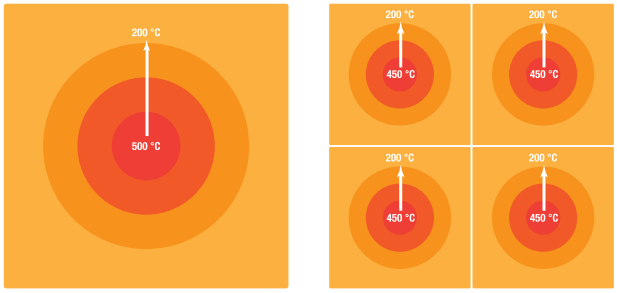
Four électrique: équipé de résistances blindées en 5,3 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

	Modelo Model *Model*	Pot. Planchas (kW) Plates Power (kW) *Puissance Plaques (kW)*	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) *Four à Gaz (kW)*	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. *Four (LxPxH) mm.*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*										
	MTPG77A	1 x 9,0			9,0		83		700x714x850	**2.792**
	MTPE77A	4 x 2,25			9,0	400	84		700x714x850	**3.373**
Con Horno | With Oven | *Avec Four*										
	MTPG77FG	1 x 9,0	6,0		15,0		116	560x660x310	700x714x850	**3.903**
	MTPE77FE	4 x 2,25		5,3	14,3		117	560x660x310	700x714x850	**4.478**
Sobremesa | Top | *Top*										
	MTPG77T	1 x 9,0			9,0		68		700x714x250	**2.072**
	MTPE77T	4 x 2,25			9,0	400	69		700x714x250	**2.722**

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas
Isothermal zones for differentiated cooking
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Cocinas Vitrocerámica/Inducción
Glass Ceramic/Induction Stoves
Forneaux Vitrocéramique/Induction

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

MIN74A


MIN77A


MIN747T


MIN77T


MVC74T


MVC77T


Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La placa de cocción de 6 mm de espesor, se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar.

Está fijada herméticamente a la encimera de trabajo preservándola de eventuales filtraciones.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Vitrocerámica: El calor transmitido por irradiación está producido por las resistencias eléctricas que están abajo.

La regulación de la temperatura es independiente para cada zona de cocción mientras que el funcionamiento de las planchas es señalado por luces indicadoras.

Inducción: El calentamiento de la superficie de cocción se activa únicamente cuando entra en contacto directo con las ollas para planchas a inducción y la cantidad de calor es proporcional a la superficie de contacto.

La zona de la placa de cocción que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría permitiendo un ambiente de trabajo más confortable y una reducción del consumo de energía del 50% respecto a las cocinas tradicionales.

Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz indicadora que señala el funcionamiento de la misma.

Technical Features

The sealed 6 mm ceramic top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of the glass.

It is watertight fixed to the worktop, preventing any liquid infiltration.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Glass Ceramic: The heat is produced by means of electric elements underneath and transmitted by diffusion.

Independent temperature regulation for each cooking area, with 3 different power levels.

Indicator lights show when each hotplate is active.

Induction: The cooking surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots, and the amount of heat is proportional to the surface of contact.

The zone of the cooking surface not in contact with the pan remains deactivated and thus cold allowing a more comfortable working environment (lower heat emission) and a energy savings equal to 50% compared to traditional stoves.

Each inductor has 6 different power levels and an indicator light shows when the top is in operation.

Caractéristiques Techniques

Le verre de cuisson de 6 mm d'épaisseur est caractérisé pour sa surface absolument plane, facile à nettoyer.

Il est solidement fixé au plan de travail, protection contre d'éventuelles infiltrations.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Plaques vitrocéramiques: la chaleur transmise par le rayonnement est produite par les résistances électriques sous-jacentes.

Le réglage de la puissance est à 3 niveaux, indépendants pour chaque zone de cuisson.

Le fonctionnement des plaques est signalé par des voyants lumineux.

Induction: Le chauffage de la plaque n'est activé que lorsqu'il entre en contact direct avec des pots pour cuisson à induction spécifiques et la quantité de chaleur est proportionnelle à la surface de contact.

La zone pas en contact avec le pot reste désactivé et donc froid, permettant un environnement de travail plus confortable et une réduction de 50% de la consommation d'énergie par rapport aux cuisines traditionnelles.

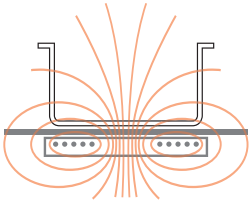
Chaque inducteur a 6 degrés de régulation différents et une veilleuse signale le fonctionnement du plan.

Vitrocerámica | Glass Ceramic | *Vitrocéramique*

Modelo / Model / Model	Placas / Plates / Plaques	Potencia Placas (kW) / Plates Power (kW) / Puissance Plaques (kW)	Horno Eléctrico (kW) / Electric Oven (kW) / Four électrique (kW)	Potencia (kW) / Power (kW) / Puissance (kW)	Voltaje (V) / Voltage (V) / Tension (V)	Peso (kg) / Weight (kg) / Poids (kg)	Horno (AxFxH) mm. / Oven (LxWxH) mm. / Four (LxPxH) mm.	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / Exterieur (LxPxH) mm.	PVP / Price / (EUR)
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
MVC77FE	4	2 x 1,8 + 2 x 2,5	5,3	13,9	400	99	566x660x310	700x714x850	**4.846**
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
MVC74A	2	1 x 1,8 + 1 x 2,5		4,3	400	47		400x714x850	**2.026**
MVC77A	4	2 x 1,8 + 2 x 2,5		8,6	400	69		700x714x850	**3.320**
Sobremesa | Top | *Top*									
MVC74T	2	1 x 1,8 + 1 x 2,5		4,3	400	27		400x714x250	**1.930**
MVC77T	4	2 x 1,8 + 2 x 2,5		8,6	400	49		700x714x250	**3.162**

Inducción | Induction | *Induction*

Modelo / Model / Model	Placas / Plates / Plaques	Potencia Placas (kW) / Plates Power (kW) / Puissance Plaques (kW)	Potencia (kW) / Power (kW) / Puissance (kW)	Voltaje (V) / Voltage (V) / Tension (V)	Peso (kg) / Weight (kg) / Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / Exterieur (LxPxH) mm.	PVP / Price / (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
MIN74A	2	2 x 3,5	7,0	400	53	400x714x850	**8.677**
MIN77A	4	4 x 3,5	14,0	400	76	700x714x850	**13.615**
Sobremesa | Top | *Top*							
MIN74T	2	2 x 3,5	7,0	400	33	400x714x250	**8.265**
MIN77T	4	4 x 3,5	14,0	400	56	700x714x250	**13.112**



El calor se transmite solo a la parte inferior de la olla para un ambiente de trabajo más confortable y seguro.
The heat is transmitted only to the bottom of the pan for a more comfortable working environment.
La chaleur est transmise uniquement par le fond de la casserole et permet de travailler dans un environnement confortable.

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700 **Frytops**
MAGISTRA PLUS 700 Line Frytops
MAGISTRA PLUS 700 *Line* *Frytops*

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY

MFTG74TL



MFTE74TR



MFTG77TLC



MFTG77AL



MFTG77ALRC



MFTG74L



MFTE74ALC



MFTG74AR



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La placa de cocción totalmente encerrada en la encimera de trabajo está hecha de acero dulce, con acabado pulido o en cromo duro, y tiene espesor de 15 mm.

Descarga de grasas en un cajón extraible de acero inoxidable con capacidad hasta 2 litros para facilitar la limpieza.

La posibilidad de cocción diferenciada(en los modelos de módulo entero) es factible gracias a los quemadores / resistencias eléctricas independiente.

El acabado cromado permite la cocción en sucesivo de alimentos diferentes sin el riesgo de transferencia de olores y sabores evitando por lo tanto tener que limpiar la plancha durante cada cocción.

Además de facilitar las operaciones de limpieza, el revestimiento en cromo se caracteriza por una menor dispersión del calor lo cual procura un ambiente de trabajo más confortable.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Technical Features

The cooking plate with rounded front corners in smooth steel, with polished or solid chrome finish, has a thickness of 15 mm.

Removable stainless steel basin with capacity up to 2 liters to facilitate the claning operations and the discharge of grease.

In 70 cm models it's possible to differentiate cooking thanks to independent gas burners /electric heating elements.

The chrome finishing allows to cook different foods in succession without the risk of transferring smells and flavors, thus avoiding having to clean the griddle plate between different cooking.

More then facilitating cleaning operations, the chrome finishing is characterized by lower dispersion of heat, making the working environment more comfortable.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Caractéristiques Techniques

La plaque de cuisson intégrée dans le dessus est en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur, et a épaisseur de 15 mm.

Déchargement des graisses dans un tiroir amovible en acier inoxydable avec capacité jusqu'à 2 litres, pour faciliter le nettoyage.

Les cuissons différenciée (en modules de 70) sont possibles grâce aux brûleurs / éléments chauffants électriques indépendant.

La finition chromée permet des cuissons successives de différents aliments sans risque de transfert odeurs et saveurs lors du passage d'une cuisson à une autre.

En plus de faciliter le nettoyage, le revêtement le chrome réduit la dissipation thermique, favorisant environnement de travail plus confortable.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Modelo Model *Model*	Placa Lisa Smooth *Lisse*	Plate Ranurada Lined *Rainurée*	*Plaque* Cromada Chromed *Chromée*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Superficie Útil (AxF) mm Usable Area(LxW) mm *Superficie utile (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*										
MFTG74AL	•			1 x 5,5	5,5	63		350x570	400x714x850	**2.394**
MFTG74ALC	•		•	1 x 5,5	5,5	63		350x570	400x714x850	**2.884**
MFTG74AR		•		1 x 5,5	5,5	63		350x570	400x714x850	**2.586**
MFTG77AL	•			2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	**3.207**
MFTG77ALC	•		•	2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	**3.957**
MFTG77AR		•		2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	**3.541**
MFTG77ALR	•	•		2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	**3.495**
MFTG77ALRC	•	•	•	2 x 5,5	11,0	97		650x570	700x714x850	**4.057**
Sobremesa | Top | *Top*										
MFTG74TL	•			1 x 5,5	5,5	43		350x570	400x714x250	**1.662**
MFTG74TLC	•		•	1 x 5,5	5,5	43		350x570	400x714x250	**2.207**
MFTG74TR		•		1 x 5,5	5,5	43		350x570	400x714x250	**1.819**
MFTG77TL	•			2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	**2.750**
MFTG77TLC	•		•	2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	**3.275**
MFTG77TR		•		2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	**2.939**
MFTG77TLR	•	•		2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	**2.918**
MFTG77TLRC	•	•	•	2 x 5,5	11,0	75		650x570	700x714x250	**3.368**
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*										
MFTE74AL	•			1 x 4,0	4,0	63	400	350x570	400x714x850	**2.233**
MFTE74ALC	•		•	1 x 4,0	4,0	63	400	350x570	400x714x850	**2.569**
MFTE74AR		•		1 x 4,0	4,0	63	400	350x570	400x714x850	**2.368**
MFTE77AL	•			2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	**3.139**
MFTE77ALC	•		•	2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	**3.916**
MFTE77AR		•		2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	**3.604**
MFTE77ALR	•	•		2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	**3.375**
MFTE77ALRC	•	•	•	2 x 4,0	8,0	97	400	650x570	700x714x850	**4.090**
Sobremesa | Top | *Top*										
MFTE74TL	•			1 x 4,0	4,0	43	400	350x570	400x714x250	**1.746**
MFTE74TLC	•		•	1 x 4,0	4,0	43	400	350x570	400x714x250	**2.150**
MFTE74TR		•		1 x 4,0	4,0	43	400	350x570	400x714x250	**1.856**
MFTE77TL	•			2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	**2.539**
MFTE77TLC	•		•	2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	**3.227**
MFTE77TR		•		2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	**2.832**
MFTE77TLR	•	•		2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	**2.705**
MFTE77TLRC	•	•	•	2 x 4,0	8,0	75	400	650x570	700x714x250	**3.288**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Freidoras
Fryers
Friteuses

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY



MFRE74A



MFRG74A2V



MFRG74A

A770046



A770057





MFRG77A



MFRE77A

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las cubas de acero inoxidable AISI 304 18/10 moldeados y con esquinas redondeadas, se fijan a la encimera con soldadura continua para facilitar la limpieza y desinfección.

Todos los modelos están equipados con un termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite para mantener la temperatura del aceite en el parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para facilitar el uso y limpieza.

El sistema de drenaje de aceite al final del servicio es simple y seguro con depósito de recogida de aceite con filtro acero inoxidable, estándar.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiones a gas: quemador en acero de altísimo rendimiento de llama horizontal, válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Versiones eléctricas: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatible para una completa limpieza.

Technical Features

The 18/10 AISI 304 stainless steel tanks are moulded and continuous-welded with rounded corners for easy cleaning and sanification.

All models have safety thermostat and thermostatic temperature control to keep the oil temperature within safety parameters.

A large front drainer for greater ease of use and cleaning.

The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame, safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis et sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation permettant de conserver la qualité de l'huile.

Un plan d'égouttage est située sur le devant.

Le système de recuperation est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Version gaz: bruleur interne forte puissance à flamme horizontale, vanne de sécurité et thermocouple, allumage automatique avec flamme pilote et piezo.

Versions électriques: résistances blindées à l'intérieur de la cuve. Les résistances basculent pour simplifier le nettoyage.

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
	Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
	MFRG74A2V	7 + 7	6,25 + 6,25	12,5	62	140x340x300	400x714x1180	**3.817**
	MFRG74A	14	12,5	12,5	57	280x340x300	400x714x1180	**2.834**
	MFRG77A	14 + 14	12,5 + 12,5	25,0	97	280x340x300	700x714x1180	**4.680**

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
	Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*								
	MFRE74A2V	7 + 7	5,25 + 5,25	10,5	400	58	140x340x210	400x714x850	**3.974**
	MFRE74A	13	9,0	9,0	400	53	280x340x240	400x714x850	**2.731**
	MFRE77A	13 + 13	9,0 + 9,0	18,0	400	72	280x340x240	700x714x850	**4.719**
	Sobremesa | Top | *Top*								
	MFRE74T2V	6 + 6	5,25 + 5,25	10,5	400	35	140x340x200	400x714x250	**2.815**
	MFRE74T	12	9,0	9,0	400	30	280x340x200	400x714x250	**2.136**
	MFRE77T	12 + 12	9,0 + 9,0	18,0	400	53	280x340x200	700x714x250	**3.758**

Accesorios \| Accesories \| *Accessoires*

A770045	**Cesta media cuba** Basket half tank *Panier demi-cuve*	120x295x120	**83**
A770046	**Cesta cuba entera** Basket whole tank *Panier de cuve entier*	260x295x120	**93**
A770057	**Mod. MFRE74T2V: Cesta cuba entera** Basket whole tank *Panier de cuve entier*	120x295x120	**83**
A777058	**Mod. MFRE74T & Mod. MFRE77T: Cesta cuba entera** Basket whole tank *Panier de cuve entier*	260x295x120	**83**
A777133	**Cuba para recogida de aceite** Oil tank for monobloc fryers *Réservoir d'huile pour friteuses monobloc*	260x295x120	**134**

A770045



A777058



A777133



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Parrillas Piedra Volcánica/de Agua
Charcoal/Water Grills
Grilles avec Pierre de Lave/à Eau

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU



MPLG74A



MPLG78A



MPLG78T



MPLG74



MWGE78



MWGE74

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado.

Cajón de acero inoxidable extraible para la colección de grasas liberadas de la comida la cocción.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Technical Features

The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

An extractable stainless steel drawer collects grease during cooking.

Full moduls (80 cm) have independent heating elements to allow different cooking.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Caractéristiques Techniques

La grille de cuisson est en fonte réversible viande / poisson.

Tiroir amovible en acier inoxydable pour la récupération de graisse.

Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Parrillas Piedra Volcánica | Charcoal Grills | *Grilles avec Pierre de Lave*

Modelo Model *Model*	Quemadores Burners *Brûleurs*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Superficie Útil (AxF) mm Usable Area(LxW) mm *Superficie utile (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
MPLG74A	1	1 x 7,5	7,5	50	352x475	400x714x850	**2.538**
MPLG78A	2	2 x 7,5	15,0	82	352x475 (x2)	700x714x850	**3.916**
Sobremesa | Top | *Top*							
MPLG74T	1	1 x 7,5	7,5	36	352x475	400x714x250	**2.052**
MPLG78T	2	2 x 7,5	15,0	74	352x475 (x2)	700x714x250	**2.914**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Características Técnicas

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pesca.

El cajón extraible de acero inoxidable que contiene agua, libera vapor durante la cocción.

La evaporación del agua presente en los contenedores colocados debajo de las resistencias permite una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto.

En los modelos de módulo entero (80 cm) es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a resistencias independientes.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas

Technical Features

The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

An extractable stainless steel drawer with water generates steam during cooking operations.

The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

Full moduls (80 cm) have independent heating elements to allow different cooking.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Caractéristiques Techniques

La grille de cuisson est en fonte réversible viande / poisson.

Un tiroir amovible en acier inoxydable contenant de l'eau libère de la vapeur pendant la cuisson.

L'évaporation de l'eau présente dans les conteneurs placé sous les éléments chauffants il permet une cuisson délicate et une nourriture uniforme sans altérer son goût.

Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Parrilas de Agua | Water Grills | *Grilles à Eau*

Modelo Model *Model*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Superficie Útil (AxF) mm Usable Area(LxW) mm *Superficie utile (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
MWGE74	1 x 6,0	6,0	400	50	352x475	400x714x850	**2.860**
MWGE78	2 x 6,0	12,0	400	82	352x475 (x2)	700x714x850	**4.528**

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Cuecepastas
Pasta Cookers
Cuiseurs à Pâtes

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

MCPG77A



MCPG74A



A770049



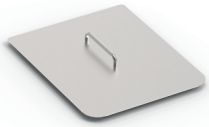
A770050



B800004



A777109



MCPE74A



MCPE77A



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anti corrosión, con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Solenoide para cargar el agua.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiones a gas:
Quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiones eléctricas:
Resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.

Technical Features

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Electric valve to load the water.

Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame.

Thermocouple safety device connected to the pilot flame.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature with operating and safety thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage.

Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaleur.

Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité.

Allumage piezo.

Versions électriques: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
	MCPG74A	26	1 x 8,5	8,5	230	50	310x340x300	400x714x850	**3.079**
	MCPG77A	40	1 x 13,6	13,6	230	88	510x310x300	700x714x850	**3.800**

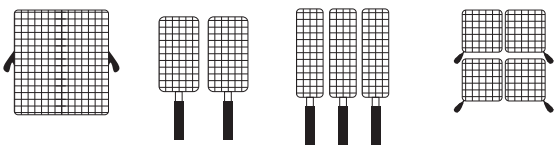
	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
	MCPE74A	26	1 x 5,5	5,5	400	44	310x340x300	400x714x850	**3.112**
	MCPE77A	40	1 x 9,0	9,0	400	58	510x310x300	700x714x850	**3.634**

***Cestas NO incluidas** *Baskets NOT included **Paniers NON inclus*

Accesorios | Accesories | *Accessoires*

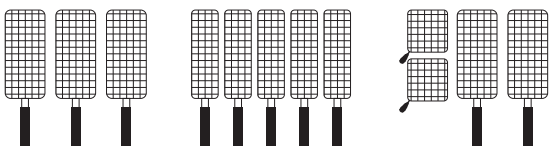
A770049	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	145x290x215	**98**
A770050	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	490x290x215	**217**
B800003	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	145x160x215	**82**
B800004	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	145x160x215	**82**
B800005	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	95x290x215	**102**
B800006	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	160x290x215	**113**
B800007	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiseur à pâtes*	330x290x215	**166**
A777109	**Tapa cuecepasta 40x73 cm** Lid for pasta cooker 40x73 cm. *Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm.*	390x331x15-45	**52**
A980117	**Tapa cuecepasta 70x73 cm** Lid for pasta cooker 70x73 cm. *Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm.*	530x331x15-45	**59**

MCPG74A & MCPE74A



B800007 **A770049** **B800005** **B800004+B800003**

MCPG77A & MCPE77A



B800006 **B800005** **B800004+B800006**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Baño María | Sartenes Basculantes
Bain marie | Braising Pans
Bainmarie | Sauteuses

MADE IN ITALY

MBME74A



NEW NUEVO NOUVEAU

MBME74T



MBRG78A



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado mediante termostato.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Technical Features

The AISI 304 stainless steel tank is moulded and continuous-welded.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tanks and controlled by a thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints

Caractéristiques Techniques

La cuve en acier inoxydable AISI 304 est moulée et soudée.

Le chauffage electrique est avec resistances de chauffe en acier blindé situées sous la cuve et est contrôlée par thermostat.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Baño María | Bain marie | *Bainmarie*

	Modelo Model *Model*	Capacidad Cuba Tank Capacity *Cap. de la Cuve*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
	Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*								
⚡	**MBME74A**	GN1/1	1 x 1,5	1,5	230	34	310x510x160	400x714x850	**1.782**
	Sobremesa | Top | *Top*								
⚡	**MBME74T**	GN1/1	1 x 1,5	1,5	230	20	310x510x160	400x714x250	**1.459**

***Cubetas GN NO incluidas** *GN Trays NOT included *Bacs GN NON inclus*

Características Técnicas

La cuba tiene paredes y fondo en acero inoxidable AISI 304 18/10, con esquinas redondeadas y frente en forma para facilitar las operaciones de descarga y limpieza.

La tapa de acero inoxidable está equilibrada y equipada de bisagras robustas.

Fácil inclinación manual de la cuba con manija frontal ergonómica.

Grifo de carga de agua ubicado en la parte delantera de la máquina.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiones a gas: quemador en acero inoxidable con brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (90-320 °C).

Versiones eléctricas: resistencias acorazados en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba.

Regulación termostática (50-300 °C).

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls and bottom, rounded corners and the shaped front part to facilitate unloading and cleaning operations.

The stainless steel lid is balanced and has strong stainless steel AISI 304 hinges.

Easy manual tilting of the tank through an ergonomic front handle.

Water load tap placed on the front of the unit.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Gas versions: stainless steel burner with multiple arms for even more heat diffusion; gas valve with thermocouple, thermostatic temperature control (90-320 °C).

Electric versions: armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the tank; thermostatic control (50-300 °C).

Caractéristiques Techniques

La cuve possède les côtés et le fond en acier inox AISI 304.18/10 et le devant en forme pour faciliter les opérations de déchargement et de nettoyage.

L'inclinaison de la cuve est manuelle avec une poignée frontale ergonomique.

Le robinet d'eau se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Version gaz: bruleur en acier à plusieurs bras pour une meilleure distribution de la chaleur, vanne de sécurité avec thermocouple, régulation thermostatique de la température (90-320 °C).

Version électrique: résistance blindées situées sous le dessous de la cuve, régulation thermostatique de la température (50-300 °C).

154 157 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Sartenes Basculantes | Braising Pans | *Sauteuses*

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Superficie Útil (dm^2) Usable Area(dm^2) *Superficie utile (dm^2)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
🔥	**MBRG78A**	50	13,5	113	34	710x480x150	800x714x850	**5.770**

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Superficie Útil (dm^2) Usable Area(dm^2) *Superficie utile (dm^2)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
⚡	**MBRE78A**	50	9,0	400	118	34	710x480x150	800x714x850	**5.713**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

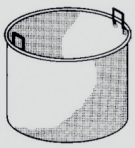
Marmitas
Boiling Pans
Marmites

MADE IN ITALY

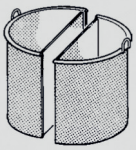
MPEE750I



B700006



B770007



NEW NUEVO NOUVEAU

MPEG750I



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las paredes de la cuba y el espacio intermedio están en AISI 304, mientras que el fondo está en AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión.

La tapa en AISI 304 garantiza pérdidas mínimas de vapor y calor (la tapa de doble aislamiento también está disponible como accesorio para garantizar un mejor aislamiento térmico).

Grifo de carga agua fría y caliente articulado ubicado sobre la encimera de trabajo.

Calentamiento indirecto por vapor baja presión generada por el agua contenida en el espacio intermedio.

El vapor a baja presión producido en el espacio intermedio calienta uniformemente la superficie del recipiente.

Visor de nivel de agua en el espacio intermedio ubicado en el panel frontal.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

Versiones a gas: quemador tubular en acero inoxidable con llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador piloto.

Válvula de seguridad con manómetro.

Versiones eléctricas: resistencias de inmersión controlados por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en el espacio intermedio, válvula de seguridad con manómetro.

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls.

The tank sides and the interspace are in AISI 304, the bottom is in AISI 316 for greater resistance to corrosion.

The AISI 304 lid ensures minimal loss of steam and heat (double insulation lid is available as option to guarantee better thermal insulation).

Hot and cold water tap with swivel nozzle is placed on top of the worktop.

Indirect heating generated by the low pressure steam of the interspace water evenly heats the surface of the container.

Interspace water-level viewer in the front panel.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Gas versions: stainless steel tubular burner with self-stabilizing flame.

Pilot flame with thermocouple safety device.

Piezo-electric ignition of the pilot. Safety valve with pressure gauge.

Electric versions: power adjustment with 4-position switch, pressure gauge for the automatic control of the interspace steam, safety valve with gauge.

Caractéristiques Techniques

La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion.

Le couvercle en acier inox AISI 304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur (disponible comme accessoire le couvercle double isolant).

Robinets d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus.

Chauffage indirect par vapeur basse pression produite par l'eau dans la cavité intermédiaire. La vapeur basse pression chauffe uniformément la surface du récipient.

Afficheur de niveau d'eau creux situé sur le panneau avant.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

Version gaz: bruleur en acier à flamme stabilisée.

Flamme pilote avec vanne de sécurité. Allumage piezzo. Manomètre de pression.

Version électrique: resistances commandés par un interrupteur à 4 positions, pressostat pour le contrôle automatique de la vapeur dans la cavité intermédiaire, soupape de sécurité avec manomètre.

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm *Dim. de la Cuve (ØxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
	MPEG7750I	50	12,5	91	400x420	700x714x850	**7.170**

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Electric Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm *Dim. de la Cuve (ØxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
	MPEE7750I	50	9,0	400	93	400x420	700x714x850	**7.598**

Accesorios | Accesories | *Accessoires*

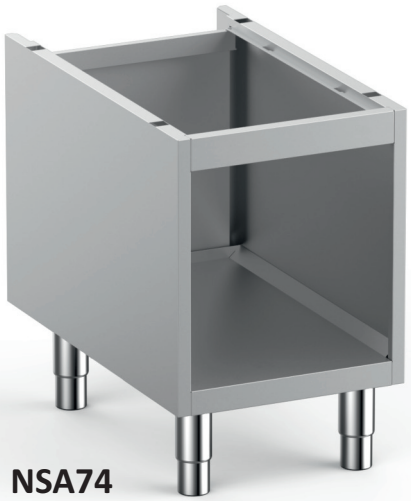
B700006	**Cesta colador 50 l.** Colander basket 50 l. *Panier passoire 50 l.*	350x360	**842**
B770007	**Cesta colador 50 l.** Colander basket 50 l. *Panier passoire 50 l.*	350x360	**1.008**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Armarios
Cupboard Bases
Armoires

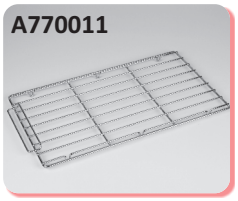
MADE IN ITALY



NSA74



NSA77



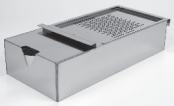
A770011



A777132



A777131



A777133



A777115



A777177



A777189



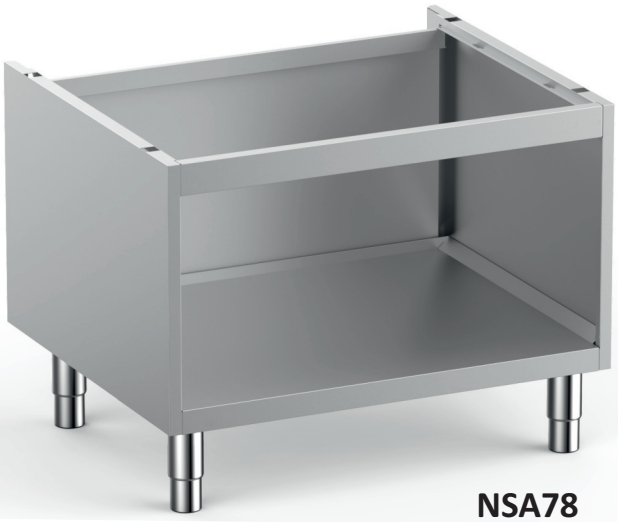
A777195



A777188



A777192



NSA78

NEW NUEVO NOUVEAU



NSA72

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de armarios MAGISTRA PLUS 700 se compone de modelos de medio módulo y módulo entero.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Technical Features

The MAGISTRA PLUS 700 cupboards bases consists of half module and full module models.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Caractéristiques Techniques

Les bases d'armoires MAGISTRA PLUS 700 se composent de modèles demi-module et module complet.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

Modelo Model *Model*		Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
NSA72	**Armario cerrado con espacio técnico posterior** Cupboard base with rear technical slot *Armoire fermée avec espace technique arrière*	10	200x640x600	**508**
NSA74	**Armario abierto sin puertas 40 cm con espacio técnico posterior** Open cupboard base without doors 40 cm with rear technical slot *Armoire ouvert sans portes 40 cm avec espace technique arrière*	18	400x595x600	**441**
NSA77	**Armario abierto sin puertas 70 cm con espacio técnico posterior** Open cupboard base without doors 70 cm with rear technical slot *Armoire ouvert sans portes 70 cm avec espace technique arrière*	22	700x595x600	**538**
NSA78	**Armario abierto sin puertas 80 cm con espacio técnico posterior** Open cupboard base without doors 80 cm with rear technical slot *Armoire ouvert sans portes 80 cm avec espace technique arrière*	24	800x595x600	**601**
Accesorios Armario | Cupboard Accesories | *Accessoires d'armoire*				
A777190	**Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para NSA 40 cm.** Kit of 2 drawers GN 1/1 for cupboard NSA 40 cm *Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire NSA 40 cm*	15	400x660x215-440	**498**
A777195	**Kit cajonera 2 cajones GN 2/1 para NSA 70 cm.** Kit of 2 drawers GN 2/1 for cupboard NSA 70 cm *Paire de tiroirs GN 2/1 pour armoire NSA 70 cm*	19,7	700x580x215-440	**612**
A777189	**Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para compartimentos abiertos monobloque 40 cm.** Kit of 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard 40 cm *Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire ouvert monobloc 40 cm*	15	400x660x215-440	**508**
A777196	**Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para compartimentos abiertos monobloque 70 cm.** Kit of 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard 70 cm *Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire ouvert monobloc 70 cm*	19,7	700x580x215-440	**599**
A777188	**Puerta armario 40 cm (1 puerta)** Door for cupboard 40 cm (1 door) *Porte d'armoire 40 cm (1 porte)*	5	400x40x440	**170**
A777192	**Conjunto puertas armario 70 cm (2 puertas)** Kit of doors for cupboard 70 cm (2 doors) *Groupe de portes d'armoire 70 cm (2 portes)*	9	2 x (400x40x440)	**340**
A777115	**Guía lateral cromada compartimento armario** Chromed lateral guide for cupboard *Guide latéral chromé pour armoire*		585x25x385	**38**
A770011	**Rejilla compartimento armario GN 1/1** Cupboard shelf GN 1/1 *Étagère grille GN 1/1*		325x590x30	**53**
A777191	**Kit tapajuntas** Junction kit *Kit de jonction*			**27**
A777116	**Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA477G** Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA477G *Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA477G*	5	230x595x50	**546**
A777117	**Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA777G** Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA777G *Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA777G*	7	530x595x50	**746**
A777131	**Rueda inoxidable** Stainless steel fixed caster *Roulette fixe acier inoxydable*		Ø100	**113**
A777132	**Rueda giratoria inoxidable con freno** Stainless steel swivel caster with brake *roulette pivotante avec frein acier inoxydable*		Ø100	**205**
A770107	**Kit pie individual para anclaje** Kit single foot for anchoring *Kit pied simple pour ancrage*			**40**
A980118	**Kit 4 pies (h.50 mm) para instalación en zócalo sólido (h. 100 mm)** Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h. 100 mm) *Kit 4 pieds (h.50 mm) pour installation sur plinthe pleine (h. 100 mm)*		308x470x105	**177**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 700
MAGISTRA PLUS 700 Line
MAGISTRA PLUS 700 *Line*

Muebles Neutros
Neutral Elements
Eléments Neutres

MADE IN ITALY

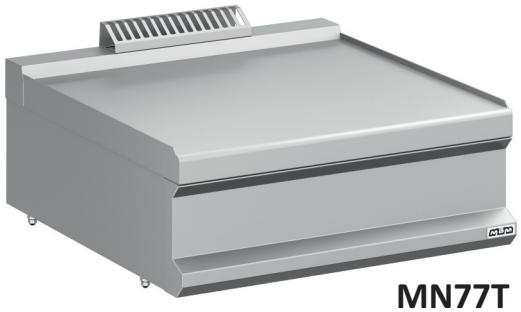
NEW NUEVO NOUVEAU



MN77A



MN77AC



MN77T



MN77TC



MN72T



MN74TC



MN74T

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de muebles neutros MAGISTRA PLUS 700 se compone de modelos monobloque sobre armario y de sobremesa.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Frontal moldeado.

Módulo con amplio cajón (solo monobloque).

Technical Features

The MAGISTRA PLUS 700 neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Shaped front.

Module with large drawer (only monobloc).

Caractéristiques Techniques

Les eléments neutres MAGISTRA PLUS 700 se compose de modèles monoblocs sur armoire ouvert et de modèles top.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

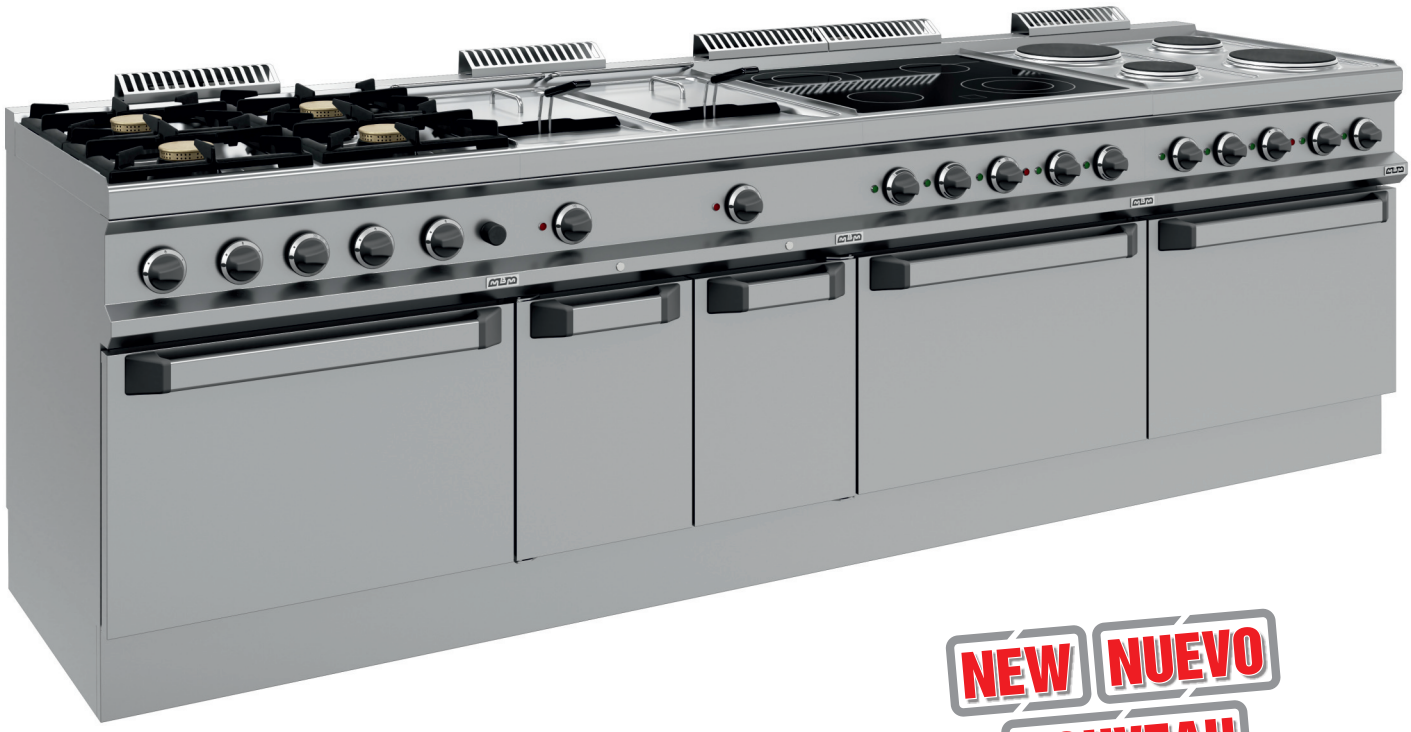
Façade moulée.

Module avec grand tiroir (uniquement monobloc).

Modelo Model *Model*		Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Monobloque sobre armario abierto | Free standing on open stand | *Autoportant sur pied ouvert*				
MN74A	**Mueble neutro 40 cm** Neutral element 40 cm *Elément neutre 40 cm*	30	400x714x850	**1.103**
MN74AC	**Mueble neutro con cajón 40 cm** Neutral element with drawer 40 cm *Elément neutre avec tiroir 40 cm*	34	400x714x850	**1.293**
MN77A	**Mueble neutro 70 cm** Neutral element 70 cm *Elément neutre 70 cm*	45	700x714x850	**1.369**
MN77AC	**Mueble neutro con cajón 70 cm** Neutral element with drawer 70 cm *Elément neutre avec tiroir 70 cm*	48	700x714x850	**1.502**
Sobremesa | Top | *Top*				
MN72T	**Mueble neutro 20 cm** Neutral element 20 cm *Elément neutre 20 cm*	10	200x714x250	**450**
MN74T	**Mueble neutro 40 cm** Neutral element 40 cm *Elément neutre 40 cm*	18	400x714x250	**519**
MN74TC	**Mueble neutro con cajón 40 cm** Neutral element with drawer 40 cm *Elément neutre avec tiroir 40 cm*	18	400x714x250	**658**
MN77T	**Mueble neutro 70 cm** Neutral element 70 cm *Elément neutre 70 cm*	25	700x714x250	**614**
MN77TC	**Mueble neutro con cajón 70 cm** Neutral element with drawer 70 cm *Elément neutre avec tiroir 70 cm*	25	700x714x250	**796**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line



NEW NUEVO NOUVEAU

MAGISTRA 900 Plus
ha sido diseñada con una nueva estructura y nuevos detalles estéticos que la convierten en la solución adecuada para quienes buscan equipos fáciles de usar y mantener y con la mejor relación calidad / precio.

MAGISTRA 900 Plus
has been designed with a new structure and new aesthetic details to make it the right solution for those looking for equipment that is easy to use and maintain and with the best quality/ price ratio.

MAGISTRA 900 Plus
a été conçu avec une nouvelle structure et de nouveaux détails esthétiques qui en font la bonne solution pour ceux qui recherchent un équipement facile à utiliser et à entretenir et avec le meilleur rapport qualité / prix.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA Plus 900

Calidad concreta

Nuevos mandos y manija para mejorar la calidad y la fiabilidad.
Nueva estructura diseñada para garantizar la máxima calidad.
Fondo de acero para hacer cada máquina más resistente.

Valores tangibles

Quemadores de alta potencia con 60% de eficiencia certificada.
Nueva parrilla con diferentes niveles para obtener mejores resultados de cocción.
Nuevo sistema de llenado de agua con electroválvula para cuecepastas.

Facilidad de mantenimiento

Nueva chimenea sin tornillos fácilmente extraible.
Fácil conexión por instalaciones muy rápidas.
Compartimento técnico trasero para facilitar la conexión a los servicios públicos.
Parte inferior desmontable para permitir el acceso a la parte inferior de la máquina



MAGISTRA 900 Plus Line

Precise quality

New knob and handles to improve quality and reliability.
New structure designed to guarantee maximum quality.
Bottom in stainless steel to make the machine more resistant.

Míralo ahora
Watch it now
Regarde ça

Flex Burner

Tangible values

High power burners with 60% certified efficiency.
New lavastone grids with levels for superior cooking results.
New water loading with electro-valve for pasta cookers.

Ease of maintenance

New chimney without screws easily removable.
Easy connection for speedy installations.
Rear technical compartment to facilitate connection to utilities.
Removable bottom to allow easy access to the lower part of the equipment.





MAGISTRA 900 Plus Line

Qualité concrète

Nouveau bouton et nouvelle poignée pour améliorer la qualité et la fiabilité.
Nouvelle structure conçue pour garantir une qualité maximale.
Fond en acier pour rendre chaque machine plus résistante.

Valeurs tangibles

Brûleurs à haute puissance avec une efficacité certifiée de 60%.
Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux pour de meilleurs résultats de cuisson.
Nouveaux remplissage d'eau avec électrovanne pour cuiseurs à pâtes.

Facilité d'entretien

Nouveau foyer sans vis facilement démontable.
Assemblage facil pour des installations rapide.
Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics.
Fond amovible pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Cocinas a Gas
Gas Stoves
Forneaux à Gaz

NEW NUEVO NOUVEAU

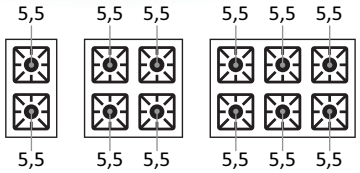
MADE IN ITALY

MFB94AXL

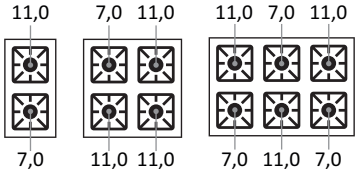


MFB912FGMGXL





Potencia Quemadores Flex Burner(kW)
Flex Burner Power (kW)
Puissance Brûleurs Flex Burner (kW)



MFB912AXL



MFB98FGXL



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Los quemadores Flex Burner están dotados de repartidor de llama en latón, a llama auto-estabilizante, para cocinar bajo seguridad y para un mantenimiento más fácil.

Cada quemador de 5,5 / 7 kW tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 1,5 kW a un máximo de 5,5 / 7 kW, cada quemador de 11 kW tiene un rango de potencia modulable desde un mínimo de 2 kW a un máximo de 11 kW, para obtener máxima flexibilidad.

El quemador piloto de bajo consumo está protegido en el interior del quemador principal.

La disposición de los quemadores permite utilizar ollas de hasta 40 cm de diámetro.

Las rejillas para apoyar ollas para cada fuego en hierro fundido esmaltado son lavables en lavavajillas.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: e equipado con un quemador de 7 kW (10 kW para horno maxi) con llama auto-estabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

Flex Burners with brass burner caps and self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance

5,5/7 kW burners has an adjustable power range from a minimum of 1.5 kW to a maximum of 5.5 / 7 kW; 11kW burners has an adjustable power range from a minimum of 2 kW to a maximum of 11 kW, to get maximum flexibility.

The pilot flame is protected inside the main burner.

The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter.

The single cast iron pan support are dishwasher-size.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignement side by side.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 7 kW burner (10 kW for maxi oven) with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de chapeaux en laiton avec flamme autostabilisant, pour la cuisson en toute sécurité et pour un entretien plus facile.

Le brûleur de 5,5/7 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 1,5 kW à un maximum de 5,5 / 7 kW, le brûleur de 11 kW a une plage de puissance qui peut être modulée par un minimum de 2 kW à un maximum de 11 kW, pour obtenir une flexibilité maximale.

Le brûleur pilote a basse consommation est protégée à l'intérieur du brûleur primaire

La disposition des brûleurs permet l'utilisation de pots jusqu'à 40 cm de diamètre.

Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 7 kW (10 kW pour four maxi) avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure/supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model *Model*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) *Four à Gaz (kW)*	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. *Four (LxPxH) mm.*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
MFB94AXXS	2 x 5,5			11,0		48		400x900x850	**2.282**
MFB94AXL	1 x 7,0 + 1 x 11,0			18,0		48		400x900x850	**2.369**
MFB98AXXS	4 x 5,5			22,0		74		800x900x850	**3.235**
MFB98AXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0			36,0		74		800x900x850	**3.393**
MFB912AXXS	6 x 5,5			33,0		104		1200x900x850	**4.507**
MFB912AXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0			54,0		104		1200x900x850	**4.742**
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
MFB98FGXXS	4 x 5,5	7,0		29,0		106	540x700x300	800x900x850	**4.187**
MFB98FGXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0	7,0		43,0		106	540x700x300	800x900x850	**4.324**
MFB98FEXXS	4 x 5,5		6,0	22,0	400	106	540x700x300	800x900x850	**4.935**
MFB98FEXL	2 x 7,0 + 2 x 11,0		6,0	36,0	400	106	540x700x300	800x900x850	**5.091**
MFB912AFGXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	7,0		61,0		143	540x700x300	800x900x850	**6.124**
MFB912AFEXXS	6 x 5,5		6,0	33,0	400	143	540x700x300	800x900x850	**6.522**
MFB912AFEXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0		6,0	54,0	400	143	540x700x300	1200x900x850	**6.759**
MFB912FGMXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	10,0		64,0		171	1000x700x300	1200x900x850	**6.480**
MFB912FGMGXXL	3 x 7,0 + 3 x 11,0	10,0	5,0	64,0	400	173	1000x700x300	1200x900x850	**6.884**
Accesorios | Accesories | *Accessoires*									
A980119	**Plancha lisa 1 fuego (AISI 430)** Smooth plate 1 burner (AISI 430) *Plaque lisse 1 brûleur (AISI 430)*					7,5		375x372x8	**368**
A980120	**Plancha ranurada 1 fuego (AISI 430)** Lined plate 1 burner (AISI 430) *Plaque Rainurée 1 brûleur (AISI 430)*					6,7		375x372x8	**452**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Cocinas Eléctricas
Electric Stoves
Forneaux Électriques

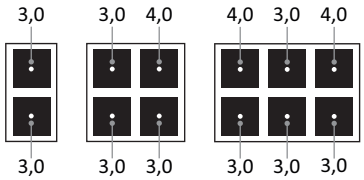
MADE IN ITALY

MPQR94A

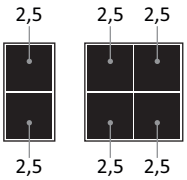




MPQ912FE



Potencia Placas (kW)
Plates Power (kW)
Puissance Plaques (kW)



NEW NUEVO NOUVEAU



MPQ912FEM

MPQ98FE



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las placas en hierro fundido de rápido calentamiento con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento están encastradas en la encimera "herméticamente".

Placas cuadradas con tamaño 300x300 mm y potencia 3 y 4 kW.

Placas bajadas con tamaño 300x300 mm y potencia 2,5 kW.

Luces indicadoras en el panel de control señalan el funcionamiento de cada plancha.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW (10 kW para horno maxi) colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

The cast iron fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating are watertight fixed to the worktop.

Squared plates with dimension 300x300 mm and power 3 and 4 kW.

Lowered plates with dimension 300x300 mm and power 2,5 kW.

Indicator lights show when each hotplate is working.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignement side by side.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements (10 kW for maxi oven) placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

Les plaques en fonte à chauffage rapide avec dispositif de sécurité de surchauffe sont insérées dans le plan "étanche".

Plaques carrés de taille 300x300 mm et puissance 3 et 4 kW.

Plaques abaissé avec dimension 300x300 mm et puissance 2,5 kW.

Des voyants lumineux indiquent le fonctionnement de chaque plaque sur le panneau de commande.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable (10 kW pour four maxi) positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure/supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

Modelo Model *Model*	Placas Plates *Plaques*	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) *Puissance Plaques (kW)*	Horno Eléctrico (kW) Electric Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. *Four (LxPxH) mm.*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
MPQ94A	2	2 x 3,0		6,0	400	78		400x900x850	**2.799**
MPQR94A	2	2 x 2,5		5,0	400	83		400x900x850	**3.017**
MPQ98A	4	3 x 3,0 + 1 x 4,0		13,0	400	102		800x900x850	**4.252**
MPQR98A	4	4 x 2,5		10,0	400	107		800x900x850	**4.478**
MPQ912A	6	4 x 3,0 + 2 x 4,0		20,0	400	130		1200x900x850	**5.801**
Con Horno | With Oven | *Avec Four*									
MPQ98FE	4	3 x 3,0 + 1 x 4,0	6,0	19,0	400	136	540x695x290	800x900x850	**6.073**
MPQR98FE	4	4 x 2,5	6,0	16,0	400	142	540x695x290	800x900x850	**5.592**
MPQ912AFE	6	4 x 3,0 + 2 x 4,0	6,0	26,0	400	187	540x695x290	1200x900x850	**7.628**
MPQ912FEM	6	4 x 3,0 + 2 x 4,0	10,0	30,0	400	161	1000x695x290	1200x900x850	**8.140**

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Cocinas de Planchas Radiantes
Solid Top Stoves
Forneaux Plaques Coup de Feu

MADE IN ITALY

MTPE98A





MTPG98A



MTPG98FG

NEW NUEVO NOUVEAU

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La plancha en hierro fundido de 10 mm de espesor tiene una superficie de 50 dm² con un anillo central móvil.

El calentamiento de la plancha de cocción es a través de un quemador en acero de 12 kW, ubicado bajo el anillo central, con encendido piezoeléctrico y control termostático.

En las versiones con funcionamiento eléctrico, la plancha de cocción es única pero presenta 4 zonas de cocción con control independiente.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de los elementos a través de tapajuntas.

La cámara de cocción es de acero inoxidable con base esmaltada y la puerta, también en acero inoxidable, tiene doble pared con cavidad aislante.

Horno a gas: equipado con un quemador de 7 kW con llama autoestabilizada; regulación termostática de temperatura con válvula de seguridad y termopar; encendido piezoeléctrico del quemador.

Soporte de rejilla para 3 GN 2/1.

Horno eléctrico: equipado con resistencias blindadas en acero inoxidable de 6 kW colocado en la parte inferior y en la parte superior de la cámara de cocción; regulación de temperatura termostática con doble control inferior / superior separado para una máxima flexibilidad de cocción.

Porta rejilla para 3 GN 2/1.

Technical Features

The cooking plate with a surface area of 50 dm² is in cast iron (10 mm thickness).

For gas versions, the 12 kW stainless steel burner is placed under the removable central ring.

Piezo-electric ignition and thermostatic control.

For electric versions, the cooking plate is unique but has 4 cooking zone with independent control.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

Gas oven: 7 kW burner with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

3 GN 2/1 rack support.

Electric oven: 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.

3 GN 2/1 rack support.

Caractéristiques Techniques

La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 50 dm².

Dans les versions à gaz, le chauffage est fait par un brûleur en acier de 12 kW, positionné en dessous l'anneau central mobile.

Allumage piézoélectrique e contrôle thermostatique de la température.

Dans les versions à fonctionnement électrique, la plaque est unique mais dispose de 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Excellent alignement avec joints de liaison.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec cavité isolante et porte en acier inoxydable.

Four à gaz: équipé d'un brûleur de 7 kW avec flamme auto-stabilisée; réglementation thermostatique de la température avec soupape de sécurité et thermocouple; allumage piézoélectrique du brûleur.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

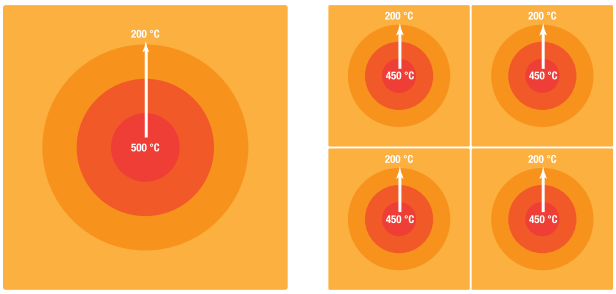
Four électrique: équipé de résistances blindées en 6 kW en acier inoxydable positionné en bas et en haut de la chambre de cuisson; régulation thermostatique de la température avec double commande inférieure / supérieure séparée pour une flexibilité de cuisson maximale.

Porte-grille pour 3 GN 2/1.

	Modelo Model *Model*	Pot. Planchas (kW) Plates Power (kW) *Puissance Plaques (kW)*	Horno Gas (kW) Gas Oven (kW) *Four à Gaz (kW)*	Horno Eléct. (kW) Elect. Oven (kW) *Four électrique (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Horno (AxFxH) mm. Oven (LxWxH) mm. *Four (LxPxH) mm.*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*										
	MTPG98A	1 x 12,0			12,0		100		800x900x850	**3.591**
	MTPE98A	4 x 3,5			14,0	400	100		800x900x850	**4.609**
Con Horno | With Oven | *Avec Four*										
	MTPG98FG	1 x 12,0	7,0		19,0		125	540x695x320	800x900x850	**4.922**

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Zonas isotérmicas para cocciones diferenciadas
Isothermal zones for differentiated cooking
Zones thermiques permettant de différencier les cuissons



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Cocinas Inducción
Induction Stoves
Forneaux Induction

MADE IN ITALY

MIN94A



NEW NUEVO NOUVEAU



MIN98A

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La placa de cocción de 6 mm de espesor, se caracteriza por su superficie absolutamente plana, fácil de limpiar.

Está fijada herméticamente a la encimera de trabajo preservándola de eventuales filtraciones.

El calentamiento de la superficie de cocción se activa únicamente cuando entra en contacto directo con las ollas para planchas a inducción y la cantidad de calor es proporcional a la superficie de contacto.

La zona de la placa de cocción que no está en contacto con la olla permanece desactivada y por lo tanto fría permitiendo un ambiente de trabajo más confortable y una reducción del consumo de energía del 50% respecto a las cocinas tradicionales.

Cada inductor tiene 6 posiciones regulables y una luz indicadora que señala el funcionamiento de la misma.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The sealed 6mm ceramic top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of glass ceramic.

It is watertight fixed to the worktop, preventing any liquid infiltration.

The cooking surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots, and the amount of heat is proportional to the surface of contact.

The zone of the cooking surface not in contact with the pan remains deactivated and thus cold allowing a more comfortable working environment (lower heat emission) and a energy savings equal to 50% compared to traditional stoves.

Each inductor has 6 different power levels and an indicator light shows when the top is in operation.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Moduls alignement side by side.

Caractéristiques Techniques

Le verre de cuisson de 6 mm d'épaisseur est caractérisé pour sa surface absolument plane, facile à nettoyer.

Il est solidement fixé au plan de travail, protection contre d'éventuelles infiltrations.

Le chauffage de la plaque n'est activé que lorsqu'il entre en contact direct avec des pots pour cuisson à induction spécifiques et la quantité de chaleur est proportionnelle à la surface de contact.

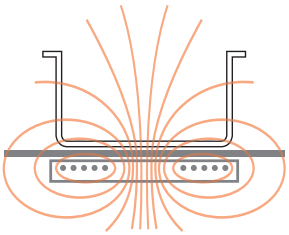
La zone pas en contact avec le pot reste désactivé et donc froid, permettant un environnement de travail plus confortable et une réduction de 50% de la consommation d'énergie par rapport aux cuisines traditionnelles.

Chaque inducteur a 6 degrés de régulation différents et une veilleuse signale le fonctionnement du plan.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Modelo Model Model	Placas Plates Plaques	Potencia Placas (kW) Plates Power (kW) Puissance Plaques (kW)	Potencia (kW) Power (kW) Puissance (kW)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Peso (kg) Weight (kg) Poids (kg)	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. Exterieur (LxPxH) mm.	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
MIN94A	2	2 x 5,0	10,0	400	100	400x900x850	**10.639**
MIN98A	4	4 x 5,0	20,0	400	200	800x900x850	**17.478**



El calor se transmite solo a la parte inferior de la olla para un ambiente de trabajo más confortable y seguro.
The heat is transmitted only to the bottom of the pan for a more comfortable working environment.
La chaleur est transmise uniquement par le fond de la casserole et permet de travailler dans un environnement confortable.

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900 **Frytops**
MAGISTRA PLUS 900 Line Frytops
MAGISTRA PLUS 900 Line *Frytops*

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY

MFTG94AR



MFTG94AL



MFTE98ALRC



MFTG98ALC



MFTG987ALR



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La placa de cocción totalmente encerrada en la encimera de trabajo está hecha de acero dulce, con acabado pulido o en cromo duro, y tiene espesor de 15 mm.

Descarga de grasas en un cajón extraible de acero inoxidable con capacidad hasta 2,5 litros para facilitar la limpieza.

La posibilidad de cocción diferenciada(en los modelos de módulo entero) es factible gracias a los quemadores / resistencias eléctricas independiente.

El acabado cromado permite la cocción en sucesivo de alimentos diferentes sin el riesgo de transferencia de olores y sabores evitando por lo tanto tener que limpiar la plancha durante cada cocción.

Además de facilitar las operaciones de limpieza, el revestimiento en cromo se caracteriza por una menor dispersión del calor lo cual procura un ambiente de trabajo más confortable.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The cooking plate with rounded front corners in smooth steel, with polished or solid chrome finish, has a thickness of 15 mm.

Removable stainless steel basin with capacity up to 2,5 liters to facilitate the claning operations and the discharge of grease.

In 70 cm models it's possible to differentiate cooking thanks to independent gas burners/electric heating elements.

The chrome finishing allows to cook different foods in succession without the risk of transferring smells and flavors, thus avoiding having to clean the griddle plate between different cooking.

More then facilitating cleaning operations, the chrome finishing is characterized by lower dispersion of heat, making the working environment more comfortable.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Module alignement side by side.

Caractéristiques Techniques

La plaque de cuisson intégrée dans le dessus est en acier doux, avec finition chrome lisse ou dur, et a épaisseur de 15 mm.

Déchargement des graisses dans un tiroir amovible en acier inoxydable avec capacité jusqu'à 2,5 litres, pour faciliter le nettoyage.

Les cuissons différenciée (en modules de 70) sont possibles grâce aux brûleurs / éléments chauffants électriques indépendant.

La finition chromée permet des cuissons successives de différents aliments sans risque de transfert odeurs et saveurs lors du passage d'une cuisson à une autre.

En plus de faciliter le nettoyage, le revêtement le chrome réduit la dissipation thermique, favorisant environnement de travail plus confortable.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Modelo / Model / *Model*	Placa Lisa / Plate Ranurada / *Plaque Cromada* (Smooth / Lined / *Chromed*)			Pot. Quemadores (kW) / Burners Power (kW) / *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) / Power (kW) / *Puissance (kW)*	Peso (kg) / Weight (kg) / *Poids (kg)*	Voltaje (V) / Voltage (V) / *Tension (V)*	Superficie Útil (AxF) mm / Usable Area(LxW) mm / *Superficie utile (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. / External (LxWxH) mm. / *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP / Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*										
MFTG94AL	•			1 x 8,0	8,0	82		380x720	400x900x850	**2.868**
MFTG94ALC	•		•	1 x 8,0	8,0	82		380x720	400x900x850	**3.374**
MFTG94AR		•		1 x 8,0	8,0	82		380x720	400x900x850	**2.997**
MFTG98AL	•			2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	**4.024**
MFTG98ALC	•		•	2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	**4.893**
MFTG98AR		•		2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	**4.326**
MFTG98ALR	•	•		2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	**4.197**
MFTG98ALRC	•	•	•	2 x 8,0	16,0	135		780x720	800x900x850	**5.145**
MFTE94AL	•			1 x 6,0	6,0	82	400	380x720	400x900x850	**2.792**
MFTE94ALC	•		•	1 x 6,0	6,0	82	400	380x720	400x900x850	**3.356**
MFTE94AR		•		1 x 6,0	6,0	82	400	380x720	400x900x850	**2.883**
MFTE98AL	•			2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	**3.800**
MFTE98ALC	•		•	2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	**4.719**
MFTE98AR		•		2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	**4.168**
MFTE98ALR	•	•		2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	**4.036**
MFTE98ALRC	•	•	•	2 x 6,0	12,0	135	400	780x720	800x900x850	**5.109**

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Parrillas Piedra Volcánica
Charcoal Grills
Grilles avec Pierre de Lave

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

MPLG98A



MPLG94A



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La parrilla de cocción es en hierro fundido, reversible carne/pescado.

Cajón de acero inoxidable extraible para la colección de grasas liberadas de la comida la cocción.

En los modelos de módulo entero es posible llevar a cabo cocciones diferenciadas gracias a quemadores independientes.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

An extractable stainless steel drawer collects grease during cooking.

Full modules have independent heating elements to allow different cooking.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignement side by side.

Caractéristiques Techniques

La grille de cuisson est en fonte réversible viande/poisson.

Tiroir amovible en acier inoxydable pour la récupération de graisse.

Dans les modèles de 80 cm, il est possible de créer cuisson différenciée grâce à des éléments chauffants indépendants.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Modelo Model *Model*	Quemadores Burners *Brûleurs*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Superficie Útil (AxF) mm Usable Area(LxW) mm *Superficie utile (LxP) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
MPLG94A	1	1 x 10,0	10,0	62	653x180 (x2)	400x900x850	**3.344**
MPLG98A	2	2 x 10,0	20,0	93	653x180 (x4)	800x900x850	**5.109**

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Freidoras
Fryers
Friteuses

MADE IN ITALY

MFRE98A





MFRG94A

NEW NUEVO NOUVEAU

MFRE94A2V





MFRG98A

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las cubas de acero inoxidable AISI 304 18/10 moldeados y con esquinas redondeadas, se fijan a la encimera con soldadura continua para facilitar la limpieza y desinfección.

Todos los modelos están equipados con un termostato de seguridad y regulación termostática de la temperatura del aceite para mantener la temperatura del aceite en el parámetros de seguridad.

Amplia área frontal para facilitar el uso y limpieza.

El sistema de drenaje de aceite al final del servicio es simple y seguro con depósito de recogida de aceite con filtro acero inoxidable, estándar.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Versiones a gas: quemador en acero de altísimo rendimiento de llama horizontal, válvula de seguridad y termopar, encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Versiones eléctricas: resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable AISI 304 internas a la cuba, fácilmente abatible para una completa limpieza.

Technical Features

The 18/10 AISI 304 stainless steel tanks are moulded and continuous-welded with rounded corners for easy cleaning and sanification.

All models have safety thermostat and thermostatic temperature control to keep the oil temperature within safety parameters.

A large front drainer for greater ease of use and cleaning.

The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignement side by side.

Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame, safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis et sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage.

Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation permettant de conserver la qualité de l'huile.

Un plan d'égouttage est située sur le devant.

Le système de recuperation est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition..

Version gaz: bruleur interne forte puissance à flamme horizontale, vanne de sécurité et thermocouple, allumage automatique avec flamme pilote et piezo.

Versions électriques: résistances blindées à l'intérieur de la cuve. Les résistances basculent pour simplifier le nettoyage.

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*							
MFRG94A	18	18,0	18,0	69	300x400x315	400x900x1180	**3.163**
MFRG98A	18 + 18	18,0 + 18,0	36,0	114	300x400x315	800x900x1180	**5.437**

Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Electric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*								
MFRE94A2V	8 + 8	5,25 + 5,25	10,5	400	56	140x346x315	400x900x850	**4.324**
MFRE94A	18	16,0	16,0	400	56	300x400x242	400x900x850	**3.326**
MFRE98A	18 + 18	16,0 + 16,0	32,0	400	91	300x400x242	800x900x850	**5.744**

Accesorios | Accesories | *Accessoires*				
A980165	**Cesta cuba entera** Basket whole tank *Panier de cuve entier*	270x360x140		**126**
A980166	**Cesta media cuba** Basket half tank *Panier demi-cuve*	130x360x140		**108**
A980131	**Cuba para recogida de aceite** Oil tank for monobloc fryers *Réservoir d'huile pour friteuses monobloc*	300x670x155		**121**

A980165



A980166



A980131



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Baño María | Sartenes Basculantes
Bain marie | Braising Pans
Bainmarie | Sauteuses

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

MBME94A





MBME98A

MBRE98A



MBRG98AF



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La cuba realizada en acero AISI 304 18/10 es prensada y con soldadura continua.

Calentamiento eléctrico con resistencias blindadas externas a la cuba, fijadas en el fondo exterior de la cuba y controlado mediante termostato.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Technical Features

The AISI 304 stainless steel tank is moulded and continuous-welded.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tanks and controlled by a thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignement side by side.

Caractéristiques Techniques

La cuve en acier inoxydable AISI 304 est moulée et soudée.

Le chauffage electrique est avec resistances de chauffe en acier blindé situées sous la cuve et est contrôlée par thermostat.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Baño María | Bain marie | *Bainmarie*

	Modelo Model *Model*	Capacidad Cuba Tank Capacity *Cap. de la Cuve*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
⚡	**MBME94A**	GN 4/3	1 x 2,5	2,5	230	45	310x690x160	400x900x850	**2.605**
⚡	**MBME98A**	GN 8/3	1 x 6,0	6,0	400	68	630x690x160	800x900x850	**3.420**

***Cubetas GN NO incluidas** *GN Trays NOT included **Bacs GN NON inclus*

Características Técnicas

La cuba tiene paredes y fondo en acero inoxidable AISI 304 18/10, con esquinas redondeadas y frente en forma para facilitar las operaciones de descarga y limpieza.

La tapa de acero inoxidable está equilibrada y equipada de bisagras robustas.

Fácil inclinación manual de la cuba con manija frontal ergonómica.

Grifo de carga de agua ubicado en la parte delantera de la máquina.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición..

Versiones a gas: quemador en acero inoxidable con brazos múltiples para mayor uniformidad térmica; válvula de gas con termopar, regulación termostática de la temperatura (90-320 °C).

Versiones eléctricas: resistencias acorazados en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba.

Regulación termostática (50-300 °C).

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls and bottom, rounded corners and the shaped front part to facilitate unloading and cleaning operations.

The stainless steel lid is balanced and has strong stainless steel AISI 304 hinges.

Easy manual tilting of the tank through an ergonomic front handle.

Water load tap placed on the front of the unit.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Excellent alignement with joints.

Gas versions: stainless steel burner with multiple arms for even more heat diffusion; gas valve with thermocouple, thermostatic temperature control (90-320 °C).

Electric versions: armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the tank; thermostatic control (50-300 °C).

Caractéristiques Techniques

La cuve possède les côtés et le fond en acier inox AISI 304.18/10 et le devant en forme pour faciliter les opérations de déchargement et de nettoyage.

L'inclinaison de la cuve est manuelle avec une poignée frontale ergonomique.

Le robinet d'eau se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Version gaz: bruleur en acier à plusieurs bras pour une meilleure distribution de la chaleur, vanne de sécurité avec thermocouple, régulation thermostatique de la température (90-320 °C).

Version électrique: résistance blindées situées sous le dessous de la cuve, régulation thermostatique de la température (50-300 °C).

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Sartenes Basculantes | Braising Pans | *Sauteuses*

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
🔥	**MBRG98AF**	80	20,0	164	790x690x200	800x900x850	**6.912**
🔥	**MBRG98A**	80	20,0	164	790x690x200	800x900x850	**7.549**

(F) Cuba en acero Steel tank *Cuve en acier* **(A) Cuba en acero inoxidable AISI 304 18/10** AISI 304 18/10 Stainless steel tank *Cuve en acier inox AISI 304 18/10*

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
⚡	**MBRE98AF**	80	12,0	**400**	160	790x690x200	800x900x850	**6.815**
⚡	**MBRE98A**	80	12,0	**400**	160	790x690x200	800x900x850	**7.339**

(F) Cuba en acero Steel tank *Cuve en acier* **(A) Cuba en acero inoxidable AISI 304 18/10** AISI 304 18/10 Stainless steel tank *Cuve en acier inox AISI 304 18/10*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Cuecepastas
Pasta Cookers
Cuiseurs à Pâtes

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

MCPE94A





MCPE98A









MCPE98A



MCPG94A



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las cubas moldeadas son de acero inoxidable AISI 316 anti corrosión, con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.

Las cestas (opcional) son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con manija térmica.

Solenoide para cargar el agua.

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Versiones a gas:
Quemador en acero inoxidable a llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador.

Versiones eléctricas:
Resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas; regulación de la potencia con conmutador de cuatro posiciones; control de la temperatura a través de termostato de ejercicio y de seguridad.

Technical Features

The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning.

The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Electric valve to load the water.

Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame.

Thermocouple safety device connected to the pilot flame.

Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature with operating and safety thermostat.

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignement side by side.

Caractéristiques Techniques

Les cuves sont réalisées en acier inoxydable anti corrosion AISI 316, avec des grands rayons pour faciliter le nettoyage.

Les paniers (option) sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont équipés de poignées anti-chaleur.

Electrovanne pour charger l'eau.

Version gaz: bruleur acier à flamme stabilisée. Thermocouple et vanne de sécurité.

Allumage piezo.

Versions électriques: résistance chauffantes blindées, réglage de la chauffe avec contacteur 4 position et thermostat de sécurité.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
	MCPG94A	40	1 x 13,3	13,3	230	57	305x510x275	400x900x850	**3.481**
	MCPG98A	40 + 40	2 x 13,6	26,6	230	94	305x510x275	800x900x850	**5.507**
***Cestas NO incluidas** *Baskets NOT included **Paniers NON inclus*									

	Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Sobre Armario | Over Cupboard | *Sur Armoire*									
	MCPE94A	40	1 x 9,0	9,0	400	51	305x510x275	400x900x850	**3.553**
	MCPE98A	40 + 40	2 x 9,0	18,0	400	81	305x510x275	800x900x850	**5.483**
***Cestas NO incluidas** *Baskets NOT included **Paniers NON inclus*									

Accesorios | Accesories | *Accessoires*				
A770049	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	145x290x215	**98**
A770050	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	490x290x215	**217**
B800003	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	145x160x215	**82**
B800004	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	145x160x215	**82**
B800007	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	330x290x215	**166**
A800104	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	160x290x215	**101**
A800105	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	240x290x215	**120**
A800108	**Cesta cuecepasta** Basket for pasta cooker *Panier pour cuiesur à pâtes*	Ø145x200	**126**

A800104



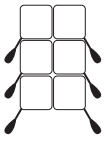
A800105



A770050



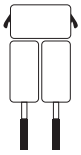
B800004 + B800003



A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Marmitas
Boiling Pans
Marmites

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY



MPEE98A100I



MPEG98A150I

A800052



A800053



A800054





MPEG98A150



MPEG98A100

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

Las paredes de la cuba y el espacio intermedio están en AISI 304, mientras que el fondo está en AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión.

La tapa en AISI 304 garantiza pérdidas mínimas de vapor y calor (la tapa de doble aislamiento también está disponible como accesorio para garantizar un mejor aislamiento térmico).

Grifo de carga agua fría y caliente articulado ubicado sobre la encimera de trabajo.

Calentamiento indirecto por vapor baja presión generada por el agua contenida en el espacio intermedio. (Modelos I)

El vapor a baja presión producido en el espacio intermedio calienta uniformemente la superficie del recipiente. (Modelos I)

Visor de nivel de agua en el espacio intermedio ubicado en el panel frontal. (Modelos I)

Encimera de trabajo es en acero AISI 18/10 de 1 mm de espesor.

Alineación de módulos por yuxtaposición.

Versiones a gas: quemador tubular en acero inoxidable con llama autoestabilizada.

Dispositivo de seguridad mediante termopar conectado al quemador piloto.

Encendido piezoeléctrico del quemador piloto.

Válvula de seguridad con manómetro.

Versiones eléctricas: resistencias de inmersión controlados por perilla de 4 posiciones, presostato para el control automático del vapor en el espacio intermedio, válvula de seguridad con manómetro.

Technical Features

The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls.

The tank sides and the interspace are in AISI 304, the bottom is in AISI 316 for greater resistance to corrosion.

The AISI 304 lid ensures minimal loss of steam and heat (double insulation lid is available as option to guarantee better thermal insulation).

Hot and cold water tap with swivel nozzle is placed on top of the worktop.

Indirect heating generated by the low pressure steam of the interspace water evenly heats the surface of the container. (I Models)

Interspace water-level viewer in the front panel.(I Models)

1 mm worktop in AISI 18/10 stainless steel.

Modules alignement side by side.

Gas versions: stainless steel tubular burner with self-stabilizing flame.

Pilot flame with thermocouple safety device.

Piezo-electric ignition of the pilot. Safety valve with pressure gauge.

Electric versions: power adjustment with 4-position switch, pressure gauge for the automatic control of the interspace steam, safety valve with gauge.

Caractéristiques Techniques

La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion.

Le couvercle en acier inox AISI 304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur (disponible comme accessoire le couvercle double isolant).

Robinets d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus.

Chauffage indirect par vapeur basse pression produite par l'eau dans la cavité intermédiaire. La vapeur basse pression chauffe uniformément la surface du récipient. (Modèles I)

Afficheur de niveau d'eau creux situé sur le panneau avant. (Modèles I)

Plan de travail en acier inoxydable AISI 18/10 épaisseur 1 mm.

Alignement de modules par juxtaposition.

Version gaz: bruleur en acier à flamme stabilisée.

Flamme pilote avec vanne de sécurité.

Allumage piezzo. Manomètre de pression.

Version électrique: resistances commandés par un interrupteur à 4 positions, pressostat pour le contrôle automatique de la vapeur dans la cavité intermédiaire, soupape de sécurité avec manomètre.

180 181 **Armarios y Accesorios**
Cupboard Bases and Accesories
Armoires et Accessoires

Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm *Dim. de la Cuve (ØxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Calentamiento Directo | Direct Heating | *Chauffage Direct*						
MPEG98A100	100	21,0	118	600x420	800x900x850	**5.929**
MPEG98A150	150	21,0	123	600x540	800x900x850	**6.285**

Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (ØxH) mm Tank Dimensions (ØxH) mm *Dim. de la Cuve (ØxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Calentamiento Indirecto | Indirect Heating | *Chauffage Indirect*							
MPEG98A100I	100	21,0		143	600x420	800x900x850	**8.018**
MPEG98A150I	150	21,0		148	600x540	800x900x850	**9.021**
MPEE98A100I	100	14,4	400	128	600x420	800x900x850	**8.474**
MPEE98A150I	150	14,4	400	134	600x540	800x900x850	**8.686**

Accesorios | Accesories | *Accessoires*				
A800052	**Cesta colador 100 l.**	Colander basket 100 l. *Panier passoire 100 l.*	500x410	**889**
A800055	**Cesta colador 150 l.**	Colander basket 150 l. *Panier passoire 150 l.*	500x480	**1.048**
A800053	**Cesta colador 100 l.**	Colander basket 100 l. *Panier passoire 100 l.*	500x410	**1.114**
A800056	**Cesta colador 150 l.**	Colander basket 150 l. *Panier passoire 150 l.*	500x480	**1.281**
A800054	**Cesta colador 100 l.**	Colander basket 100 l. *Panier passoire 100 l.*	500x410	**1.390**
A800057	**Cesta colador 150 l.**	Colander basket 150 l. *Panier passoire 150 l.*	500x480	**1.517**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Línea MAGISTRA PLUS 900
MAGISTRA PLUS 900 Line
MAGISTRA PLUS 900 Line

Muebles Neutros
Neutral Elements
Eléments Neutres

MADE IN ITALY

NEW NUEVO NOUVEAU

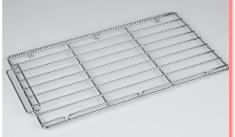
MN94AC





MN98A

A770011



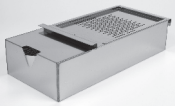
A777177



A777115



A777133



A777189



A777195



A777188



A777192



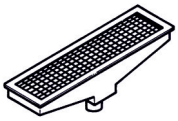
A777132



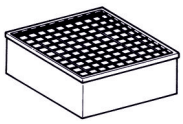
A777131



B980001



B900001



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de muebles neutros MAGISTRA PLUS 900 se compone de modelos monobloque sobre armario y de sobremesa.

Estructura en acero AISI 304 de 1 mm de espesor.

Sólidos pies regulables en AISI 304.

Frontal moldeado.

Módulo con amplio cajón (solo monobloque).

Technical Features

The MAGISTRA PLUS 900 neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.

AISI 304 stainless steel structure, thicknes 1 mm.

AISI 304 strong adjustable feet.

Shaped front.

Module with large drawer (only monobloc).

Caractéristiques Techniques

Les eléments neutres MAGISTRA PLUS 900 se compose de modèles monoblocs sur armoire ouvert et de modèles top.

Structure en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 1 mm.

Pieds réglables solides en AISI 304.

Façade moulée.

Module avec grand tiroir (uniquement monobloc).

Modelo Model *Model*		Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
Monobloque sobre armario abierto | Free standing on open stand | *Autoportant sur pied ouvert*				
MN94A	**Mueble neutro 40 cm** Neutral element 40 cm *Elément neutre 40 cm*	34	400x900x850	**1.268**
MN94AC	**Mueble neutro con cajón 40 cm** Neutral element with drawer 40 cm *Elément neutre avec tiroir 40 cm*	40	400x900x850	**1.487**
MN98A	**Mueble neutro 80 cm** Neutral element 80 cm *Elément neutre 80 cm*	51	800x900x850	**1.573**
Accesorios Armario | Cupboard Accesories | *Accessoires d'armoire*				
A777190	**Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para NSA 40 cm.** Kit of 2 drawers GN 1/1 for cupboard NSA 40 cm *Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire NSA 40 cm*	15	400x660x215-440	**498**
A777189	**Kit cajonera 2 cajones GN 1/1 para compartimentos abiertos monobloque 40 cm.** Kit of 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard 40 cm *Paire de tiroirs GN 1/1 pour armoire ouvert monobloc 40 cm*	15	400x660x215-440	**508**
A777188	**Puerta armario 40 cm (1 puerta)** Door for cupboard 40 cm (1 door) *Porte d'armoire 40 cm (1 porte)*	5	400x40x440	**170**
B900001	**Pileta con sifón vertical inoxidable** Floor grate with stainless steel basin *Grille de sol avec cuve inox*		400x400x150	**895**
B980001	**Pileta con sifón vertical inoxidable** Floor grate with stainless steel basin *Grille de sol avec bac inox*		800x400x150	**1.566**
A777115	**Guía lateral cromada compartimento armario** Chromed lateral guide for cupboard *Guide latéral chromé pour armoire*		585x25x385	**38**
A770011	**Rejilla compartimento armario GN 1/1** Cupboard shelf GN 1/1 *Étagère grille GN 1/1*		325x590x30	**53**
A770013	**Rejilla horno estático GN 2/1** Static oven shelf GN 2/1 *Grille de four statique GN 2/1*		530x625x47	**59**
A777116	**Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA477G** Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA477G *Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA477G*	5	230x595x50	**546**
A777117	**Kit calentador GN 1/1 para armarios NSA777G** Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open cupboard NSA777G *Kit groupe chauffant pour armoire GN-1/1 pour modèle NSA477G*	7	530x595x50	**746**
A777131	**Rueda inoxidable** Stainless steel fixed caster *Roulette fixe acier inoxydable*		Ø100	**113**
A777132	**Rueda giratoria inoxidable con freno** Stainless steel swivel caster with brake *roulette pivotante avec frein acier inoxydable*		Ø100	**205**
A980118	**Kit 4 pies (h.50 mm) para instalación en zócalo sólido (h. 100 mm)** Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h. 100 mm) *Kit 4 pieds (h.50 mm) pour installation sur plinthe pleine (h. 100 mm)*		308x470x105	**177**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidoras **Stand Alone**
Fryers Stand Alone
Friteuses *Stand Alone*

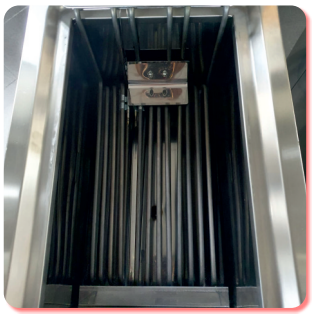
MBM®

NEW NUEVO NOUVEAU

MADE IN ITALY

EF12S





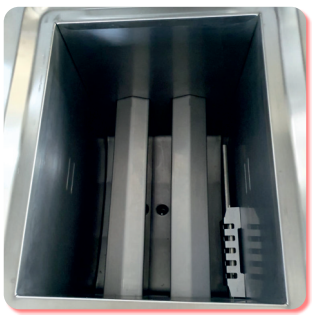
Detalle Cuba
Tank Detail
Détail de Cuve

EF25+25S



GF25S





Detalle Cuba
Tank Detail
Détail de Cuve

GF15+15S



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Características Técnicas

La gama de freidoras Stand Alone pueden ser eléctricas y de gas.

La parte superior es de acero inoxidable.

La máquina está equipada con cestas de acero cromado con mango atérmico.

Las cubas disponen de una amplia zona fría para el depósito de los residuos.

Termostato de regulación de temperatura y termostato de seguridad.

Los modelos a gas están equipados con quemadores de alta eficiencia con llama piloto y dispositivo piezoeléctrico.

Technical Features

The range of Stand Alone fryers can be electric and a gas.

The top es stainless steel.

The machine is equipped with chromed steel baskets with athermal handle.

The tanks have a large cold area for the deposit of waste.

Temperature regulation thermostat and safety thermostat.

Gas models are equipped with high efficiency burners with pilot flame and piezoelectric device.

Caractéristiques Techniques

La gamme de friteuses Stand Alone peut être électrique et gas.

Le dessus est en acier inoxydable.

La machine est équipée de paniers en acier chromé avec poignée athermique.

Les cuves disposent d'une grande zoe froide pour le dépôt de déchets.

Thermostat de régulation de température et thermostat de sécurité.

Les modeles a gaz sont équipés de brûleurs´à haut rendement avec veilleuse et dispositif piézoélectrique.

Freidoras Eléctricas | Electric Fryers | *Friteuses Électriques*

Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Resistencias (kW) Electric Burners Power (kW) *Électric Puissance (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Voltaje (V) Voltage (V) *Tension (V)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
EF12S	12- 14	9,0	9,0	400	29	275x330x290	375x655x845-985	**1.512**
EF25S	18-20	12,0	12,0	400	32	275x430x290	375x755x845-985	**1.585**
EF12+12S	12-14 + 12-14	9,0 + 9,0	18,0	400	55	275x330x290	750x655x845-985	**2.742**
EF25+25S	18-20 + 18-20	12,0 + 12,0	24,0	400	60	275x430x290	750x755x845-985	**3.016**

Freidoras a Gas | Gas Fryers | *Friteuses à Gaz*

Modelo Model *Model*	Cap. Cuba (l) Tank Capacity (l) *Cap. de la Cuve (l)*	Pot. Quemadores (kW) Burners Power (kW) *Puissance Brûleurs (kW)*	Potencia (kW) Power (kW) *Puissance (kW)*	Peso (kg) Weight (kg) *Poids (kg)*	Dim. Cuba (AxFxH) mm Tank Dimensions (LxWxH) mm *Dim. de la Cuve (LxPxH) mm*	Exterior (AxFxH) mm. External (LxWxH) mm. *Exterieur (LxPxH) mm.*	PVP Price (EUR)
GF15S	14	13,0	13,0	44	250x330x345	375x650x1100	**2.245**
GF25S	17,5	14,0	14,0	47	250x430x345	375x750x1100	**2.437**
GF15+15S	14 + 14	13,0 + 13,0	26,0	81	250x330x345	750x650x1100	**3.909**
GF25+25S	17,5 + 17,5	14,0 + 14,0	28,0	86	250x430x345	750x750x1100	**4.239**

Accesorios | Accesories | *Accessoires*

AFI0004	**Cuba para recoger aceite para GF15+15S / EF12+12S** Oil tank for fryers, for GF15+15S / EF12+12S *Réservoir d'huile pour friteuses, pour GF15+15S / EF12+12S*		**109**
AFI0003	**Cuba para recoger aceite para GF25+25S / EF25+25S** Oil tank for fryers, for GF25+25S / EF25+25S *Réservoir d'huile pour friteuses, pour GF25+25S / EF25+25S*		**128**
161745	**Cesta para freidora GF15S / EF12S** Basket for GF15S / EF12S fryers *Panier pour friteuses GF15S / EF12S*	235x275x105	**101**
162057	**Cesta para freidora GF25S / EF25S** Basket for GF25S / EF25S fryers *Panier pour friteuses GF25S / EF25S*	235x385x105	**126**

Código rojo **EN STOCK · Entrega en 2/3 días hábiles**
Red code IN STOCKS · Delivery in 2/3 working days
Code rouge *EN STOCK · Livraison en 2/3 jours ouvrés*

Código negro **Entrega en 20/25 días hábiles**
Black code Delivery in 20/25 working days
Code noir *Livraison en 20/25 jours ouvrés*

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina de vitro. 600, 5F, HE

155660 PVP* 2.849,- € GTIN 4015613469621



Número de superficies de cocción	5
Dimensiones de superficies de cocción	1 x Ø 120/210 mm, 1x Ø 170/265 mm, 1 x 210 mm, 2 x 145 mm
Disposición de superficies de cocción	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Material superficie de cocción	Vidrio
Tipo de horno	Eléctrico
Horno multifunción	Sí
Material del interior	Esmaltado
Capacidad del horno	100 litro(s)
Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
Potencia nominal del horno	2,5 kW
Incluye	1 bandeja de horno 2 rejillas
Potencia nominal	11,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
Conexión del aparato	3 NAC
Medidas	an. 900 x prof. 600 x al. 890 mm
Peso	76 kg

Bandeja de horno

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 666 x prof. 376 x al. 25 mm
- Peso: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 PVP* 36,- €

Rejilla de horno

- Medidas: an. 666 x prof. 360 x al. 19 mm
- Peso: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 PVP* 26,- €

Cocina de inducción 6K-EBMF

286426 PVP* 3.849,- € GTIN 4015613772943



El elegante diseño en negro de esta placa de inducción realza cualquier cocina. Con 6 zonas de cocción y un gran horno eléctrico, ofrece una amplia superficie para preparar deliciosos platos. Además, la versatilidad del horno multifunción impresiona, entre otras cosas, por la posibilidad de seleccionar el programa de cocción ideal.

Material	Acero
Número de superficies de cocción	6
Dimensiones de superficies de cocción	225 x 225 mm
Disposición de superficies de cocción	6 x 3 kW
Material superficie de cocción	Vidrio
Tipo de horno	Eléctrico
Horno multifunción	Sí
Material del interior	Esmaltado
Capacidad del horno	98 litro(s)
Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
Potencia nominal del horno	2,45 kW
Incluye	1 bandeja de horno 2 rejillas
Ajuste de altura	900 mm a 940 mm
Potencia nominal	10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
Conexión del aparato	3 NAC
Medidas	an. 900 x prof. 600 x al. 900 mm
Peso	99,6 kg

Bandeja de horno

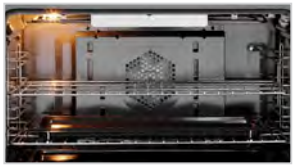
- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 666 x prof. 376 x al. 25 mm
- Peso: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 PVP* 36,- €

Rejilla de horno 6K-EBMF

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 665 x prof. 330 x al. 15 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959 PVP* 35,- €



Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina de gas BGH 600-520

1519811 PVP* 1.598,- € GTIN 4015613707198



• Número de superficies de cocción	5
• Dimensiones de superficies de cocción	4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm
• Disposición de superficies de cocción	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
• Quemador de gas	Quemador con un circuito Quemador de tres circuitos
• Modo de encendido	Encendido manual electrónico
• Tipo de horno	Eléctrico
• Horno multifunción	Sí
• Material del interior	Esmaltado
• Capacidad del horno	104 litro(s)
• Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
• Potencia nominal del horno	2,5 kW | 230 V | Listo para conectar
• Incluye	1 bandeja de horno 2 rejillas
• Ajuste de altura	850 mm a 900 mm
• Tipo de gas	Gas natural H (20 mbar) Inyectores de gas propano (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
• Potencia nominal	11,3 kW
• Medidas	an. 900 x prof. 600 x al. 900 mm
• Peso	64 kg

Bandeja de horno

- Medidas: an. 666 x prof. 376 x al. 25 mm
- Peso: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 PVP* 36,- €

Rejilla de horno

- Medidas: an. 666 x prof. 360 x al. 19 mm
- Peso: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 PVP* 26,- €



Cocina a gas GHU 4110

2819991 PVP* 2.998,- € GTIN 4015613616940



• Número de superficies de cocción	4
• Disposición de superficies de cocción	2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
• Quemador de gas	Fogones con dos circuitos
• Modo de encendido	Encendido manual
• Tipo de horno	Eléctrico
• Funciones de horno	Convección
• Gastronorm	1/1 GN
• Rango de temperatura	50 °C a 300 °C
• Potencia nominal del horno	3,1 kW | 230 V | Listo para conectar
• Incluye	2 bandejas de horno 1 rejilla
• Ajuste de altura	850 mm a 910 mm
• Tipo de gas	Gas natural H (20 mbar) Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos
• Potencia nominal	21 kW
• Medidas	an. 700 x prof. 700 x al. 850 mm
• Peso	100,8 kg

Bandeja 1/1GN, 20 mm

- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 PVP* 27,- €

GN rejilla 1/1, CNS

- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091 PVP* 37,- €



PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina de gas MFGO 7040



Cocinas de gas de la serie MFG: modelos básicos para el sector profesional, de construcción sólida en acero inoxidable. Gracias a su manejo intuitivo con llama piloto, son ideales para el día a día en la cocina.

STAINLESS STEEL

• Quemador de gas	Quemador con un circuito
• Modo de encendido	Encendido manual
• Llama del piloto	Sí
• Ajuste de altura	910 mm a 955 mm
• Tipo de gas	Gas natural H (20 mbar) Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 910 mm	56,4 kg	1582051	2.549,- €	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 910 mm	79,2 kg	1582101	3.049,- €	4015613635033

Cocina a gas MFG 7341



STAINLESS STEEL

• Dimensiones de superficies de cocción	330 x 300 mm
• Quemador de gas	Quemador con un circuito
• Modo de encendido	Encendido manual
• Llama del piloto	Sí
• Tipo de horno	Eléctrico
• Funciones de horno	Temperatura superior e inferior
• Gastronorm	2/1 GN
• Rango de temperatura	100 °C a 300 °C
• Incluye	1 rejilla
• Ajuste de altura	910 mm a 955 mm
• Tipo de gas	Gas natural H (20 mbar) Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	3,6 kW 400 V 2 NAC	19 kW	an. 800 mm prof. 730 mm al. 910 mm	108,4 kg	1582011	3.598,- €	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	6 kW 400 V 2 NAC	28,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 910 mm	129,4 kg	1582201	4.498,- €	4015613635040

Accesorio

Bandeja 2/1GN, 20 mm

- Medidas: an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181 PVP* 47,- €

GN rejilla 2/1, CNS

- Medidas: an. 650 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 1,93 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092 PVP* 58,- €

Estufa de banqueta E 1K350

105343 | PVP* 1.598,- € | GTIN 4015613126036



Diámetro zona de cocción	300 mm
Potencia nominal	3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
Conexión del aparato	3 NAC
Medidas	an. 500 x prof. 500 x al. 520 mm
Peso	16,4 kg

Estufa de banqueta E 1K500

105325 | PVP* 1.469,- € | GTIN 4015613633244



Diámetro zona de cocción	400 mm
Potencia nominal	5 kW | 400 V | 50 Hz
Conexión del aparato	3 NAC
Medidas	an. 570 x prof. 590 x al. 515 mm
Peso	34,2 kg

Hornillo-taburete G-1KB 1K680

1054513 | PVP* 355,- € | GTIN 4015613683256



Quemador de gas	Quemador fuerte
Modo de encendido	Encendido piezoeléctrico
Seguridad de encendido	Sí
Tipo de gas	Gas licuado
	Inyector para gas natural G20 (50 mbar) incluido
Capacidad de carga máx.	50 kg
Características	Gran zona de cocción: 230 - 450 mm
	La zona de cocción se puede ampliar con el fuego para olla pequeña o el anillo de wok, disponibles opcionalmente
	Patas de goma
	Longitud del tubo flexible: 1,5 m
Indicación importante	Solo se puede usar al aire libre
	Se suministra sin kit de conexión de gas
	Se necestia un reductor de presión con un máximo de 50 mbar
Potencia nominal	6,8 kW
Medidas	an. 400 x prof. 440 x al. 385 mm
Peso	12,6 kg

Fuego para olla pequeña G-1KB 1K680

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro del utensilio de cocina: 175 - 230 mm
- Medidas: an. 400 x prof. 390 x al. 25 mm
- Peso: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806



105453 | PVP* 21,- €

Anillo de wok G-1KB 1K680

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro útil para wok: 314 mm
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 90 mm
- Peso: 2,16 kg
- GTIN: 4015613724690



105452 | PVP* 75,- €



PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Estufa de banqueta G-2KB 1K700

1051403 | PVP* 1.579,- € | GTIN 4015613734552



• Quemador de gas	Fogones con dos circuitos
• Modo de encendido	Encendido manual
• Seguridad de encendido	Sí
• Llama del piloto	Sí
• Tipo de gas	Gas licuado
	Inyectores para gas natural H y L incluidos
• Capacidad de carga máx.	70 kg
• Indicación importante	El diámetro del recipiente debe ser de 22,5 cm como mínimo
	Se necestia un reductor de presión con un máximo de 50 mbar
• Potencia nominal	7 kW
• Medidas	an. 450 x prof. 475 x al. 500 mm
• Peso	20,2 kg

Estufa de banqueta G-WB 1K1250



• Quemador de gas	Quemador estampado
• Modo de encendido	Encendido manual
• Seguridad de encendido	Sí
• Llama del piloto	Sí
• Tipo de gas	Gas licuado
	Inyectores para gas natural H y L incluidos
• Capacidad de carga máx.	70 kg
• Potencia nominal	12,5 kW



G-WB 1K1250 XL



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G-WB 1K1250	an. 660 x prof. 590 x al. 520 mm	28,6 kg	1051503	2.098,- €	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	an. 590 x prof. 680 x al. 820 mm	31 kg	1051603	2.619,- €	4015613734088

Cocina de gas 1K750



• Quemador de gas	Quemador estampado
• Seguridad de encendido	Sí
• Presión de control	50 mbar
• Tipo de gas	Propano



1K105



	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Modo de encendido	Consumo de gas a máxima potencia	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Encendido manual	527 g / hora	7,5 kW	an. 398 mm prof. 570 mm al. 170 mm	6 kg	1054503	198,- €	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Encendido piezoeléctrico	764 g / hora	10,5 kW	an. 410 mm prof. 540 mm al. 180 mm	5,3 kg	1054603	95,- €	4015613682860

Accesorio

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180 | PVP* 149,- €

Juego de conexión industrial

- Aplicable en: Exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152 | PVP* 98,- €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocinas China



Cocina China del mesa GWTH1

1052303 PVP* 1.359,- € GTIN 4015613630977



• Número de superficies de cocción	1
• Dimensiones de superficies de cocción	Ø 290 mm
• Disposición de superficies de cocción	1 x 11,5 kW
• Quemador de gas	Quemador de alta capacidad
• Modo de encendido	Encendido manual
• Llama del piloto	Sí
• Patas de altura ajustable	Sí
• Características	Quemador extraíble sin necesidad de herramientas
	Quemador con protección termoeléctrica
	Fogón para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
• Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar)
	Inyectores para gas natural H (20 mbar) incluidos

Cocina wok 2 quemadores



• Dimensiones de superficies de cocción	Ø 290 mm
• Quemador de gas	Quemador de alta capacidad
• Modo de encendido	Encendido manual
• Llama del piloto	Sí
• Ajuste de altura	960 mm a 985 mm
• Características	Quemador extraíble sin necesidad de herramientas
	Quemador con protección termoeléctrica
	Zonas de calentamiento de regulación individual
	Fogón para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
• Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar)
	Inyectores para gas natural H (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina wok 2 quemadores	2	2 x 11,5 kW	23 kW	an. 900 mm prof. 600 mm al. 960 mm	58 kg	1052103	2.598,- €	4015613610764
Cocina wok 3 quemadores	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	an. 1.500 mm prof. 600 mm al. 960 mm	85 kg	1053103	3.398,- €	4015613610771

Accesorio

Sartén wok de acero 360mm

- Material: Acero
- Diámetro: 360 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 360 x al. 95 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960 PVP* 139,- €

Sartén wok W385R

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 385 mm
- Medidas: an. 645 x prof. 385 x al. 160 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971 PVP* 81,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIES THERMIK

Los aparatos térmicos de Bartscher constituyen nuestra gama más candente. En esta sección encontrará todo lo que necesita para cocinar sus platos de forma óptima.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Serie 600



Serie 600 - Aparatos de cocina de alta potencia que ocupan poco espacio gracias a su práctica construcción modular.

Podrá diseñar y equipar su cocina conforme a sus necesidades.
Aparatos de acero inoxidable 18/10 de alta calidad con una larga vida útil y en versión compacta.



- Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 290 mm
  Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 425 mm



- Quemador de 3,5 kW
- Quemador de 6,0 kW



- Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



- Campanas con serie 600 disponibles a petición

Cocina a gas 600, A600, 4F, HE

1315563 | PVP* 3.098,- € | GTIN 4015613547510



CNS 18/10

Número de superficies de cocción	4
Disposición de superficies de cocción	2 x 3,5 kW (delante), 2 x 6 kW (detrás)
Llama del piloto	Sí
Tipo de horno	Eléctrico
Funciones de horno	Convección Función grill Temperatura superior e inferior
Capacidad del horno	58 litro(s)
Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
Potencia nominal del horno	2,2 kW | 230 V | Listo para conectar
Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar) Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos
Potencia nominal	19 kW
Medidas	an. 600 x prof. 600 x al. 900 mm
Peso	58,5 kg

Cocina eléctrica 600 A600 4F HE

131764 | PVP* 2.749,- € | GTIN 4015613547527



CNS 18/10

Número de superficies de cocción	4
Dimensiones de superficies de cocción	Ø 185 mm
Disposición de superficies de cocción	4 x 2 kW
Tipo de horno	Eléctrico
Funciones de horno	Convección Función grill Temperatura superior e inferior
Capacidad del horno	58 litro(s)
Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
Potencia nominal del horno	2,2 kW
Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
Potencia nominal	10,2 kW | 400 V | 50 Hz
Conexión del aparato	3 NAC
Medidas	an. 600 x prof. 600 x al. 900 mm
Peso	58 kg

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina de vitro. 600, A600, 4F, HE

132870 PVP* 4.079,- € GTIN 4015613547534



• Número de superficies de cocción	4
• Dimensiones de superficies de cocción	2 x Ø 230 mm, 1 x Ø 180 mm , 1 x Ø 145 mm
• Disposición de superficies de cocción	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW , 1 x 1,2 kW
• Tipo de horno	Eléctrico
• Funciones de horno	Convección Función grill Temperatura superior e inferior
• Capacidad del horno	58 litro(s)
• Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
• Potencia nominal del horno	2,2 kW
• Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
• Potencia nominal	10,2 kW | 400 V | 50 Hz
• Conexión del aparato	3 NAC
• Medidas	an. 600 x prof. 600 x al. 900 mm
• Peso	58 kg

Accesorio

Bandeja de horno MF6430

- Medidas: an. 435 x prof. 352 x al. 30 mm
- Peso: 1,02 kg
- GTIN: 4015613702148

206203 PVP* 47,- €

Rejilla de horno 442x373x26

- Medidas: an. 442 x prof. 373 x al. 26 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613769073

132648 PVP* 52,- €



▶ Detergentes página 342

Cocina a gas 600, 2F



• Llama del piloto	Sí
• Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar) Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 600, 2F	2	1 x 3,5 kW (delante) 1 x 6 kW (detrás)	9,5 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	19,5 kg	1317433	1.139,- €	4015613547541
Cocina a gas 600, A600, 4F, ES	4	2 x 3,5 kW (delante) 2 x 6 kW (detrás)	19 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	30,3 kg	1317463	1.779,- €	4015613547558

Cocina eléctrica 600 2PLTG



• Dimensiones de superficies de cocción	Ø 180 mm
• Tipo de superficies de cocción	Fogones rápidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	2 NAC	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	15,2 kg	131723	839,- €	4015613690094
Cocina eléctrica 600, A600, 4F, ES	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,6 kg	131734	1.369,- €	4015613310008

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina de vitroc. 600 2 platos ES



- Tipo de superficies de cocción: Vitrocerámica
- Conexión del aparato: 3 NAC

CNS 18/10

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de vitroc. 600 2 platos ES	2	1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17 kg	131800	1.798,- €	4015613418193
Cocina de vitro. 600, 4F, ES	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	25 kg	131850	2.879,- €	4015613418209

Baño María 600, A400, ES



- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 85 °C
- Grifo de salida de agua: Sí
- No incluido en el suministro: Cubeta GN, Barras intermedias

CNS 18/10



	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 600, A400, ES	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17,6 kg	131760	1.298,- €	4015613310084
Bano maría eléctrico	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	28 kg	131770	1.698,- €	4015613310091

Elemento de trabajo 600, A400, CA



- Cantidad cajones: 1

CNS 18/10

	Medidas cajón	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 600, A400, CA	an. 320 x prof. 480 x al. 180 mm	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	28 kg	131905	769,- €	4015613548005
Elemento de trabajo 600, A600, CA	an. 520 x prof. 480 x al. 180 mm	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	30 kg	131915	949,- €	4015613548012

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidora 600, B400, 6L



CNS 18/10

6 L

- Grifo de descarga de grasa: Sí



	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Elemento calentador	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 600, B400, 6L	1	6 litro(s)	1	De montaje fijo	3,3 kW 230 V 50 Hz	Listo para conectar	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17,8 kg	131306	1.409,- €	4015613309699
Freidora 600, B600, 2x6L	2	6 litro(s)	2	De montaje fijo	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29 kg	131413	2.509,- €	4015613433264
Freidora 600, B400, 8L	1	8 litro(s)	1	Giratorio	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	21 kg	131415	1.919,- €	4015613433240
Freidora 600, B600, 2x8L	2	8 litro(s)	3 (1 grande, 2 pequeñas)	Giratorio	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	34 kg	131425	3.198,- €	4015613433257

Accesorio

Cesta repuesto freidora 600, 6L

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 270 x al. 120 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 490 x al. 203 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308 — PVP* 92,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, peq.

- Medidas cesta: an. 110 x prof. 280 x al. 100 mm
- Medidas: an. 111 x prof. 505 x al. 203 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418 — PVP* 89,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, gr.

- Medidas cesta: an. 225 x prof. 275 x al. 100 mm
- Medidas: an. 226 x prof. 495 x al. 205 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419 — PVP* 98,- €

Freidora a gas 600, A400, 1x8L

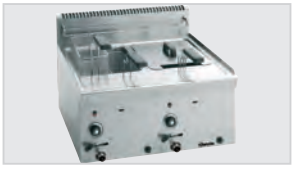


CNS 18/10

8 L

- Capacidad de la cubeta: 8 litro(s)
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Tipo de gas: Gas licuado

Inyectores para gas natural incluidos



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas 600, A400, 1x8L	1	1	6,7 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	25 kg	1315113	2.449,- €	4015613433028
Freidora a gas 600, B600, 2x8L	2	3 (1 grande, 2 pequeñas)	13,4 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	42 kg	1315213	4.198,- €	4015613433271

Accesorio

Cesta rep. freidora 600, 8L, peq.

- Medidas cesta: an. 115 x prof. 290 x al. 120 mm
- Medidas: an. 140 x prof. 520 x al. 241 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514 — PVP* 72,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, gr.

- Medidas cesta: an. 227 x prof. 290 x al. 120 mm
- Medidas: an. 228 x prof. 545 x al. 232 mm
- Peso: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515 — PVP* 98,- €



▶ Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 102

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Plancha eléctrica 600, B400, lisa



- Material superficie de asado
- Rango de temperatura

Acero especial, cromado duro
50 °C a 320 °C



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Conexión del aparato	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha eléctrica 600, B400, lisa	Lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	1	3,6 kW 230 V 50 Hz	Listo para conectar	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,2 kg	132115	2.259,- €	4015613547572
Plancha eléctrica 600, B600 lisa CD	Lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	2	7,2 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	47 kg	132125	2.779,- €	4015613547589
Plancha eléctrica 600, B600, 1/2-1/2	1/2 lisa 1/2 ranurada	an. 590 mm prof. 440 mm	2	7,2 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	45 kg	132255	2.398,- €	4015613547596

Plancha a gas 600, B400 lisa



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Modo de encendido
- Tipo de gas

Acero especial, cromado duro
Lisa
Encendido piezoeléctrico
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos



	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha a gas 600, B400 lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	1	4,6 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	33,2 kg	1311413	2.498,- €	4015613547602
Plancha a gas 600, B600, lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	2	7,6 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	49 kg	1311813	2.959,- €	4015613547619

Accesorio

Tapones de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 40 mm
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 50 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



132257 PVP* 85,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Características: Cuchilla recambiable
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712 PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377

529723 PVP* 3,50 €

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Parrilla de VO a gas 600, A600

1317003 PVP* 2.698,- € GTIN 4015613309972



• Tipo de rejilla p. parrilla	Parrilla en V (para carne)
• Rejilla p. parrilla de altura ajustable	Sí
• Incluye	Piedras volcánicas para primer llenado
• Tipo de gas	Gas licuado
	Inyectores para gas natural incluidos
• Potencia nominal	7,3 kW
• Medidas	an. 600 x prof. 600 x al. 290 mm
• Peso	49 kg

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611 PVP* 57,- €

Subest. 600, A400, 2 CA

131954 PVP* 1.098,- € GTIN 4015613310190



• Tipo de montaje bajo encimera	Cajones
• Cantidad cajones	2
• Medidas cajón	an. 309 x prof. 500 x al. 150 mm
• Patas de altura ajustable	Sí
• Medidas	an. 400 x prof. 550 x al. 580 mm
• Peso	21 kg

Subest. abierta 600, A400, BI, AI



- Patas de altura ajustable: Sí

	Tipo de montaje bajo encimera	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subest. abierta 600, A400, BI, AI	Abierto	an. 400 x prof. 550 x al. 580 mm	13,5 kg	131924	489,- €	4015613310138
Subest. abierta 600, A600, BI, AI	Abierto	an. 600 x prof. 550 x al. 580 mm	16 kg	131926	539,- €	4015613310145
Subest. abierta 600, A800, BI, AI	Abierto	an. 800 x prof. 550 x al. 580 mm	19 kg	131925	679,- €	4015613548067
Subest. 600, A400, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 400 x prof. 550 x al. 580 mm	16 kg	131944	698,- €	4015613310169
Subest. 600, A600, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 600 x prof. 550 x al. 580 mm	20 kg	131946	798,- €	4015613310176
Subest. 600, A1000, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 1.000 x prof. 550 x al. 580 mm	29 kg	131940	1.098,- €	4015613310183

Accesorio

Listón para conectar aparatos

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 5 x prof. 530 x al. 15 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613323787

132060 PVP* 39,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Serie 650

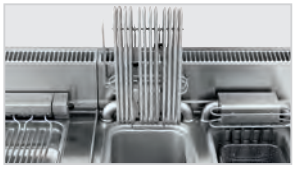


Serie 650 - Una serie para la cocina profesional.

Destaca por su aprovechamiento óptimo de la energía, sus aparatos de alta potencia y su facilidad de limpieza.
Gracias a su diseño modular, puede combinarse con facilidad y ordenarse de manera variable.
Todos los aparatos son de acero inoxidable 18/10



▶ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm
Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 485 mm



▶ Freidora eléctrica con resistencia basculante



▶ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



▶ Campanas con serie 650 disponibles a peticiónr

Cocina a gas 650, A700, 4F, HE

1151143 | PVP* 3.749,- € | GTIN 4015613548760



• Número de superficies de cocción	4
• Disposición de superficies de cocción	2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
• Llama del piloto	Sí
• Tipo de horno	Eléctrico
• Funciones de horno	Convección
• Gastronorm	1/1 GN
• Rango de temperatura	110 °C a 280 °C
• Potencia nominal del horno	4,2 kW | 400 V | 3 NAC
• Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
• Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar) Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos
• Potencia nominal	18 kW
• Medidas	an. 700 x prof. 650 x al. 870 mm
• Peso	71,8 kg

Cocina a gas 650, A1100, 6F, HG

1151163 | PVP* 4.998,- € | GTIN 4015613548869



• Número de superficies de cocción	6
• Disposición de superficies de cocción	3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
• Llama del piloto	Sí
• Tipo de horno	Gas
• Rango de temperatura	140 °C a 280 °C
• Potencia nominal del horno	5 kW
• Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
• Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar) Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos
• Potencia nominal	32 kW
• Medidas	an. 1.100 x prof. 650 x al. 870 mm
• Peso	100 kg

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina eléctrica 650 A700 4F HE

115058 PVP* 3.849,- € GTIN 4015613548791



• Número de superficies de cocción	4
• Dimensiones de superficies de cocción	2 x Ø 220 mm, 2 x Ø 180 mm
• Disposición de superficies de cocción	2 x 2,6 kW, x 1,5 kW
• Tipo de horno	Eléctrico
• Funciones de horno	Convección
• Gastronorm	1/1 GN
• Rango de temperatura	110 °C a 280 °C
• Potencia nominal del horno	4,3 kW
• Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
• Potencia nominal	12,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Conexión del aparato	3 NAC
• Medidas	an. 700 x prof. 650 x al. 870 mm
• Peso	70 kg

Cocina eléctr. 650, B700, 4 placas, EBO

115059 PVP* 4.998,- € GTIN 4015613548814



• Número de superficies de cocción	4
• Dimensiones de superficies de cocción	2 x Ø 220 mm, 1 Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm
• Disposición de superficies de cocción	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
• Tipo de horno	Eléctrico
• Funciones de horno	Convección
• Gastronorm	1/1 GN
• Rango de temperatura	110 °C a 280 °C
• Potencia nominal del horno	4,2 kW
• Incluye	1 rejilla 1 bandeja de horno
• Potencia nominal	12,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Conexión del aparato	3 NAC
• Medidas	an. 700 x prof. 650 x al. 870 mm
• Peso	64 kg

Accesorio

Bandeja de horno Serie 650

- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 35 mm
- Peso: 2,24 kg
- GTIN: 4015613559339

115805 PVP* 198,- €

Rejilla de horno 650

- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 47 mm
- Peso: 1,71 kg
- GTIN: 4015613559322

105804 PVP* 119,- €



▶ Detergentes página 342

Cocina a gas 650, 2F, ES



• Llama del piloto	Sí
• Tipo de gas	Gas licuado (50 mbar) Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 650, 2F, ES	2	1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW	9 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	17 kg	1151023	1.198,- €	4015613548906
Cocina a gas 650, 4F, ES	4	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18 kW	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	32,2 kg	1151033	1.798,- €	4015613548920

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES



- Conexión del aparato: 3 NAC

CNS 18/10

	Número de superficies de cocción	Dimensiones de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES	2	1 x Ø 220 mm 1 x Ø 180 mm	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	17,4 kg	115005	1.149,- €	4015613548937
Cocina eléctrica 650, A700, 4F, ES	4	2 x Ø 220 mm 2 x Ø 180 mm	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	30,6 kg	115007	1.749,- €	4015613548944

Placa inducción 1 FL, 650, B400



- Material superficie de cocción: Vidrio
- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 220 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC

CNS 18/10

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Placa inducción 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24 kg	115090	5.998,- €	4015613548951
Placa inducción 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,6 kg	115095	10.698,- €	4015613548968

Wok de inducción 650, B400, 5kW

115099 | PVP* 6.698,- € | GTIN 4015613548975



- Material placa de cocción: Vitrocerámica
- Diámetro placa de cocción: 300 mm
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 5 kW
- Potencia nominal: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso: 24,2 kg

CNS 18/10

Sartén eléctrica 650, 12,5L, A400

115245 | PVP* 2.449,- € | GTIN 4015613549033



- Material sartén: Acero inoxidable
- Capacidad: 12,5 litro(s)
- Potencia nominal: 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso: 22,7 kg

CNS 18/10

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Parrilla eléctrica 650, A400, ES



- Depósito colector de grasa: Sí
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla eléctrica 650, A400, ES	an. 250 mm prof. 420 mm	1	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	21,8 kg	115137	2.998,- €	4015613549002
Parrilla eléctrica 650, B800, TG	an. 540 mm prof. 420 mm	2	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35 kg	115141	4.449,- €	4015613632438

Equipo multifunción 650, A400 ES SA



- Material cuba: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad zonas de calor: 1
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Incluye: 1 bandeja de recogida 1/1 GN, 150 mm de profundidad
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Equipo multifunción 650, A400 ES SA	13 litro(s)	4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 870 mm	41 kg	115155	3.998,- €	4015613549187
Equipo multifunción 650, A600, ES	21 litro(s)	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 870 mm	45 kg	115157	4.898,- €	4015613549194

Parrilla de VO a gas 650, B400



- Cantidad superficies de parrilla: 1
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable: No
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Incluye: Piedras volcánicas para primer llenado
- Tipo de gas: Gas licuado
  Inyectores para gas natural incluidos

	Medidas superficie de parrilla	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas 650, B400	an. 330 mm prof. 580 mm	1	7 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	36 kg	1151583	2.498,- €	4015613549040
Parrilla de VO a gas 650, B800	an. 660 mm prof. 580 mm	2	14 kW	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	69,2 kg	1151593	3.449,- €	4015613549057

Accesorio

Parrilla en V LVG650Snack

- Material: Acero inoxidable
- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 325 x prof. 500 mm
- Medidas: an. 330 x prof. 580 x al. 60 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580 PVP* 498,- €

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611 PVP* 57,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Plancha eléctrica 650, A400, lisa



- Material superficie de asado
- Rango de temperatura
- Características
- Conexión del aparato

Acero
50 °C a 300 °C
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras
3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha eléctrica 650, A400, lisa	Lisa	an. 396 mm prof. 555 mm	1	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	36 kg	115108	2.098,- €	4015613549125
Plancha eléctrica 650, A600, lisa	Lisa	an. 596 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	51 kg	115109	2.798,- €	4015613549132
Plancha eléctrica 650 A600, 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 596 mm prof. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	51 kg	115120	2.949,- €	4015613549149

Plancha 650 400G-G



- Material superficie de asado
- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Características
- Tipo de gas

Acero
Encendido piezoeléctrico
80 °C a 280 °C
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 650 400G-G	Lisa	an. 395 mm prof. 515 mm	1	6,5 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35 kg	1152263	2.098,- €	4015613760667
Plancha 650 600G-G	Lisa	an. 595 mm prof. 515 mm	2	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,8 kg	1152273	2.998,- €	4015613760650
Plancha 650 600G-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 595 mm prof. 515 mm	2	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,4 kg	1152293	3.149,- €	4015613764221

Accesorio

Tapón de cierre p. desagüe oval

- Material: Plástico, Resistente al calor
- Medidas: an. 70 x prof. 118 x al. 90 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107 PVP* 159,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712 PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377

529723 PVP* 3,50 €

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidora 650, A400, 10L



- Capacidad de la cubeta: 10 litro(s)
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Elemento calentador: Giratorio
- Conexión del aparato: 3 NAC



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 650, A400, 10L	1	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	20,1 kg	115204	1.709,- €	4015613549071
Freidora 650, A600, 2x10L	2	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	32 kg	115205	2.849,- €	4015613549088

Freidora a gas 650, 8L, TG



- Capacidad de la cubeta: 8 litro(s)
- Rango de temperatura: 120 °C a 180 °C
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de gas: Gas licuado
  Inyectores para gas natural incluidos

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas 650, 8L, TG	1	1	7 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24,6 kg	1152103	2.698,- €	4015613702940
Freidora a gas 650, 2x8L, TG	2	2	14 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,4 kg	1152113	4.598,- €	4015613702957

Accesorio

Cesta sustitución freidora 650 8L

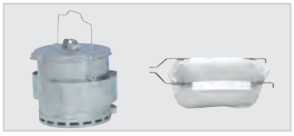
- Medidas cesta: an. 190 x prof. 338 x al. 110 mm
- Medidas: an. 200 x prof. 588 x al. 225 mm
- Peso: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616 PVP* 98,- €

Cesta repuesto freidora 650, 10L

- Medidas cesta: an. 163 x prof. 295 x al. 110 mm
- Medidas: an. 176 x prof. 550 x al. 233 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610 PVP* 149,- €



▶ Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 102

Mantenedor calor 650 A400 1/1GN ES

115115 PVP* 1.598,- € GTIN 4015613549095



- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 1/1 GN
- Potencia nominal: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso: 19,2 kg

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Baño María 650, A400, 1/1GN



- Cantidad de cubetas: 1
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida de agua: Sí



	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 650, A400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	15 kg	115111	1.649,- €	4015613548982
Baño María 650, A600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	18,6 kg	115112	2.098,- €	4015613548999

Cocedor de pasta 650, B600, 28L, 3K

115138 — PVP* 3.498,- € — GTIN 4015613549064



- Cantidad de cubetas: 1
- Capacidad de la cubeta: 28 litro(s)
- Cantidad de cestas: 3
- Características: Con grifo de entrada y salida de agua
- Potencia nominal: 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso: 29 kg

Cesta rep. cocedor de pasta 650

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 310 x al. 125 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 512 x al. 232 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612 — PVP* 119,- €

Elemento de trabajo 650, A400



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 650, A400	an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm	12,8 kg	115116	598,- €	4015613549224
Elemento de trabajo 650, A600	an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm	21 kg	115113	698,- €	4015613549217

Fregadero 650, A600, ES

115114 — PVP* 1.449,- € — GTIN 4015613549200



- Medidas cubeta: an. 500 x prof. 400 x al. 150 mm
- Grifo para fregadero: Batería mezcladora para un orificio 1/2"
- Salida de agua: 1 1/2"
- Características: Con revestimiento de pila
- Medidas: an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso: 15,6 kg

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Subest. abierta 650, A400, AI



CNS 18/10

- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 560 mm a 660 mm

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subest. abierta 650, A400, AI	an. 400 x prof. 535 x al. 560 mm	10 kg	112020	549,- €	4015613432847
Subest. abierta 650, A600, AI	an. 600 x prof. 535 x al. 560 mm	11,6 kg	112021	598,- €	4015613432854
Subest. abierta 650, A700, AI	an. 700 x prof. 535 x al. 560 mm	12,4 kg	112121	659,- €	4015613550237
Subest. abierta 650, A800, AI	an. 800 x prof. 535 x al. 560 mm	17,8 kg	112022	729,- €	4015613432861
Subest. abierta 650, A1000, AI	an. 1.000 x prof. 535 x al. 560 mm	17,2 kg	112023	798,- €	4015613432878

Accesorio

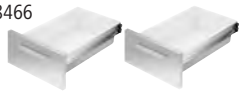
Listón para conectar aparatos 650

- Medidas: an. 20 x prof. 575 x al. 8 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036 — PVP* 49,- €

Cajón 650, A400, juego de 2

- Cantidad cajones: 2
- Con separadores de plástico: Sí
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Medidas: an. 396 x prof. 570 x al. 392 mm
- Peso: 9,12 kg
- GTIN: 4015613688466



112035 — PVP* 929,- €

Puerta 650, A400, universal

- Medidas: an. 395 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025 — PVP* 298,- €

Puerta 650, A600, universal

- Medidas: an. 595 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026 — PVP* 329,- €

Base intermedia 650, A400

- Medidas: an. 360 x prof. 525 x al. 30 mm
- Peso: 1,55 kg
- GTIN: 4015613432939



112030 — PVP* 149,- €

Base intermedia 650, A600

- Medidas: an. 525 x prof. 660 x al. 30 mm
- Peso: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946



112031 — PVP* 169,- €

ACCESORIO - SÓLO ES NECESARIO CUANDO UTILIZAN APARATOS DE GAS Y ELÉCTRICOS A LA MISMA VEZ

Chimenea 650-40

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 400 x prof. 50 x al. 380 mm
- Peso: 1,97 kg
- GTIN: 4015613822310

158617 — PVP* 185,- €

Chimenea 650-60

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 600 x prof. 50 x al. 380 mm
- Peso: 2,76 kg
- GTIN: 4015613822327

158618 — PVP* 195,- €

Chimenea 650-80

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 800 x prof. 50 x al. 380 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613822761

158619 — PVP* 225,- €

Chimenea 650-70

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 700 x prof. 50 x al. 580 mm
- Peso: 3,22 kg
- GTIN: 4015613822860

158620 — PVP* 209,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Serie 700



Serie 700: sencillamente indestructible y pensada hasta el mínimo detalle.

Esta serie profesional de acero robusto al cromo-níquel 18/10 constituye la base de todas las cocinas comerciales.
Los equipos son fiables, fáciles de usar y de alto rendimiento. Además, su diseño modular permite adaptarlos a los requisitos específicos.



▶ Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



▶ Panel frontal con grandes mandos de control



▶ Fácil limpieza: moldes de los quemadores con bandeja colectora amovible



▶ Conexión higiénica de dispositivos

Cocina a gas 70020



- Dimensiones de superficies de cocción: 330 x 270 mm
- Llama del piloto: Sí
- Modo de encendido: Encendido manual
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar)

Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	36,4 kg	2851121	1.919,- €	4015613771427
Cocina a gas 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	58 kg	2851051	3.019,- €	4015613767482
Cocina a gas 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,8 kg	2851161	4.049,- €	4015613771434

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina a gas 70040 EB11



- Número de superficies de cocción: 4
- Dimensiones de superficies de cocción: 330 x 270 mm
- Disposición de superficies de cocción: 2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
- Llama del piloto: Sí
- Modo de encendido: Encendido manual
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar)
  Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

	Tipo de horno	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70040 EB11	Eléctrico	Convección	1/1 GN	3,65 kW 400 V 3 NAC	29,4 kW	103,4 kg	2851241	4.749,- €	4015613771441
Cocina a gas 70040 EB21	Eléctrico	Temperatura superior e inferior	2/1 GN	5,4 kW 400 V 3 NAC	29,4 kW	111 kg	2851271	5.098,- €	4015613771465
Cocina a gas 7 0040 GB21	Gas	Temperatura inferior	2/1 GN	7,5 kW	36,9 kW	115,4 kg	2851251	4.449,- €	4015613771458

Cocina a gas 70060 EB11



- Número de superficies de cocción: 6
- Dimensiones de superficies de cocción: 330 x 270 mm
- Disposición de superficies de cocción: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Llama del piloto: Sí
- Modo de encendido: Encendido manual
- Tipo de montaje bajo encimera: Puerta oscilante
- Medidas subestructura: an. 350 x prof. 600 x al. 400 mm
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar)
  Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas: an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm

	Tipo de horno	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70060 EB11	Eléctrico	Convección	1/1 GN	3,65 kW 400 V 3 NAC	44,1 kW	133,8 kg	2851361	5.949,- €	4015613771489
Cocina a gas 70060 GB21	Gas	Temperatura inferior	2/1 GN	7,5 kW	51,6 kW	149 kg	2851261	5.898,- €	4015613771472

Cocina a gas 70060 GB1050

2851371 PVP* 6.598,- € GTIN 4015613771496



- Número de superficies de cocción: 6
- Dimensiones de superficies de cocción: 330 x 270 mm
- Disposición de superficies de cocción: 3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
- Llama del piloto: Sí
- Modo de encendido: Encendido manual
- Tipo de horno: Gas
- Funciones de horno: Temperatura inferior
- Medidas horno: an. 1050 x prof. 530 x al. 300 mm
- Potencia nominal del horno: 13,5 kW
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar)
  Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Potencia nominal: 57,6 kW
- Medidas: an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 176 kg

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina de vitro. 700, 2 F, SA



- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Número de superficies de cocción	Dimensiones de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de vitro. 700, 2 F, SA	2	2 x Ø 210 mm	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	32,6 kg	287410	2.398,- €	4015613484358
Cocina de vitro. 700, 4 F, SA	4	4 x Ø 210 mm	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	50 kg	287420	3.698,- €	4015613484365

Cocina eléctrica 700, 4 F, EBO

287431 | PVP* 5.598,- € | GTIN 4015613697475



- Número de superficies de cocción: 4
- Dimensiones de superficies de cocción: 4 x Ø 210 mm
- Disposición de superficies de cocción: 4 x 2,3 kW
- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Tipo de horno: Eléctrico
- Funciones de horno: Convección
- Material del interior: Acero inoxidable
- Gastronorm: 1/1 GN
- Potencia nominal del horno: 3,6 kW
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Potencia nominal: 12,85 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 83,2 kg

Cocina eléctrica 700, A400, 2F, SA



- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 220 mm
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Disponible a petición: Con fogones cuadrados
- Conexión del aparato: 3 NAC

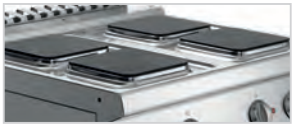
	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, A400, 2F, SA	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	36 kg	286102	1.498,- €	4015613484303
Cocina eléctrica 700, A800, 4F, SA	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	50 kg	286104	2.198,- €	4015613484310
Cocina eléctrica 700, A1200, 6F, SA	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	75 kg	286106	2.849,- €	4015613484327

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina eléctrica 700, B800, 4PL, EBO



- Número de superficies de cocción: 4
- Tipo de horno: Eléctrico
- Material del interior: Acero inoxidable
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm



▶ Código:286234W - disponible a petición con fogones cuadrados

	Dimensiones de superficies de cocción	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, B800, 4PL, EBO	4 x Ø 220 mm	Convección	1/1 GN	3,65 kW	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	4.298,- €	4015613697482
Cocina eléctrica 700, an.800, 4pl., horn	4 x 220 x 220 mm	Convección	1/1 GN	3,65 kW	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	5.249,- €	4015613697505
Cocina eléctrica 700, A800, 4F, HE	4 x Ø 220 mm	Temperatura superior e inferior	2/1 GN	5,4 kW	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	4.198,- €	4015613580715

Cocina eléctrica 700, B1200, 6Pl, EBO



- Número de superficies de cocción: 6
- Disposición de superficies de cocción: 6 x 2,6 kW
- Tipo de horno: Eléctrico
- Funciones de horno: Convección
- Material del interior: Acero inoxidable
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas subestructura: an. 350 x prof. 600 x al. 400 mm
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Potencia nominal: 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm

	Dimensiones de superficies de cocción	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, B1200, 6Pl, EBO	6 x Ø 220 mm	112,8 kg	286247	4.898,- €	4015613697499
Cocina eléctrica 700, B1200, 6PL, EBO	6 x 220 x 220 mm	128,8 kg	286347	6.449,- €	4015613697512

Cocina de inducción 700 2FLOU-1



- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 220 mm
- Material superficie de cocción: SCHOTT CERAN®
- Niveles de potencia: 9
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de inducción 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	35,6 kg	286411	7.949,- €	4015613690032
Cocina de inducción 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,4 kg	286421	14.998,- €	4015613696096

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Elemento de trabajo 700, A400, SA



- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm



	Cantidad cajones	Medidas cajón	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 700, A400, SA	1	an. 338 mm prof. 520 mm al. 100 mm	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	32,6 kg	284804	1.298,- €	4015613484716
Elemento de trabajo 700, A800, SA	–	–	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	37 kg	284007	1.498,- €	4015613484709

Baño María 700, A400, SA, TA



- Cantidad de cubetas: 1
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida de agua: Sí
- Grifo de entrada de agua: Sí
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- No incluido en el suministro: Cubeta GN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 700, A400, SA, TA	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	33 kg	286301	1.949,- €	4015613484679
Baño María 700, A800, SA, TA	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39 kg	286302	2.598,- €	4015613484686

Accesorio

Barra intermedia, 325 mm

- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601 PVP* 8,50 €

Barra intermedia 530 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602 PVP* 10,- €

Equipo multifunción 700, A400 ES SA

286710 PVP* 4.449,- € GTIN 4015613488233



- Material cuba: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 12 litro(s)
- Cantidad zonas de calor: 1
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Incluye: 1 tapón; 1 bandeja de recogida 1/1 GN, 100 mm de profundidad
- Potencia nominal: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 52 kg

Plancha 700, A400 lisa



- Material superficie de asado: Acero
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 700, A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	1	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,2 kg	286506	2.798,- €	4015613610962
Plancha 700, A400, rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	1	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46 kg	286507	2.898,- €	4015613610979
Plancha 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	2	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	70,8 kg	286508	4.098,- €	4015613610993
Plancha 700 A800 1/2-1/2 SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	2	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	72 kg	286509	4.249,- €	4015613611013

Plancha a gas 700 A400 lisa



- Material superficie de asado: Acero
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas: Gas natural H
  Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha a gas 700 A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	1	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46,6 kg	2855061	2.749,- €	4015613610948
Plancha a gas 700 A400 rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	1	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,6 kg	2855071	2.849,- €	4015613610955
Plancha a gas 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	2	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,2 kg	2855081	3.998,- €	4015613610986
Plancha a gas 700,A800 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	2	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	76,9 kg	2855051	4.149,- €	4015613611006

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Accesorio

Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 60 mm
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 60 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802



286099 PVP* 93,- €

Protección AS serie 700, 400 mm

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 354 x prof. 470 x al. 120 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263



285071 PVP* 89,- €

Antisalpicaduras Serie 700, 800 mm

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 777 x prof. 555 x al. 125 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270



285076 PVP* 98,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712 PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



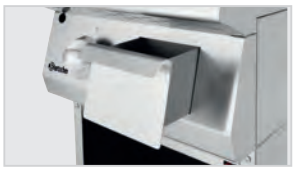
529723 PVP* 3,50 €

Parrilla de piedra volcá. 700VR G90



Tipo de rejilla p. parrilla	Parrilla en V (para carne)
Cantidad superficies de parrilla	1
Rejilla p. parrilla de altura ajustable	Sí
Cantidad zonas de calor	1
Modo de encendido	Encendido piezoeléctrico
Tipo de montaje bajo encimera	Abierto
Ajuste de altura	850 mm a 900 mm
Tipo de gas	Gas natural H Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos





	Medidas superficie de parrilla	Incluye	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de piedra volcá. 700VR G90	an. 350 mm prof. 530 mm	Piedras volcánicas para primer llenado (5 kg)	9 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	54 kg	2856211	3.259,- €	4015613702964
Parrilla de piedra volcá. 700VR G180	an. 750 mm prof. 530 mm	Piedras volcánicas para primer llenado (10 kg)	18 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	65 kg	2856311	4.198,- €	4015613714134

Accesorio

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611 PVP* 57,- €

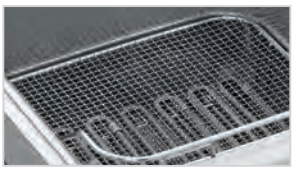


Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidora 700, A400, 15L



- Rango de temperatura: 100 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Zona fría: Sí
- Conexión del aparato: 3 NAC





700-E2110



- Luz indicadora de que se ha alcanzado la temperatura del aceite
- Elemento calentador: Giratorio

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Tipo de montaje bajo encimera	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 700, A400, 15L	1	15 litro(s)	2	Puerta oscilante	15 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39,6 kg	286917	2.898,- €	4015613486208
Freidora 700, A400, 2x9L	2	9 litro(s)	2	Puerta oscilante	15 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41,8 kg	286925	4.098,- €	4015613486222
Freidora 700-E2110	2	11 litro(s)	2	Abierto	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	47,8 kg	286921	4.249,- €	4015613767475
Freidora 700, A800, 2x15L	2	15 litro(s)	3 (1 grande, 2 pequeñas)	Puerta oscilante	30 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	74,5 kg	286922	4.998,- €	4015613486215

Accesorio

Cesta para freír 700 9L

- Medidas cesta: an. 110 x prof. 278 x al. 104 mm
- Medidas: an. 546 x prof. 110 x al. 271 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994 — PVP* 85,- €

Cesta para freír 700 15L-SE

- Medidas cesta: an. 130 x prof. 280 x al. 135 mm
- Medidas: an. 550 x prof. 130 x al. 270 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928 — PVP* 89,- €

Cesta para freír 700 15-LE

- Medidas cesta: an. 270 x prof. 280 x al. 135 mm
- Medidas: an. 550 x prof. 270 x al. 270 mm
- Peso: 1,08 kg
- GTIN: 4015613658810

295953 — PVP* 119,- €

Cesta para freidora 700-E2110

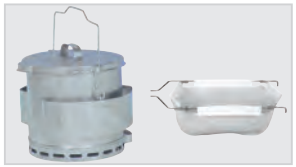
- Medidas cesta: an. 195 x prof. 285 x al. 100 mm
- Medidas: an. 198 x prof. 530 x al. 250 mm
- Peso: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924 — PVP* 135,- €

Puerta 700-E2110

- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Medidas: an. 595 x prof. 80 x al. 460 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052 — PVP* 298,- €



- Depósito colector de grasa Filtro para aceite de freír página 102

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidora a gas, 700, A400, 15L



- Modo de encendido — Encendido piezoeléctrico
- Rango de temperatura — 100 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa — Sí
- Tipo de montaje bajo encimera — Puerta oscilante
- Ajuste de altura — 850 mm a 900 mm
- Características — Cubeta con gran zona fría
- Tipo de gas — Gas natural H

Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos





	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas, 700, A400, 15L	1	15 litro(s)	2	15 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,2 kg	2859171	3.198,- €	4015613484556
Freidora a gas, 700, A400, 2x7L	2	7 litro(s)	2	11 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,9 kg	2859251	3.998,- €	4015613486185
Freidora a gas, 700, A800, 2x15L	2	15 litro(s)	3 (1 grande, 2 pequeñas)	30 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	92 kg	2859271	5.398,- €	4015613486192

Accesorio

Cesta para freír 700 7L

- Medidas cesta: an. 113 x prof. 255 x al. 111 mm
- Medidas: an. 535 x prof. 120 x al. 257 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613822822

286992 — PVP* 105,- €

Cesta para freír 700 15L-SG

- Medidas cesta: an. 120 x prof. 270 x al. 110 mm
- Medidas: an. 525 x prof. 130 x al. 250 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613671093

286995 — PVP* 89,- €

Cesta para freír 700 15L-LG

- Medidas cesta: an. 260 x prof. 270 x al. 110 mm
- Medidas: an. 525 x prof. 270 x al. 250 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613488264

286998 — PVP* 109,- €

Chimenea de escape para campana

- Medidas: an. 300 x prof. 65 x al. 995 mm
- Peso: 9,85 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720 — PVP* 235,- €



▶ Freidora a gas, 700, A800, 2x15L
Código:2859271
▶ Indicación importante: La instalación solo está permitida con chimenea de salida de humos

Mantenedor de fritos 700

286628 — PVP* 1.998,- € — GTIN 4015613701400



- Dimensiones de la cubeta, formato GN — 1/1 GN
- Profundidad de la cubeta — 150 mm
- Fuente de calor — Radiador de cerámica
- Tipo de montaje bajo encimera — Abierto
- Ajuste de altura — 850 mm a 900 mm
- Potencia nominal — 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas — an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso — 28,4 kg

Cocedor de pasta 700, A400, 24L



- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 2/3 GN
- Capacidad de la cubeta: 24 litro(s)
- Tipo de montaje bajo encimera: Puerta oscilante
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Grifo de entrada y salidad de agua incorporados
- No incluido en el suministro: Cestas
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Cantidad de cubetas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocedor de pasta 700, A400, 24L	1	7 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39,7 kg	286305	2.998,- €	4015613484594
Cocedor de pasta 700, A800, 2x24L	2	14 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	66,2 kg	286310	4.998,- €	4015613484600

Cocedor de pasta gas 700 A400 24L



- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 2/3 GN
- Capacidad de la cubeta: 24 litro(s)
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de montaje bajo encimera: Puerta oscilante
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Grifo de entrada y salidad de agua incorporados
- No incluido en el suministro: Cestas
- Tipo de gas: Gas natural H
  Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Cantidad de cubetas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocedor de pasta gas 700 A400 24L	1	8,7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	2853051	2.998,- €	4015613484563
Cocedor de pasta gas 700 A800 2x24L	2	17,4 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	75 kg	2853101	5.149,- €	4015613484587

Accesorio

Cesta para pasta 700, 1/3GN larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 130 x prof. 275 x al. 200 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 330 mm
- Peso: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490489



284123 PVP* 198,- €

Cesta para pasta 700, 1/3GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 275 x prof. 145 x al. 200 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 335 x al. 340 mm
- Peso: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490465



284113 PVP* 189,- €

Cesta para pasta 700, 1/6GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 125 x prof. 125 x al. 200 mm
- Medidas: an. 130 x prof. 160 x al. 345 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



284116 PVP* 129,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Sartén basculante 700 E51LHK



- Material cuba: Acero inoxidable
  Base doble
- Medidas cuba: an. 670 x prof. 400 x al. 190 mm
- Capacidad: 60 litro(s)
- Contenido útil: 52 litro(s)
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Grifo de entrada de agua: Sí
- Toma de agua: 3/4"
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Tapa articulada abatible
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 700 E51LHK	Manual	10 kW | 400 V | 50 Hz	109,4 kg	286681	6.849,- €	4015613776965
Sartén basculante 700 E51LEK	Electromotriz	10,25 kW | 400 V | 50 Hz	107 kg	286613	7.149,- €	4015613776972

Sartén basculante 700 G51LHK



- Material cuba: Acero inoxidable
  Base doble
- Medidas cuba: an. 670 x prof. 400 x al. 190 mm
- Capacidad: 60 litro(s)
- Contenido útil: 52 litro(s)
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Grifo de entrada de agua: Sí
- Toma de agua: 1/2"
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Tapa articulada abatible
- Tipo de gas: Gas natural H
  Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos
- Potencia nominal gas: 12,5 kW
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 700 G51LHK	Manual	0,05 kW | 230 V | 50 Hz	109,6 kg	2856811	6.998,- €	4015613737751
Sartén basculante 700 G51LEK	Electromotriz	0,25 kW | 230 V | 50 Hz	109,4 kg	2856031	7.498,- €	4015613776958

Marmita eléctrica, 700, 55L

286811 | PVP* 8.749,- € | GTIN 4015613577869



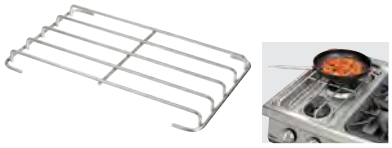
- Material marmita: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 55 litro(s)
- Contenido útil: 50 litro(s)
- Tipo de calentamiento: Indirecto
- Regulación de la temperatura: 2 niveles
- Toma de agua: 1/2"
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Control automático del nivel de relleno
- Potencia nominal: 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 95 kg

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Accesorio

Rejilla corredera AI, Serie 700

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: 2 fogones, uno detrás del otro
- Medidas: an. 560 x prof. 352 x al. 40 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414



285086 PVP* 209,- €

Placa de parrilla 700-R

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Ranurada
- Medidas: an. 575 x prof. 375 x al. 38 mm
- Peso: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635



285080 PVP* 269,- €

Plancha 700-G

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas: an. 575 x prof. 375 x al. 38 mm
- Peso: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083 PVP* 269,- €

Tapa de quemador pequeña 700

- Medidas: an. 375 x prof. 575 x al. 38 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659



285085 PVP* 35,- €

Puerta 700 40/80LR

- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Medidas: an. 395 x prof. 80 x al. 460 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604



285050 PVP* 259,- €

Cajones 700, A400, juego de 2

- Cantidad cajones: 2
- Con separadores de plástico: No
- Medidas: an. 395 x prof. 660 x al. 455 mm
- Peso: 17 kg
- GTIN: 4015613530642



284401 PVP* 1.349,- €

Ruedas 4S700

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Capacidad de carga máx. cada una: 100 kg
- Medidas: an. 85 x prof. 170 x al. 121 mm
- Peso: 2,91 kg
- GTIN: 4015613665986



285088 PVP* 235,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Serie 900



Gracias a su robusto diseño de acero inoxidable CNS 18/10 de alta calidad, la serie 900 Master es la elección ideal para las cocinas profesionales modernas con elevados requisitos. De calidad superior, flexible y potente.

Cocina a gas 4F, SA



- Modo de encendido: Encendido manual
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar) Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos





	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 4F, SA	4	1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 2 x 8 kW	24,5 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	95 kg	2951131	3.698,- €	4015613682099
Cocina a gas 6F, SA	6	1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW	37,5 kW	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	137,1 kg	2951121	5.149,- €	4015613682105

Cocina a gas 4F, HE 2/1GN



- Número de superficies de cocción: 4
- Disposición de superficies de cocción: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
- Modo de encendido: Encendido manual
- Medidas horno: an. 655 x prof. 550 x al. 300 mm
- Gastronorm: 2/1 GN
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar) Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Tipo de horno	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 4F, HE 2/1GN	Eléctrico	5,6 kW | 400 V | 3 NAC	24,5 kW	136,8 kg	2952271	5.398,- €	4015613682754
Cocina a gas 900, A900, 4F, HG	Gas	8 kW	32,5 kW	146,4 kg	2952171	5.198,- €	4015613682747

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina a gas 6F, HE 2/1GN, NS



- Número de superficies de cocción: 6
- Disposición de superficies de cocción: 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Modo de encendido: Encendido manual
- Medidas horno: an. 655 x prof. 550 x al. 300 mm
- Gastronorm: 2/1 GN
- Medidas subestructura: an. 345 x prof. 835 x al. 470 mm
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Tipo de gas: Gas natural H (20 mbar)
  Inyectores para gas licuado (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Medidas: an. 1.200 x prof. 900 x al. 900 mm

	Tipo de horno	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 6F, HE 2/1GN, NS	Eléctrico	5,6 kW | 400 V | 3 NAC	37,5 kW	186,6 kg	2952481	7.149,- €	4015613682778
Cocina a gas 6F, HG 2/1GN, NS	Gas	8 kW	45,5 kW	195,9 kg	2952291	6.998,- €	4015613682761

Cocina vitro. 2F, SA



- Tipo de superficies de cocción: Vitrocerámica
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Número de superficies de cocción	Dimensiones de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina vitro. 2F, SA	2	2 x Ø 265 mm	2 x 4 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	36,8 kg	296411	3.298,- €	4015613672830
Cocina vitro. 4F, SA	4	4 x Ø 265 mm	4 x 4 kW	16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	61,6 kg	296421	5.398,- €	4015613668543

Cocina vitro. 4F, HE 2/1GN

296431 | PVP* 6.898,- € | GTIN 4015613672847



- Número de superficies de cocción: 4
- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 265 mm
- Disposición de superficies de cocción: 4 x 4 kW
- Tipo de superficies de cocción: Vitrocerámica
- Tipo de horno: Eléctrico
- Gastronorm: 2/1 GN
- Potencia nominal del horno: 5,6 kW
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal: 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso: 101,6 kg

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocina eléctrica 4 placas, SA

296215 | PVP* 4.449,- € | GTIN 4015613673332



CNS 18/10

- Número de superficies de cocción: 4
- Dimensiones de superficies de cocción: 300 x 300 mm
- Disposición de superficies de cocción: 4 x 4 kW
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal: 16 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso: 84,2 kg

Cocina eléctrica 900, A900, 4F, HE

296325 | PVP* 6.398,- € | GTIN 4015613668536



CNS 18/10

- Número de superficies de cocción: 4
- Dimensiones de superficies de cocción: 300 x 300 mm
- Disposición de superficies de cocción: 4 x 4 kW
- Tipo de horno: Eléctrico
- Gastronorm: 2/1 GN
- Potencia nominal del horno: 5,6 kW
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal: 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso: 125,2 kg

Cocina eléctrica de 6 placas, EBO 2/1GN

296217 | PVP* 8.549,- € | GTIN 4015613672861



CNS 18/10

- Número de superficies de cocción: 6
- Dimensiones de superficies de cocción: 300 x 300 mm
- Disposición de superficies de cocción: 6 x 4 kW
- Tipo de horno: Eléctrico
- Gastronorm: 2/1 GN
- Potencia nominal del horno: 5,6 kW
- Medidas subestructura: an. 345 x prof. 835 x al. 470 mm
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Potencia nominal: 29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 1.200 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso: 172,6 kg

Cocina de inducción 2F, SA



CNS 18/10

- Dimensiones de superficies de cocción: Ø 270 mm
- Material superficie de cocción: Vidrio
- Medidas campo de cristal: an. 320 x prof. 650 mm
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Características: Zonas de calentamiento de regulación individual
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de inducción 2F, SA	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	53,8 kg	296318	9.349,- €	4015613671000
Cocina de inducción 4F, SA	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	84,6 kg	296319	15.998,- €	4015613672878

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Baño maría eléctrico, SA



- Cantidad de cubetas: 1
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida de agua: Sí
- Grifo de entrada de agua: Sí
- Toma de agua: 3/4"
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Conexión del aparato: 3 NAC

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño maría eléctrico, SA	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	36,4 kg	296303	2.449,- €	4015613668567
Baño maría eléctrico, SA	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	7 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	54,2 kg	296304	3.298,- €	4015613672915

Accesorio

Barra intermedia 310

- Medidas: an. 24 x prof. 324 x al. 13 mm
- Peso: 0,11 kg
- GTIN: 4015613682723

296308 PVP* 29,- €

Barra intermedia 685

- Medidas: an. 20 x prof. 685 x al. 10 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307 PVP* 45,- €

Elemento de trabajo, SA



- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo, SA	an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm	27,8 kg	296105	1.149,- €	4015613672922
Elemento neutro, 900, A900, OU	an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm	43,3 kg	296106	1.498,- €	4015613672939

Equipo multifunción eléctrico

296426 PVP* 6.449,- € GTIN 4015613672908



- Material cuba: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 32 litro(s)
- Rango de temperatura: 70 °C a 300 °C
- Tipo de montaje bajo encimera: Abierto
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Incluye: 1 bandeja de recogida 1/2 GN, 200 mm de profundidad
- Potencia nominal: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 935 mm
- Peso: 98,2 kg

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Fry-top eléctrico 900, liso



- Material superficie de asado
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato

Acero
Abierto
900 mm a 950 mm
3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Fry-top eléctrico 900, liso	Lisa	an. 355 mm prof. 760 mm	1	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	66,4 kg	296507	3.098,- €	4015613672946
Plancha eléctrica, lisa, SA	Lisa	an. 755 mm prof. 760 mm	2	15 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	123 kg	296510	4.249,- €	4015613672960
Fry-top eléctrico de acero, 1/2+1/2, SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 755 mm prof. 760 mm	2	15 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	121,6 kg	296511	4.398,- €	4015613672977

Plancha a gas, lisa, SA



- Material superficie de asado
- Modo de encendido
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Acero
Encendido piezoeléctrico
Abierto
900 mm a 950 mm
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Cantidad zonas de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha a gas, lisa, SA	Lisa	an. 355 mm prof. 760 mm	1	9 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	63,8 kg	2955041	2.998,- €	4015613672953
Plancha a gas, lisa	Lisa	an. 755 mm prof. 760 mm	2	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	118 kg	2955081	3.898,- €	4015613668611
Fry-top a gas con placa, 1/2+1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 755 mm prof. 760 mm	2	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	115,2 kg	2955061	4.049,- €	4015613672984

Accesorio

Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 40 mm
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 40 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033



286100 PVP* 63,- €

Antisalpicaduras 940

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 400 x prof. 720 x al. 98 mm
- Peso: 3,05 kg
- GTIN: 4015613676944



296072 PVP* 215,- €

Protección anti-salpicaduras 980

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 870 x prof. 713 x al. 98 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026



296078 PVP* 229,- €

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Freidora eléctrica



- Capacidad de la cubeta: 20 litro(s)
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Tipo de montaje bajo encimera: Puerta oscilante
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC







	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora eléctrica	1	1	17,4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	54,8 kg	296630	3.549,- €	4015613673011
Freidora eléctrica, 2 cubetas	2	2	34,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	88,8 kg	296970	6.198,- €	4015613673028

Freidora a gas



- Capacidad de la cubeta: 20 litro(s)
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Potencia nominal: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato: Listo para conectar
- Tipo de montaje bajo encimera: Puerta oscilante
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Tipo de gas: Gas natural H

Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos





	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal gas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas	1	1	18 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	71,8 kg	2959961	3.949,- €	4015613670980
Freidora a gas, 2 cubetas	2	2	36 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	124,6 kg	2959521	6.498,- €	4015613673035

Accesorio

Cesta de repuesto 20L, pequeña

- Medidas cesta: an. 140 x prof. 450 x al. 115 mm
- Medidas: an. 140 x prof. 670 x al. 225 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633 PVP* 79,- €

Cesta de repuesto 20L, grande

- Medidas cesta: an. 290 x prof. 450 x al. 115 mm
- Medidas: an. 290 x prof. 670 x al. 225 mm
- Peso: 1,25 kg
- GTIN: 4015613677118

296634 PVP* 98,- €

Chimenea 900XL

- Medidas: an. 400 x prof. 170 x al. 1.060 mm
- Peso: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064 PVP* 419,- €

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

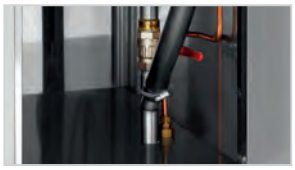
Cocedor de pasta el., 1 cubeta

296311 | PVP* 3.698,- € | GTIN 4015613668581



Cantidad de cubetas	1
Dimensiones de la cubeta, formato GN	1/1 GN
Capacidad de la cubeta	40 litro(s)
Tipo de montaje bajo encimera	Puerta oscilante
Ajuste de altura	900 mm a 950 mm
Características	Grifo de entrada y salidad de agua incorporados
No incluido en el suministro	Cestas
Potencia nominal	9,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Conexión del aparato	3 NAC
Medidas	an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm
Peso	45,2 kg





Cocedor de pasta a gas, 1 cubeta

2953031 | PVP* 3.798,- € | GTIN 4015613673042



Cantidad de cubetas	1
Dimensiones de la cubeta, formato GN	1/1 GN
Capacidad de la cubeta	40 litro(s)
Tipo de montaje bajo encimera	Puerta oscilante
Ajuste de altura	900 mm a 950 mm
Características	Grifo de entrada y salidad de agua incorporados
No incluido en el suministro	Cestas
Tipo de gas	Gas natural H
	Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos
Potencia nominal	13,9 kW
Medidas	an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm
Peso	61,4 kg

Accesorio

Cesta para pasta 1/3 GN, larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 145 x prof. 290 x al. 205 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 340 mm
- Peso: 1,15 kg
- GTIN: 4015613677057



284124 | PVP* 155,- €

Cesta para pasta 1/3 GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 160 x prof. 290 x al. 205 mm
- Medidas: an. 160 x prof. 510 x al. 335 mm
- Peso: 1,11 kg
- GTIN: 4015613677064



284114 | PVP* 169,- €

Cesta para pasta 1/6 GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 140 x prof. 140 x al. 205 mm
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 305 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071



284117 | PVP* 109,- €

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Parrilla de VO a gas, SA



- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Cantidad superficies de parrilla: 1
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable: Sí
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de montaje bajo encimera: Puerta oscilante
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Incluye: Piedras volcánicas para primer llenado
- Tipo de gas: Gas natural H

Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Medidas superficie de parrilla	Cantidad zonas de calor	Volumen de relleno con piedras volcánicas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas, SA	an. 350 mm prof. 505 mm	1	7 kg	12 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	49,7 kg	2954521	2.849,- €	4015613672991
Parrilla de VO a gas, SA	an. 750 mm prof. 505 mm	2	21 kg	24 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	103 kg	2954631	4.598,- €	4015613673004

Accesorio

Parrilla redonda para pescado

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla redonda (para pescado)
- Medidas superficie de parrilla: an. 350 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 373 x prof. 548 x al. 42 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613681917



296472 PVP* 359,- €

Parrilla en V para carne

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 350 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 373 x prof. 617 x al. 32 mm
- Peso: 2,64 kg
- GTIN: 4015613681894



296471 PVP* 319,- €

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611 PVP* 57,- €

Parrilla redonda para pescado

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla redonda (para pescado)
- Medidas superficie de parrilla: an. 750 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 377 x prof. 550 x al. 45 mm
- Peso: 12 kg
- GTIN: 4015613681924



296474 PVP* 798,- €

Parrilla en V para carne

- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 750 x prof. 505 mm
- Medidas: an. 612 x prof. 772 x al. 30 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613681900



296473 PVP* 529,- €

Sartén basculante 900 E87LEK



- Material cuba: Acero inoxidable
- Medidas cuba: an. 720 x prof. 610 x al. 225 mm
- Capacidad: 87 litro(s)
- Contenido útil: 70 litro(s)
- Rango de temperatura: 100 °C a 300 °C
- Grifo de entrada de agua: Sí
- Toma de agua: Toma de agua fría y caliente Ø 12 mm
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 900 E87LEK	Electromotriz	10,2 kW 400 V 50/60 Hz	162 kg	296677	11.449,- €	4015613745541
Sartén basculante 900 E87LHK	Manual	9,9 kW 400 V 50/60 Hz	150 kg	296607	9.398,- €	4015613745558

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Marmita el. 100L



- Material marmita: Pared doble
- Tipo de calentamiento: Indirecto
- Toma de agua: Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Características: Control automático del nivel de relleno
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm





	Capacidad	Contenido útil	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Marmita el. 100L	117 litro(s)	100 litro(s)	16 kW 400 V 50/60 Hz	139,6 kg	296910	10.298,- €	4015613673141
Marmita el., 135L	152 litro(s)	135 litro(s)	18 kW 400 V 50/60 Hz	145,8 kg	296911	10.598,- €	4015613673158

Accesorio

Placa de parrilla 900-R

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Ranurada
- Medidas: an. 390 x prof. 390 x al. 17 mm
- Peso: 10,64 kg
- GTIN: 4015613676920



296051 PVP* 429,- €

Plancha 900-G

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Medidas: an. 390 x prof. 390 x al. 19 mm
- Peso: 10,76 kg
- GTIN: 4015613676937



296056 PVP* 359,- €

Tapa de quemador para ollas pequeñas

- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 18 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906



296086 PVP* 36,- €

Puerta 900, tope dcha.

- Tope de la puerta: Derecha
- Medidas: an. 391 x prof. 95 x al. 501 mm
- Peso: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680811



296014 PVP* 289,- €

Puerta 900, tope izda.

- Tope de la puerta: Izquierda
- Medidas: an. 391 x prof. 95 x al. 501 mm
- Peso: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680828



296015 PVP* 289,- €

Ruedas 4S900

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 125 mm
- Capacidad de carga máx. cada una: 100 kg
- Medidas: an. 145 x prof. 155 x al. 160 mm
- Peso: 3,34 kg
- GTIN: 4015613680804



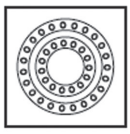
295088 PVP* 298,- €

Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos. | PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FOGÓN A GAS 24 KW / GAS STOVE / *CUISINIÈRE GAZ A SOL*

ES

- Cuerpo de acero inoxidable
- Bandeja sucia fácil de limpiar
- Disponible GLP o Gas Natural
- Sistema de seguridad
- Quemadores de alta potencia.
- Hierro fundido tipo industrial 60x60 o 70x70
- Disponible en sobresuelo



DOBLE LLAMA
9,8 +14,2 KW.



6381

FOGÓN A GAS 12 KW / GAS STOVE / *CUISINIÈRE GAZ A SOL*

EN

- Stainless steel body
- Easy to clean dirty tray
- Available LPG or Natural Gas
- Safety system
- Burners create high power is in the low pressure
- 60x60 or 70x70 industrial type cast iron
- Available fixed in ground



7925E

FOGÓN A GAS 24 KW / GAS STOVE / *CUISINIÈRE GAZ A SOL*

FR

- Corps en acier inoxydable
- Plateau sale facile à nettoyer
- Disponible GPL ou Gaz Naturel
- Système de sécurité
- Les brûleurs créent une puissance élevée dans la basse pression
- Disponible fixe au sol



DOBLE LLAMA



CÓDIGO CODE	**MODELO** DESCRIPTION	**KG** KG	**KW** POWER	**QUEMADORES GAS** N.GAS BURNNERS	**MEDIDAS** DIMENSIONS
7925E	Fogón a gas Gas Stove	15Kg.	12 kW	1-LPG	400x500x550
7926E	Fogón a gas Gas Stove	35Kg.	24 kW	DOBLE-LPG	600x700x550
7875	Fogón a gas Gas Stove	40 Kg.	15 kW	DOBLE-LPG	600x700x500

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



COCINA ASIATICA

FAR EAST KITCHEN

Cuisine Asiatique

EUTRON

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

WOK A GAS / WOK STOVE WITH 1 BURNER **/** *CUISINIÈRE WOK*

ES

- Acero inoxidable
- Hierro fundido de alta potencia
- Sistema de inspección de incendios
- Llama piloto
- Disponible GLP o Gas Natural
- Fácil de limpiar
- Uso disponible sobre mesa o armario



TC.7WG400

WOK A GAS / WOK STOVE WITH 2 BURNERS **/** *CUISINIÈRE WOK*

EN

- Stainless steel
- High power cast iron
- Fire inspection system
- Pilot flame
- Available LPG or Natural Gas
- Easy to clean
- Available use over bench or cupboard



TC.7WG800

WOK A GAS / WOK STOVE WITH 3 BURNERS **/** *CUISINIÈRE WOK*

FR

- Boitier en acier inoxydable
- Thermocouple
- Dispositif de surveillance de flamme
- Fonte de type industriel
- Compatible au GPL / Gas natural
- Nettoyage facile
- Utilisation sur planche ou armoire



CÓDIGO CODE	**MODELO** DESCRIPTION	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**KG** KG	**KW** POWER	**CONSUMO GAS** N.GAS EXPENDITURE	**PRESIÓN** PRESSURE
7076	Wok 1 FUEGO Wok Stove With 1 Burner	400 x 700 x 300	30Kg.	18kW	1,587m³	20 mbar
7077	Wok 2 FUEGO Wok Stove With 2 Burners	800x700x300	56 Kg.	36 kW	3,74 m³	20 mbar
7078	Wok 3 FUEGO Wok Stove With 3 Burners	1200x700x300	82 Kg.	54 kW	5,61 m³	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS INDUSTRIALES

COCINAS A GAS CON HORNO

Ingeniería, para cocinas industriales de la más alta calidad en el mercado europeo.

COCINA DE 4 FUEGOS CON HORNO A GAS

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Válvula de gas de seguridad con termopar.
- Sistema de inspección de fuego.
- Hierro fundido de alta resistencia.
- Fácil de limpiar.
- GLP o gas natural disponible.
- Encendido piezoeléctrico, llama piloto.
- Ajuste del termostato del horno de 100-300°C.
- Horno aislado.
- Patas ajustables.



Válvula de gas de seguridad con termopar

CÓDIGO CODE	MODELO MODEL	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	QUEMADORES TIPO GAS	PRESIÓN PRESSURE
7881	Cocina con Horno	1000x1000x850	115 Kg.	40 kW	4-LPG+ HORNO	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS / GAS RANGE / *CUISINIÈRE A GAZ*

ES

- Estructura en acero inoxidable.
- Super quemadores de cobre 9 kw. de potencia.
- Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
- Bandejas del horno de 400x600
- Parrilla superior de fundición de 400x400.
- Opción de gas NG.

EN

- Stainless steel structure.
- Super copper burners 9 kw. of power.
- Gas taps with magnetic safety valve and pilot flame.
- 400x600 oven trays.
- Upper cast iron grill 400x400.
- NG gas option.



Quemador de cobre
9 KW
con llama Piloto

FR

- Structure en acier inoxydable.
- Super brûleurs en cuivre 9 kw. du pouvoir.
- Robinets à gaz avec soupape de sécurité magnétique et veilleuse.
- Plaques four 400x600.
- Grille supérieure en fonte 400x400.
- Option gaz GN.









CÓDIGO CODE	HORNO OVEN	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	QUEMADORES TIPO GAS	PRESIÓN PRESSURE
7921E	0	1000x640x850	40 Kg.	18 kW	2-LPG	20 mbar
7922E	1	1000x640x850	60 Kg.	25 KW.	2-LPG	20 mbar
7923E	1	1500x640x850	78 Kg.	34 KW.	3-LPG	20 mbar
7924E	1	800x840x850	95 Kg.	43 KW.	4-LPG	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS / GAS RANGE / *CUISINIÈRE A GAZ*

ES

- Cocinas a gas sobremesa
- Estructura en acero inoxidable,
- Super quemadores de 9 kw. de potencia
- Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
- Parrilla superior de fundición
- Opción de gas NG

EN

- Gas tabletop cookers
- Stainless steel structure,
- 9 kw super burners. of power
- Gas taps with magnetic safety valve and pilot flame.
- Cast iron top grill
- NG gas option



Super quemador
9 KW
con llama Piloto





FR

- Cuisinières de table à gaz
- Structure en acier inoxydable,
- Super brûleurs de 9 kw. du pouvoir
- Robinets à gaz avec soupape de sécurité magnétique et veilleuse.
- Grille supérieure en fonte
- Option gaz GN





CÓDIGO CODE	**MODELO** MODEL	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**PESO** WEIGHT	**KW** POWER	**QUEMADORES TIPO GAS**	**PRESIÓN** PRESSURE
7927E	LOS-1	450X490X200	11 Kg.	9 kW	1-LPG	20 mbar
7928E	LOS-2	800X490X200	20 Kg.	18 KW.	2-LPG	20 mbar
7929E	LOS-3	1200X490X200	29 Kg.	27 KW.	3-LPG	20 mbar
7930E	LOS-4	800X840X200	36 Kg.	36 KW.	4-LPG	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS 1, 2 y 3 FUEGOS /GAS COOKER WITH 1,2 Y 3 BURNERS / *CUISINIÈRE À GAZ AVEC 1,2 ET 3 FEUX*

ES

•Tapa del quemador Rotary Negro (RB).
•Para el correcto funcionamiento de la cocina se recomienda colocar un regulador de 30 mbr.
•Diámetro de cada quemador (corona): 12 cm.
•Diámetro del quemador pequeño (corona): 6 cm.
•Válvula de gas de seguridad con termopar

EN

•Stainless steel structure
•Rotary Black Burner Cap (RB).
•For the correct operation of the kitchen it is recommended to place a regulator of 30 mbr.
• Diameter of each burner (crown): 12 cm.
•Diameter of the small burner (crown): 6 cm.
•Safety gas valve with thermocouple



1-SRB



2-SRB



3-SRB

CÓDIGO CODE	MODELO MODEL	MEDIDAS DIMENSIONS	QUEMADORES KW BURNERS KW
1521	1-SRB	370x285x90	4,53
1523	2-SRB	710x370x85	3,4 y 4,53
1525	3-SRB	710x370x85	3,4/0,9 y 4,53

PLACA DE INDUCCIÓN / PROFESSIONAL INDUCTION / *PLAQUE À INDUCTION*

ES La cocina sin termopar es para uso esclusivo en el exterior

EN The cooker without thermocouple is for outdoor use only

FR La cuisinière sans thermocouple est destinée à une utilisation en extérieur uniquement



1521B

CÓDIGO CODE	MODELO MODEL	TERMOMPAR TERMOMPAR	MEDIDAS DIMENSIONS	QUEMADORES KW BURNERS KW
1521B	1-SRB exterior	NO	370x285x90	4,53 KW

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PLACA DE INDUCCIÓN / PROFESSIONAL INDUCTION / *PLAQUE À INDUCTION*

ES

•Gran capacidad de calentamiento electromagnético, satisface diversas posibilidades culinarias
•Reguladores de temperatura y potencía

EN

• Large electromagnetic heating capacity, satisfies various culinary possibilities
• Temperature and power regulators

FR

• Grande capacité de chauffage électro-magnétique, satisfait diverses possibilités culinaires
• Régulateurs de température et de puissance



IC-1

CÓDIGO CODE	**MODELO** MODEL	**RANGO TRABAJO** WORK RANGE	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**QUEMADORES KW** BURNERS KW
1800	IC-1	35-240 ºC	420x360x135	3,5 KW

COCINAS 2 ,3 y 4 FUEGOS /GAS COOKER WITH 2,3 Y 4 BURNERS / *CUISINIÈRE À GAZ AVEC 2,3 ET 4 FEUX*

ES

•Cuerpo de acero inoxidable.
•Hierro fundido de alta resistencia.
•Encendido piezoeléctrico, llama piloto.
•Patas ajustables.
•Fácil de limpiar.

EN

•Stainless steel body.
•High strength cast iron.
•Piezoelectric ignition, pilot flame.
•Adjustable legs.
•Easy to clean.

FR

•Corps en acier inoxydable.
•Fonte haute résistance.
•Allumage piézoélectrique, veilleuse.
•Pieds réglables.
•Facile à nettoyer.



CÓDIGO CODE	**MODELO** MODEL	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**PESO** WEIGHT	**KW** POWER	**QUEMADORES** BURNERS	**PRESIÓN** PRESSURE
1531	GBR-2	360x790x400	23Kg.	2x3,5=7 kW	2x300x300	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS INDUSTRIALES

COCINAS A GAS CON HORNO

Ingeniería, para cocinas industriales de la más alta calidad en el mercado europeo.

COCINA DE 4 FUEGOS CON HORNO A GAS

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Válvula de gas de seguridad con termopar.
- Sistema de inspección de fuego.
- Hierro fundido de alta resistencia.
- Fácil de limpiar.
- GLP o gas natural disponible.
- Encendido piezoeléctrico, llama piloto.
- Ajuste del termostato del horno de 100-300°C.
- Horno aislado.
- Patas ajustables.



Válvula de gas de seguridad con termopar

CÓDIGO CODE	MODELO MODEL	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	QUEMADORES TIPO GAS	PRESIÓN PRESSURE
7881	Cocina con Horno	1000x1000x850	115 Kg.	40 kW	4-LPG+ HORNO	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS / GAS RANGE / *CUISINIÈRE A GAZ*

ES

- Estructura en acero inoxidable.
- Super quemadores de cobre 9 kw. de potencia.
- Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
- Bandejas del horno de 400x600
- Parrilla superior de fundición de 400x400.
- Opción de gas NG.

EN

- Stainless steel structure.
- Super copper burners 9 kw. of power.
- Gas taps with magnetic safety valve and pilot flame.
- 400x600 oven trays.
- Upper cast iron grill 400x400.
- NG gas option.



Quemador de cobre
9 KW
con llama Piloto

FR

- Structure en acier inoxydable.
- Super brûleurs en cuivre 9 kw. du pouvoir.
- Robinets à gaz avec soupape de sécurité magnétique et veilleuse.
- Plaques four 400x600.
- Grille supérieure en fonte 400x400.
- Option gaz GN.









CÓDIGO CODE	HORNO OVEN	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	QUEMADORES TIPO GAS	PRESIÓN PRESSURE
7921E	0	1000x640x850	40 Kg.	18 kW	2-LPG	20 mbar
7922E	1	1000x640x850	60 Kg.	25 KW.	2-LPG	20 mbar
7923E	1	1500x640x850	78 Kg.	34 KW.	3-LPG	20 mbar
7924E	1	800x840x850	95 Kg.	43 KW.	4-LPG	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS / GAS RANGE / *CUISINIÈRE A GAZ*

ES

- Cocinas a gas sobremesa
- Estructura en acero inoxidable,
- Super quemadores de 9 kw. de potencia
- Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
- Parrilla superior de fundición
- Opción de gas NG

EN

- Gas tabletop cookers
- Stainless steel structure,
- 9 kw super burners. of power
- Gas taps with magnetic safety valve and pilot flame.
- Cast iron top grill
- NG gas option



Super quemador
9 KW
con llama Piloto





FR

- Cuisinières de table à gaz
- Structure en acier inoxydable,
- Super brûleurs de 9 kw. du pouvoir
- Robinets à gaz avec soupape de sécurité magnétique et veilleuse.
- Grille supérieure en fonte
- Option gaz GN





CÓDIGO CODE	**MODELO** MODEL	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**PESO** WEIGHT	**KW** POWER	**QUEMADORES TIPO GAS**	**PRESIÓN** PRESSURE
7927E	LOS-1	450X490X200	11 Kg.	9 kW	1-LPG	20 mbar
7928E	LOS-2	800X490X200	20 Kg.	18 KW.	2-LPG	20 mbar
7929E	LOS-3	1200X490X200	29 Kg.	27 KW.	3-LPG	20 mbar
7930E	LOS-4	800X840X200	36 Kg.	36 KW.	4-LPG	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS 1, 2 y 3 FUEGOS /GAS COOKER WITH 1,2 Y 3 BURNERS / *CUISINIÈRE À GAZ AVEC 1,2 ET 3 FEUX*

ES

•Tapa del quemador Rotary Negro (RB).
•Para el correcto funcionamiento de la cocina se recomienda colocar un regulador de 30 mbr.
•Diámetro de cada quemador (corona): 12 cm.
•Diámetro del quemador pequeño (corona): 6 cm.
•Válvula de gas de seguridad con termopar

EN

•Stainless steel structure
•Rotary Black Burner Cap (RB).
•For the correct operation of the kitchen it is recommended to place a regulator of 30 mbr.
• Diameter of each burner (crown): 12 cm.
•Diameter of the small burner (crown): 6 cm.
•Safety gas valve with thermocouple



1-SRB



2-SRB



3-SRB

CÓDIGO CODE	MODELO MODEL	MEDIDAS DIMENSIONS	QUEMADORES KW BURNERS KW
1521	1-SRB	370x285x90	4,53
1523	2-SRB	710x370x85	3,4 y 4,53
1525	3-SRB	710x370x85	3,4/0,9 y 4,53

PLACA DE INDUCCIÓN / PROFESSIONAL INDUCTION / *PLAQUE À INDUCTION*

ES La cocina sin termopar es para uso esclusivo en el exterior

EN The cooker without thermocouple is for outdoor use only

FR La cuisinière sans thermocouple est destinée à une utilisation en extérieur uniquement



1521B

CÓDIGO CODE	MODELO MODEL	TERMOMPAR TERMOMPAR	MEDIDAS DIMENSIONS	QUEMADORES KW BURNERS KW
1521B	1-SRB exterior	NO	370x285x90	4,53 KW

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PLACA DE INDUCCIÓN / PROFESSIONAL INDUCTION / *PLAQUE À INDUCTION*

ES

•Gran capacidad de calentamiento electromagnético, satisface diversas posibilidades culinarias
•Reguladores de temperatura y potencía

EN

• Large electromagnetic heating capacity, satisfies various culinary possibilities
• Temperature and power regulators

FR

• Grande capacité de chauffage électro-magnétique, satisfait diverses possibilités culinaires
• Régulateurs de température et de puissance



IC-1

CÓDIGO CODE	**MODELO** MODEL	**RANGO TRABAJO** WORK RANGE	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**QUEMADORES KW** BURNERS KW
1800	IC-1	35-240 ºC	420x360x135	3,5 KW

COCINAS 2 ,3 y 4 FUEGOS /GAS COOKER WITH 2,3 Y 4 BURNERS / *CUISINIÈRE À GAZ AVEC 2,3 ET 4 FEUX*

ES

•Cuerpo de acero inoxidable.
•Hierro fundido de alta resistencia.
•Encendido piezoeléctrico, llama piloto.
•Patas ajustables.
•Fácil de limpiar.

EN

•Stainless steel body.
•High strength cast iron.
•Piezoelectric ignition, pilot flame.
•Adjustable legs.
•Easy to clean.

FR

•Corps en acier inoxydable.
•Fonte haute résistance.
•Allumage piézoélectrique, veilleuse.
•Pieds réglables.
•Facile à nettoyer.



CÓDIGO CODE	**MODELO** MODEL	**MEDIDAS** DIMENSIONS	**PESO** WEIGHT	**KW** POWER	**QUEMADORES** BURNERS	**PRESIÓN** PRESSURE
1531	GBR-2	360x790x400	23Kg.	2x3,5=7 kW	2x300x300	20 mbar

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 100



planchas 6 mm. 18
planchas 15 mm. 20
planchas econ 6 mm. 22
griddles
planches à griller

fogones 24
stoves
fourneaux

freidoras 6 litros 25
freidoras 8 litros 26
freidoras 10 litros 28
fryers
friteuses

paellero 30
paella burner
poêle à paella

accesorios 124
accessories
accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLC6100



● PLCE6100



Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300º C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneus temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection

- Two adjustable independent heating zones from 30-300ºC.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

Caractéristiques Générales

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.

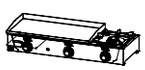
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300ºC.
- Voyants LED metalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

6 mm. 6 mm.

planchas • griddle • plancha

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC4100		**Plancha 400** Griddle 400 Plancha 400	400x470x230 mm.	17 Kg.	4,8 KW	4.128	335 €
PLC6100		**Plancha 600** Griddle 600 Plancha 600	600x470x230 mm.	24 Kg.	8 KW	6.880	445 €
PLC8100		**Plancha 800** Griddle 800 Plancha 800	800x470x230 mm.	30 Kg.	9,6 KW	8.256	525 €
PLC6100F		**Plancha 600 + fogón** Griddle 600 with stove Plancha 600 avec fourneau	930x470x230 mm.	32 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	635 €
PLC8100F		**Plancha 800 + fogón** Griddle 800 with stove Plancha 800 avec fourneau	1130x470x230 mm.	38 Kg.	12,9 KW 3,3 KW	11.094	715 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

planchas • griddle • plancha

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLCE6100		**Plancha 600** Electric griddles 600 Plancha électrique 600	600x470x230 mm.	26 Kg.	4 KW/230 V		510 €
PLCE8100		**Plancha 800** Electric griddles 800 Plancha électrique 800	800x470x230 mm.	35 Kg.	5 KW/230 V		615 €







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLC6100RT



● PLCE6100RT







Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor.

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas trasera.
- Válvula termostática en modelos de cromo

- Dos zonas independientes de calor regulables de 30-300º C.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 15 mm.

- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneus temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Rear gas connection
- Thermostatic valve in chrome models

- Two adjustable independent heating zones from 30-300ºC.
- LED metal pilots performance indicators.
- Resistance in polished stainless steel.

Caractéristiques Générales

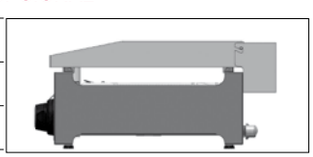
- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur.

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Raccord de gaz arrière
- Vanne thermostatique en modèles chromés

- Il dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300ºC.
- Voyants LED metalliques de fonctionnement.
- Résistances en acier poli.

- **RECOGEGRASA TRASERO** OPCIONAL

RGT600	600	**80 €**
RGT800	800	**100 €**
RGT1000	1000	**120 €**

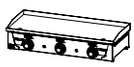
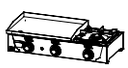
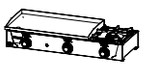


● **ver** en accesorios ● pag. 124

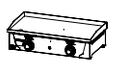
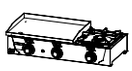
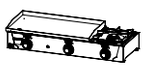
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

planchas • griddle • plancha

RECTIFICADA

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC6100RT		**Plancha 600 gas rectificada** Gas griddle 600 rectified Plancha à gaz 600 rectifié	600x470x230 mm.	40 Kg.	8 KW	6.880	780 €
PLC8100RT		**Plancha 800 gas rectificada** Gas griddle 800 rectified Plancha à gaz 800 rectifié	800x470x230 mm.	52 Kg.	9,6 KW	8.256	885 €
PLC10100RT		**Plancha 1000 gas rectificada** Gas griddle 1000 rectified Plancha à gaz 1000 rectifié	1000x470x230 mm.	64 Kg.	12 KW	10.320	1.080 €
PLC6100RTF		**Plancha 600 gas rect + fogón** Gas griddle 600 rectified + stove Plancha à gaz 600 rectifié + fourneau	930x470x230 mm.	45 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	980 €
PLC8100RTF		**Plancha 800 gas rect + fogón** Gas griddle 800 rectified + stove Plancha à gaz 800 rectifié + fourneau	1130x470x230 mm.	57 Kg.	12.8 KW 3,3 KW	11.094	1.070 €

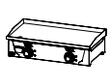
CROMO

PLC6100CR		**Plancha 600 gas cromo** Gas griddle 600 chrome Plancha à gaz 600 chromée	600x470x230 mm.	40 Kg.	8 KW	6.880	1.005 €
PLC8100CR		**Plancha 800 gas cromo** Gas griddle 800 chrome Plancha à gaz 800 chromée	800x470x230 mm.	52 Kg.	9,6 KW	8.256	1.190 €
PLC6100CRF		**Plancha 600 gas cromo + fogón** Gas griddle 600 chrome + stove Plancha à gaz 600 chromée + fourneau	930x470x230 mm.	45 Kg.	11,3 KW 3,3 KW	9.718	1.205 €
PLC8100CRF		**Plancha 800 gas cromo + fogón** Gas griddle 800 chrome + stove Plancha à gaz 800 chromée + fourneau	1130x470x230 mm.	57 Kg.	12.8 KW 3,3 KW	11.094	1.390 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

planchas • griddle • plancha

RECTIFICADA

PLCE6100RT		**Plancha 600 eléctrica rectificada** Electric griddle 600 rectified Plancha électrique 600 rectifié	600x470x227 mm.	42 Kg.	4 KW/230 V		945 €
PLCE8100RT		**Plancha 800 eléctrica rectificada** Electric griddle 800 rectified Plancha électrique 800 rectifié	800x470x227 mm.	56 Kg.	5 KW/230 V		1.005 €

CROMO

PLCE6100CR		**Plancha 600 eléctrica cromo** Electric griddle 600 chrome Plancha électrique 600 chromée	600x470x227 mm.	42 Kg.	4 KW/230 V		1.070 €
PLCE8100CR		**Plancha 800 eléctrica cromo** Electric griddle 800 Chrome Plancha électrique 800 Chromée	800x470x227 mm.	56 Kg.	5 KW/230 V		1.295 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLC600ECON

Características Generales comunes

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 6 mm. de espesor.
- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable,
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Toma de gas intercambiable de lado.

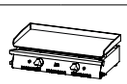
General Characteristics

- Stainless steel body.
- Adjustable legs.
- Removable grease collector drawer in the front.
- Thick palette of 6 mm.
- They allow fast food preparation.
- Safety thermocouple.
- Stainless steel burners with
- homogeneus temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Interchangeable gas connection.

Caractéristiques Générales

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds réglables.
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Palette de 6 mm. d'épaisseur.
- Dans chaque modèle rectifi é ou chromé,
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Thermocouple de sécurité.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique.
- Entrée de gaz latérale interchangeable.

planchas • griddle • plancha

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600ECON		**Plancha 600** Griddle 600 Plancha 600	630x480x240 mm.	21 Kg.	8 KW	6.880	**395 €**
PLC800ECON		**Plancha 800** Griddle 800 Plancha 800	830x480x240 mm.	27 Kg.	9,6 KW	8.256	**475 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FG2ECON

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Fácil limpieza. Parrilla extraíble en acero cromado.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas intercambiable de lado.

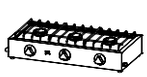
General Characteristics

- It allow fast food preparation, easy cleaning.
- Removable grill in chromed steel.
- Stainless steel construction.
- Safety thermocouple.
- Adjustable legs in height.
- Interchangeable gas taking sideways.

Caractéristiques Générales

- Préparation rapide des répas.
- Facile nettoyage.
- Grille amovible en acier chromé.
- Corps en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds ajustables.
- Prise de gaz interchangeable sur les côtés.

fogones • cooktop • fourneaux

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG1ECON		**Fogón 1** Gas cooktop, 1 stove 1 Fourneau à gaz	3,3 kw	379x427x181 mm.	6 Kg.	3,3 KW	2.838	225 €
FG2ECON		**Fogón 2** Gas cooktop, 2 stoves 2 Fourneaux à gaz	3,3 kw 3,3 kw	634x427x181 mm.	9 Kg.	6,6 KW	5.676	357 €
FG3ECON		**Fogón 3** Gas cooktop, 3 stoves 3 Fourneaux à gaz	3,3 kw 3,3 kw 3,3 kw	890x427x181 mm.	12 Kg.	9,9 KW	8.514	505 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



• FD6L

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.
- Los modelos FD6LF y FD6L6LF tienen contactor 20 A.

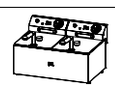
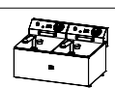
General Characteristics

- Adjustable thermostat control up to 195º C /20A.
- Resettable safety thermostat 230º C /20A.
- Stainless steel bowl and frame.
- Oil level indicator.
- Polished stainless steel electrical resistance.
- Orange led indicator of resistance working mode on.
- The dimensions do not consider the projection of the basket handle.
- High quality baskets.
- The models FD6LF and FD6L6LF have a 20A contactor.

Caractéristiques Générales

- Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195º C / 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230º C / 20A.
- Cuve el châssis en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile.
- Résistance électrique en acier inoxydable poli.
- Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de très bonne qualité.
- Les modèles FD6L et FD6L6LF ont un contacteur 20A.

freidoras 6 litros • fryers 6 L • friteuses 6 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD6L		**Freidora 6 L** Fryer 6 L Friteuse 6 L	no	265x360x310 mm.	7 Kg.	3 KW/230 V	270 €
FD6L6L		**Freidora 6 L + 6 L** Fryer 6 L + 6 L Friteuse 6 L + 6 L	no	531x360x310 mm.	12 Kg.	3 + 3 KW/230 V	495 €
FOSTER							
FD6LF		**Freidora 6 L FOSTER** Fryer 6 L FOSTER Friteuse 6 L FOSTER	no	265x360x310 mm.	7 Kg.	4,2 KW/230 V	450 €
FD6L6LF		**Freidora 6 L + 6 L FOSTER** Fryer 6 L + 6 L FOSTER Friteuse 6 L + 6 L FOSTER	no	531x360x310 mm.	12 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	850 €



Cestas • ver en accesorios • pag. 124

110001051	**Cesta 6 L**	**210x210x100 mm.**	**55 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FD8LC

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Cuba embutida de acero inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Todos los modelos tienen contactor 20A, excepto los modelos AR y TRIF que tienen contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

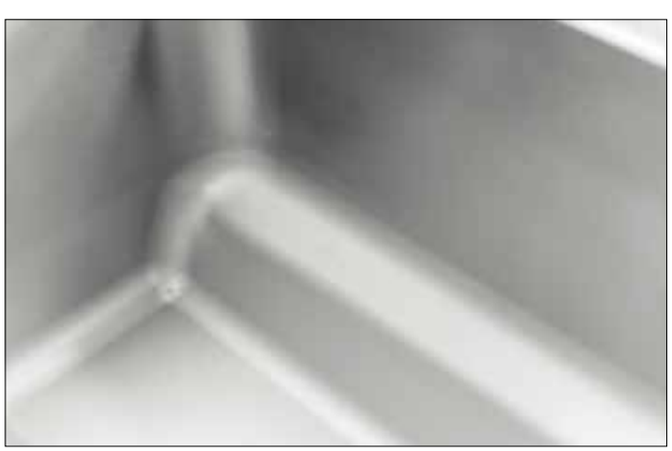
- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Safety rearming switch 230ºC of 20A.
- Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone. MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator.
- All models have a 20A contactor, except AR and TRIF models that have a 40A contactor.
- The dimensions do not take into account the projection of the basket handle.
- Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230ºC de 20A.
- Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance.
- Tous les modèles ont un contacteur 20A, sauf les modèles AR et TRIF qui ont un contacteur 40A.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.

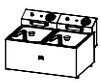
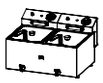




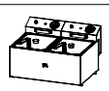
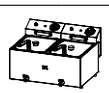


Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

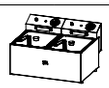
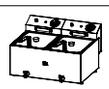
freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LS		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	no	270x430x325 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V	355 €
FD8LC		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	si	270x475x325 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V	385 €
FD8L8LS		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	no	541x430x325 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V	675 €
FD8L8LC		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	si	541x475x325 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V	735 €

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LARS		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	no	270x430x325 mm.	10 Kg.	5,5 KW/230 V	506 €
FD8LARC		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	si	270x475x325 mm.	10 Kg.	5,5 KW/230 V	536 €
FD8L8LARS		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	no	541x430x325 mm.	18 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	995 €
FD8L8LARC		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	si	541x475x325 mm.	18 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	1.055 €

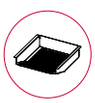
trifásica

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LTRIFS		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	no	270x430x325 mm.	10 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	550 €
FD8LTRIFC		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	si	270x475x325 mm.	10 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	580 €
FD8L8LTRIFS		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	no	541x430x325 mm.	18 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.075 €
FD8L8LTRIFC		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	si	541x475x325 mm.	18 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.135 €



Cestas • ver en accesorios • pag. 124

110001063	**Cesta 8 L**	**220x240x100 mm.**	**70 €**



Escurridor • ver en accesorios • pag. 124

110005456	**Escurridor FD8L**	**260x294x70 mm.**	**110 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FD10L10LC



● FD10L10LS





Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Cuba embutida de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED ambar, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Todas las freidoras tienen contactor de 20A, los modelos AR y TRIF contactor de 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta. Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Safety rearming switch 230ºC of 20A.
- Stamped stainless steel tank AISI 304 with a wide cold zone.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic Pilot Amber LED, resistance performance indicator.
- All fryers have a 20A contactor and the AR TRIF models have a 40A contactor.
- The dimensions do not take into account the projection of the basket handle.
- Baskets are of the highest quality.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230ºC de 20A.
- Réservoir en acier inoxydable incrusté AISI 304 avec une large zone froide.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Voyant métallique LED ambre, indicateur de performance de résistance.
- Toutes les friteuses ont un contacteur de 20A et les modèles AR et TRIF ont un contacteur de 40A.
- Les dimensions ne tiennent pas compte de la projection de la poignée du panier.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.



Cestas • ver en accesorios • pag. 36 -124

110001132	**Cesta 10 L**	**220x280x100 mm.**	**82 €**

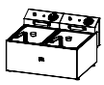
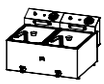


Escurridor • ver en accesorios • pag. 124

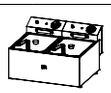
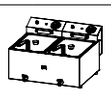
110005457	**Escurridor FD10L**	**260x334x70 mm.**	**130 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

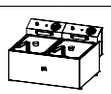
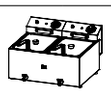
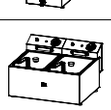
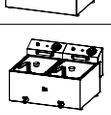
freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LS		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	no	270x460x325 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**390 €**
FD10LC		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	si	270x520x325 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	**420 €**
FD10L10LS		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	no	541x460x325 mm.	22 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	**735 €**
FD10L10LC		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	si	541x520x325 mm.	22 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	**795 €**

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LARS		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	no	270x460x325 mm.	12 Kg.	5,5 KW/230 V	**535 €**
FD10LARC		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	si	270x520x325 mm.	12 Kg.	5,5 KW/230 V	**565 €**
FD10L10LARS		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	no	541x460x325 mm.	22 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.085 €**
FD10L10LARC		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	si	541x520x325 mm.	22 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	**1.145 €**

trifásica

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIFS		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	no	270x460x325 mm.	12 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**585 €**
FD10LTRIFC		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	si	270x520x325 mm.	12 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**615 €**
FD10L10LTRIFS		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	no	541x460x325 mm.	22 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.090 €**
FD10L10LTRIFC		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	si	541x520x325 mm.	22 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**1.150 €**
FD10LTRIF9S		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	no	270x460x325 mm.	12 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**640 €**
FD10LTRIF9C		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	si	270x520x325 mm.	12 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**670 €**
FD10L10LTRIF9S		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	no	541x460x325 mm.	22 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**1.250 €**
FD10L10LTRIF9C		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	si	541x520x325 mm.	22 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**1.310 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLL2100S



● PLL3100S

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en acero 5 mm.
- Toma de gas intercambiable de lado

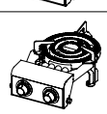
General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made of steel 5 mm.
- Interchangeable gas taking sideways

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en acier 5 mm.
- Prise de gaz interchgeable sur les côtés

paellero • paella burner • poêle à paella

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLL2100S		**Paellero 2 fuegos** Paella 2 burner Poêle à paella	16 kw **Ø 270 mm.**	**365x520x235 mm.**	**11 Kg.**	**16 KW**	**13.760**	**420 €**
PLL3100S		**Paellero 3 fuegos** Paella 3 burner Poêle à paella	25 kw **Ø 340 mm.**	**390x680x235 mm.**	**16 Kg.**	**25 KW**	**21.500**	**720 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 500



freidoras 8 litros 34

freidoras 10 litros 35

fryers
friteuses

combinaciones freidoras 36

set of fryers
panoplie de friteuses

accesorios freidoras 36

fryers accessories
accessoires pour friteuses

planchas 38

griddles
planches à griller

fogones 39

range
fourneaux

barbacoas 40

chargrill
barbecue

muebles neutros 41

neutral furniture
meubles neutres

baño maría 41

bain-marie
bain-marie

accesorios 124

accessories
accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FD8L8L600

Características Generales

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led,
  - Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
  - Piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad,
  - Piloto verde indicador de buena conexión.
- Los modelos económicos tienen contactor de 20A.
- Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195ºC of 20A.
- Resettable safety thermostat 230ºC of 20A.
- Emptying tap.
- Build on Stainless Steel AISI 304.
- MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots,
  - Orange indicator of operation of the resistance,
  - Red light indicator of failure in the thermostat,
  - Green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- AR y TRIF models have two 40A contactors
- The baskets are of the highest quality.

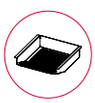
Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195ºC de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230ºC de 20A.
- Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox.
- Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Lumières LED métalliques,
  - Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance,
  - Voyant rouge de défaillance dans le thermostat
  - Et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles AR et TRIF disposent d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série. Les paniers sont de la plus haute qualité.



Cestas • ver en accesorios • pag. 36 -124

110001063	**Cesta 8 L**	**220x240x100 mm.**	**70 €**



Escurridor • ver en accesorios • pag. 124

110005456	**Escurridor FD8L**	**260x294x70 mm.**	**110 €**

freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8L300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x500x356 mm.	10 Kg.	3,8 KW/230 V	455 €
FD8L8L600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x500x356 mm.	18 Kg.	3,8 + 3,8 KW/230 V	845 €

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD8LAR300		**Freidora 8 L** Fryer 8 L Friteuse 8 L	Si	300x550x356 mm.	12 Kg.	5,5 KW/230 V	710 €
FD8L8LAR600		**Freidora 8 L + 8 L** Fryer 8 L + 8 L Friteuse 8 L + 8 L	Si	600x550x356 mm.	22 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	1.350 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

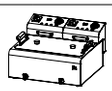
freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10L300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x500x356 mm.	12 Kg.	4,2 KW/230 V	475 €
FD10L10L600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x500x356 mm.	21 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	885 €
FD20L600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x500x356 mm.	20 Kg.	4,2 + 4,2 KW/230 V	945 €

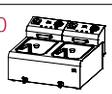
alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LAR300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x550x356 mm.	14 Kg.	5,5 KW/230 V	815 €
FD10L10LAR600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x550x356 mm.	25 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	1.478 €
FD20LAR600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x550x356 mm.	24 Kg.	5,5 + 5,5 KW/230 V	1.595 €

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x550x356 mm.	14 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	875 €
FD10L10LTRIF600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x550x356 mm.	25 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.580 €
FD20LTRIF600		**Freidora 20 L** Fryer 20 L Friteuse 20 L	Si	600x550x356 mm.	24 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	1.670 €

trifásica 9

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF9300		**Freidora 10 L** Fryer 10 L Friteuse 10 L	Si	300x550x356 mm.	14 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	945 €
FD10L10LTRIF9600		**Freidora 10 L + 10 L** Fryer 10 L + 10 L Friteuse 10 L + 10 L	Si	600x550x356 mm.	25 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	1.850 €



Cestas • ver en accesorios • pag. 36 -124

110001132	**Cesta 10 L**	**220x280x100 mm.**	**82 €**



Escurridor • ver en accesorios • pag. 124

110005457	**Escurridor FD10L**	**260x334x70 mm.**	**130 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

combinaciones entre cuerpos y cabezales

referencia	potencia	p.v.p.	110002960 220 €	110002884 270 €	110002966 375 €	110002968 405 €	110003040 490 €
			FD8L	FD10L	FD8L8L	FD10L10L	FD10L10L10L
110002959	3,8 KW / 230 V	235 €	•	•	•	•	•
110003014	5,5 KW / 230 V	550 €	•	•	•	•	•
110002972	4,2 KW / 230 V	290 €	•	•	•	•	•
110002976	6 KW / 380 V	615 €	•	•	•	•	•
110003015	9 KW / 380 V	725 €	•	•	•	•	•

- Combinaciones entre cuerpos (Ltrs.) y cabezales (W).
- Los cuerpos incluyen tapas y cestas.
- Los cabezales: 110002976/110003015 También pueden ir a 230V trifásica, bajo pedido (sin coste adicional).

- Combinations between bodies (Ltrs.) and heads (W.)
- The bodies include lids and baskets.
- Heads: 110002976/110003015 They can also go to 230V triphase under request. (without aditional costs).

- Combinaisons entre corps (Ltrs.) et têtes (W.).
- Les corps comprennent des couvercles et des paniers.
- Têtes: 110002976/110003015 Ils peuvent également aller à 230V sur demande. (sans frais supplémentaires).

accesorios • accessories • accessoires

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
110001063	**Cesta 8 L** Basket 8 L Panier 8 L	220x240x100 mm.	1,8 Kg.	70 €
110001132	**Cesta 10 L** Basket 10 L Panier 10 L	220x280x100 mm.	2 Kg.	82 €
110003055	**Cesta 20** L Basket 20 L Panier 20 L	508x280x100 mm.	4 Kg.	150 €
110005456	**Escurridor FD8L** Colander FD8L Essoreuse FD8L	260x294x70 mm.	0,85 kg	110 €
110005457	**Escurridor FD10L** Colander FD10L Essoreuse FD10L	260x334x70 mm.	1 kg	130 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLC600CRRN

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Palastro con ranura mecanizada para facilitar su limpieza.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Reparto homogéneo de temperatura.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.

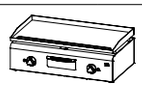
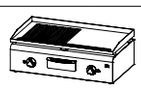
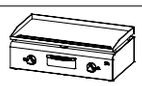
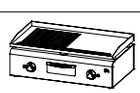
General Characteristics

- They allow a fast food preparation.
- Removable grease collector drawer at the front, anti-tip drawer.
- 15 mm. thick steel palette in rectified steel or chrome.
- Steel palette with mechanized groove for easy cleaning.
- Stainless steel body. Safety thermocouple.
- Stainless steel burners.
- Homogeneus temperature distribution.
- Each burner has an automatic ignition.
- Adjustable legs.
- Gas connection in the back.
- Steel palette welded on top by robot.
- Thermostatic valve in chrome models.
- Curved lines for easy cleaning.

Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir amovible collecteur de graisse sur la partie frontale, tiroir anti-dérapage.
- Épaisseur de plaque de 15 mm, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds réglables.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Vanne thermostatique en modèles chromés.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.

planchas • griddle • plancha

RECTIFICADA		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PLC600RT		**Plancha 600 Rectificada** Griddle 600 rectified Plancha 600 rectifié	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	**895 €**
PLC900RT		**Plancha 900 Rectificada** Griddle 900 rectified Plancha 900 rectifié	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	**1.030 €**
PLC600RTRN		**Plancha 600 Rectif. Ranurada** Griddle grooved 600 Plancha Canaleé 600	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	**950 €**
PLC900RTRN		**Plancha 900 Rectif. Ranurada** Griddle grooved 900 Plancha Canaleé 900	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	**1.100 €**
CROMO							
PLC600CR		**Plancha 600 Cromo** Griddle chromed 600 Plancha 600 chromée	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	**1.285 €**
PLC900CR		**Plancha 900 Cromo** Grill 900 chrome Plancha 900 chromée	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	**1.475 €**
PLC600CRRN		**Plancha 600 Cromo Ranurada** Griddle grooved 600 chrome Plancha Canaleé 600 chromeé	600x500x320 mm.	47 Kg.	8 KW	6.879	**1.330 €**
PLC900CRRN		**Plancha 900 Cromo Ranurada** Griddle grooved 900 chrome Plancha Canaleé 900 chromeé	900x500x320 mm.	66 Kg.	9,6 KW	8.255	**1.525 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



• FG300



• FG600

Características Generales

- Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla superior fundición.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.

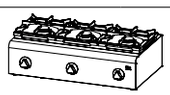
General Characteristics

- High perfomance burners.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easy cleaning.
- Cast-iron cooking grid.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs de haute performance.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grille de cuisson en fonte.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.

fogones • cooktop • fourneaux

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FG300		**Fogón 300** Gas cooktop 300 Fourneau à gaz 300	5,5 kw	300x500x305 mm.	10 Kg.	5,5 KW	4.730	395 €
FG600		**Fogón 600** Gas cooktop 600 Fourneau à gaz 600	5,5 kw 5,5 kw	600x500x305 mm.	18 Kg.	11 KW	9.460	675 €
FG900		**Fogón 900** Gas cooktop 900 Fourneau à gaz 900	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	900x500x305 mm.	26 Kg.	16,5 KW	14.190	945 €



opción palastros • ver en accesorios • en pag. 124







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● B900 + Palastro 110002978S

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Patas regulables en altura.
- Diseñada para su uso sin piedra volcánica.

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Grill with serial V profiles.
- Safety thermocouple.
- Gas inlet at the back side.
- Adjustable legs.
- Designed for use without lava stone.

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Grill avec des profils en série V.
- Thermocouple de sécurité.
- Entrée de gaz à l'arrière.
- Pieds réglables.
- Pas de nécessité de roche volcanique.

PALASTRO SOLDADO BARBACOA 6 mm.

- Esta plancha se ha diseñado exclusivamente para BARBACOA HR serie 500 y es adecuada para un quemador lateral o central.
- Esta diseñada en acero de 6 mm. de espesor.
- Para su uso deben retirar los difusores internos.

WELDED GRIDDLE PLATE CHARGRILL 6 mm.

- This griddle plate is designed exclusively for chargrill BARBACOA HR 500 series and is suitable for a side or central burner.
- It is designed in 6mm.thickness steel.
- Remove internal diffusers before use.

PLAQUE SOUDÉE POUR BARBECUE 6 mm.

- Cette plaque a été conçue exclusivement pour lesbarbecue BARBACOA HR série 500 et elle est adéquate pour un brûleur latéral ou central.
- Elle est fabriquée en acier et son épaisseur est de 6 mm.
- Pour l'utiliser, il faut enlever les diffuseurs.



opción palastros • ver en accesorios • pag. 124

barbacoas • chargrill • barbecue

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B600		**Barbacoa 600** Chargrill 600 Barbecue 600	600x500x280 mm.	20 Kg.	13,01 KW	11.189	785 €
B900		**Barbacoa 900** Chargrill 900 Barbecue 900	900x500x280 mm.	28 Kg.	19,51 KW	16.779	1.090 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● MN300

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Patas regulables en altura.

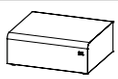
General Characteristics

Stainless steel (casing).
Curved lines for easier cleaning.
Adjustable legs in height.

Caractéristiques Générales

Corps en acier inoxydable.
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
Pieds réglables.

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
MN300		**Mueble neutro 300** Neutral furniture 300 Meuble neutre 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	240 €
MN600		**Mueble neutro 600** Neutral furniture 600 Meuble neutre 600	600x500x235 mm.	10 Kg.	345 €



● BM300

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Cubetas NO INCLUIDAS.
- Termostato de trabajo regulable de 30-90º C.
- Termostato de seguridad 120º C.
- Resistencia acero pulido.
- Patas regulables en altura.

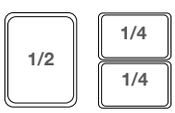
General Characteristics

- Stainless steel casing.
- Curved lines for easier cleaning.
- Drain cock.
- Trays NOT INCLUDED.
- Adjustable working thermostat of 30-90º C.
- Safety thermostat 120º C.
- Electrical resistance of polished steel.
- Adjustable legs.

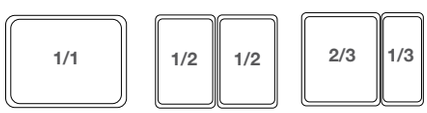
Caractéristiques Générales

- Boîtier en acier inoxydable.
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.
- Robinet de vidange. Bac NON INCLUS.
- Thermostat de travail réglable de 30-90º C.
- Thermostat de sécurité 120º C.
- Résistance électrique de en acier poli.
- Pieds réglables en hauteur.

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS

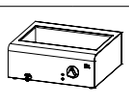


BM300



BM600

baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BM300		**Baño María 300** Bain-marie 300 Bain-marie 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	1 KW/ 230 V	345 €
BM600		**Baño María 600** Bain-marie 600 Bain-marie 600	600x500x235 mm.	12 Kg.	2 KW/ 230 V	635 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SERIE 600



cocinas gas 46

cocinas BASIC 48

cocinas eléctricas 50

Cookers
Fourneaux

fry-top 52

fry-top
fry-top

freidoras 54

fryers
friteuses

barbacoas 58

chargrill
barbecue

muebles neutros 59

neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 60

pasta cooker
cuiseur à pâtes

mantenedor de fritos 62

fried food warmer
outils pour friture

paellero 63

paella burner
poêle à paella

accesorios 124

accessories
accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



S.600 cocinas • cookers • cuisines

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



PATENTADO



Características Generales

- La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.
- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina.
- La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto…
- Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.





General Characteristics

- The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
- The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
- In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...
- BASIC models do not include this lift system.



Caractéristiques Générales

- Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empecher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.
- Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons
- à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.
- Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....
- Les modèles BASIC n'incluent pas ce système d'élévation.



● C3F600H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific perfomance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 1/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x495x317h mm.



Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x497x317h mm.

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600S		**2 fuegos sobremesa** 2 burners top 2 brûleurs de table	8,5 kw 6,8 kw	800x600x345 mm.	35 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.305 €**
C3F600S		**3 fuegos sobremesa** 3 burners top 3 brûleurs de table	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw	1200x600x345 mm.	49 Kg.	22,1 KW	19.006	**1.780 €**

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600E		**2 fuegos estante** 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	8,5 kw 6,8 kw	800x600x880 mm.	57 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.610 €**
C3F600E		**3 fuegos estante** 3 burners shelf 3 brûleurs sur étagère	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw	1200x600x880 mm.	78 Kg.	22,1 KW	19.006	**2.165 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F600H		**2 fuegos + horno** 2 burners + oven 2 brûleurs + four	8,5 kw 6,8 kw HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	21,1 KW	18.146	**2.490 €**
C3F600H		**3 fuegos + horno** 3 burners + oven 3 brûleurs + four	6,8 kw 8,5 kw 6,8 kw HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	102 Kg.	27,9 KW	23.994	**3.230 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.







quemador ● ver en accesorios ● pag. 124

110003777	**Quemador 6,8 a 8,5 kW**	**120 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CB4F600E

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados, de gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 1/1.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- Upper burners nickel-plated of high thermal efficiency.
- Stainless steel construction AISI 304.
- Top grates in chromed steel.
- Removable oven grill with anti-rollover system.
- Thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- Safety thermocouple.
- Easily removable oven racks for an easy cleaning.
- Chimney with a minimum height for the use of larger pots.
- Fiberglass weather stripping, high strength and high energy efficiency.
- Adjustable legs.
- Oven gastronorm 1/1. BASIC models do not include the lift system.
- Stamped worktop of stainless Steel AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille de four amovible avec système anti-renversement..
- Vanne thermostatique dans le four. Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles de four facilement amovibles pour un Faciliter le nettoyage.
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 1/1.
- Les modèles BASIC n'incluent pas le système de levage dans la table de cuisson.
- Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.

• **accesorios** • en pag. 124







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cocinas BASIC • cookers BASIC • cuisine BASIC

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600S		**2 fuegos sobremesa** 2 burners top 2 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw	400x600x335 mm.	21 Kg.	11 KW	9.460	**895 €**
CB4F600S		**4 fuegos sobremesa** 4 burners top 4 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x600x335 mm.	35 Kg.	22 KW	18.920	**1.215 €**
CB6F600S		**6 fuegos sobremesa** 6 burners top 6 brûleurs de table	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x335 mm.	48 Kg.	33 KW	28.380	**1.670 €**

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F600E		**2 fuegos estante** 2 burners shelf 2 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw	400x600x880 mm.	37 Kg.	11 KW	9.460	**1.070 €**
CB4F600E		**4 fuegos estante** 4 burners shelf 4 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x600x880 mm.	57 Kg.	22 KW	18.920	**1.480 €**
CB6F600E		**6 fuegos estante** 6 burners shelf 6 brûleurs sur étagère	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x600x880 mm.	78 Kg.	33 KW	28.380	**2.055 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600H		**4 fuegos + horno** 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5,8 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	27,8 KW	23.908	**2.360 €**
CB6F600H		**6 fuegos + horno** 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5,8 kw	1200x600x880 mm.	103 Kg.	38,8 KW	33.368	**3.275 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F600HE		**4 fuegos+horno Eléctr.** 4 burners + oven 4 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	22 KW 3,5 kW / 380 V 3 + N	18.920	**2.595 €**
CB6F600HE		**6 fuegos+horno Eléctr.** 6 burners + oven 6 brûleurs + four	5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO ELÉCTRICO 3,5 kw	1200x600x880 mm.	100 Kg.	33 KW 3,5 kW/380 V 3 + N	28.380	**3.450 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CE2P600S



Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 1/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300º C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x495x317h mm.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance, with temperature limiter and uniform heat distribution.
- 1/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included. Door oven made of stainless steel.
- Oven guides of easy removal to facilitate cleaning.
- Removable anti-slip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 ºC.
- Fiberglass weather stripping, high resistance.
- Adjustable legs.
- Stamped worktop in Steel stainless AISI 304 with a thickness of 1,5 mm.
- Oven dimensions 570x495x317h mm.

Caractéristiques Générales

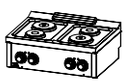
- Permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régulateur de température et distribution uniforme de la chaleur.
- Four Gastronorm 1/1.
- Grill inclus.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Gril du four de roulage amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300ºC.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds réglables.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.
- Dimensions du four 570x495x317h mm.

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cocinas eléctricas • electric cookers • cuisine électrique

sobremesa

referencia		descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P600S		**2 Placas sobremesa** 2 electric plate top 2 Plaques de table	2 kw 1 kw	400x600x335 mm.	21 Kg.	3 KW/230 V	**880 €**
CE4P600S		**4 Placas sobremesa** 4 electric plate top 4 Plaques de table	2 kw 1 kw 1 kw 2 kw	800x600x335 mm.	32 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.298 €**

estantes

referencia		descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P600E		**2 Placas estante** 2 electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2 kw 1 kw	400x600x880 mm.	37 Kg.	3 KW/230 V	**1.150 €**
CE4P600E		**4 Placas estante** 4 electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2 kw 1 kw 1 kw 2 kw	800x600x880 mm.	57 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.595 €**

con HORNO

referencia		descripción	placas	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE4P600H		**4 Placas + horno** 4 electric plate + oven 4 Plaques sur étagère + four	2 kw 1 kw 1 kw 2 kw HORNO 3,5 kw	800x600x880 mm.	79 Kg.	9,5 KW/380 V 3 + N	**2.720 €**







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FT6008E

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Válvula termostática en modelos de cromo.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300º C.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.

- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition.
- Thermostatic valve in Chrome models.

- Resistance in polished stainless steel.
- Work thermostat 100 a 300ºC.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales:

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier métallique en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables.
- Plaque soudée au sommet.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 de 1,5 mm. d'épaisseur.

- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome.

- Résistance en acier inoxydable poli.
- Thermostat de travail 100 à 300ºC.
- Thermostat de sécurité.

• **accesorios** • en pag. 124







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

15 mm. 15 mm.

rectificado fry-top • fry-top • fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006S		**Fry-Top 600 rectficado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	8,1 KW	6.966	**1.450 €**
FT6008S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** FFry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	12,5 KW	10.750	**1.750 €**
FT6006E		**Fry-Top 600 rectificado estante** Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	8,1 KW	6.966	**1.720 €**
FT6008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	12,5 KW	10.750	**2.100 €**

cromo fry-top • fry-top • fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT6006SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	8,1 KW	6.966	**1.980 €**
FT6008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x600x410 mm.	68 Kg.	12,5 KW	10.750	**2.510 €**
FT6006ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	8,1 KW	6.966	**2.250 €**
FT6008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x600x945 mm.	90 Kg.	12,5 KW	10.750	**2.695 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

rectificado fry-top • fry-top • fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE6006S		**Fry-Top 600 rectificado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	**1.440 €**
FTE6008S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x600x410 mm.	70 Kg.	7,8 KW/380 V 3 + N	**1.995 €**
FTE6006E		**Fry-Top 600 rectificado estante** Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	**1.720 €**
FTE6008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	7,8 KW/380 V 3 + N	**2.275 €**

cromo fry-top • fry-top • fry-top

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE6006SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chrome de table	600x600x410 mm.	54 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	**1.760 €**
FTE6008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chrome de table	800x600x410 mm.	70 Kg.	7,8 KW/380 V 3 + N	**2.455 €**
FTE6006ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chrome sur étagère	600x600x945 mm.	73 Kg.	6,3 KW/380 V 3 + N	**2.065 €**
FTE6008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chrome sur étagère	800x600x945 mm.	94 Kg.	7,8KW/380 V 3 + N	**2.690 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FDG8L600S

Características Generales

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Incluye puertas de serie.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.

General Characteristics

- Made of stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and flame protected pilot.
- The baskets are of the highest quality.
- Stainless steel legs adjustable in height.
- Temperature regulation from 110ºC to 190ºC.
- Stainless steel tanks AISI 304 with cold zone.
- High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl.
- Safety thermostat 230ºC against excessive oil temperatures.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Includes standard doors. AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thick.
- Emptying tap. Table-top models include detachable emptying tube.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégé.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.
- Régulation de la température de 110ºC à 190ºC.
- Réservoirs en acier inox AISI 304 avec zone froide.
- Épargne énergetique, chauffage via des tubes de transmission à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité à 230ºC pour les hautes températures dl'huile.
- Les modèles d'étagères intègrent un filtre de l'huile dans chaque référence.
- Il inclus des portes standard.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Robinet de vidange. Les modèles sur table comprennent un tube de vidange amovible.







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

freidoras 8 litros • fryers 8 L • friteuses 8 L

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600S		**Freidora 8 L sobrem.** Fryer 8 L top Friteuse 8 L de table	Si	400x600x490 mm.	30 Kg.	7,7 KW	6.622	**1.560 €**
FDG8L8L600S		**Freidora 8 L + 8 L sobrem.** Fryer 8 L + 8 L top Friteuse 8 L + 8 L de table	Si	800x600x490 mm.	55 Kg.	15,4 KW	13.244	**2.520 €**

estante

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG8L600E		**Freidora 8 L estante** Fryer 8 L shelf Friteuse 8 L sur étagère	Si	400x600x1022 mm.	55 Kg.	7,7 KW	6.622	**1.950 €**
FDG8L8L600E		**Freidora 8 L + 8 L estante** Fryer 8 L + 8 L shelf Friteuse 8 L +8 L sur étagère	Si	800x600x1022 mm.	90 Kg.	15,4 KW	13.244	**3.130 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.




cestas y soportes

110005146	**Cesta 8 L FDG - 10 L FDE**	**235x240x105 mm.**	**95 €**
110005147	**Soporte cesta FDG8L - FDE10L**	**253x285x105 mm.**	**60 €**

• **accesorios** • en pag. 124




Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FD10LTRIF600E




cestas y soportes

110005146	Cesta 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105 mm.	95 €
110005147	Soporte cesta FDG8L - FDE10L	253x285x105 mm.	60 €

• accesorios • en pag. 124

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Incluye puertas de serie.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

General Characteristics

- Adjustable working thermostat up to 195°C of 20A.
- Resettable safety thermostat 230°C of 20A.
- Emptying tap. Build on Stainless Steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator.
- Resistance in polished stainless steel.
- Metallic led pilots, orange indicator of operation of the resistance, red light indicator of failure in the thermostat, green indicator light for good connection.
- Head removable for easy cleaning.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Table top models include tube detachable emptying system.
- All models have double 40A contactors.
- Includes standard doors.
- The baskets are of the highest quality.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Stainless Steel adjustable legs.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sûreté réarmable 230°C de 20A. Robinet de vidange.
- Fabriqué en acier inox. Indicateur de niveau d'huile MAX-MIN en acier inox AISI 304.
- Résistance en acier inoxydable poli. Lumières LED métalliques, voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant lumineux vert indique une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles d'étagères intègrent un filtre de l'huile dans chaque référence.
- Les modèles de table de bureau comprennent un tube avec un système de vidange amovible.
- Tous les modèles sont équipés d'un double contacteur 40A.
- Les portes sont de série.
- Les paniers sont de la plus haute qualité.
- Table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm. Pieds en acier inoxydable réglable en hauteur.






Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

freidoras 10 litros • fryers 10 L • friteuses 10 L

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10L600S		**Freidora 10 L sobremesa** Fryer 10 L top Friteuse 10 L de table	Si	400x600x510 mm.	30 Kg.	6 KW/230 V	**1.300 €**
FD10L10L600S		**Freidora 10 L + 10 L sobremesa** Fryer 10 L + 10 L top Friteuse 10 L +10 L de table	Si	800x600x510 mm.	52 Kg.	6 + 6 KW/230 V	**2.270 €**
FD10L600E		**Freidora 10 L estante** Fryer 10 L shelf Friteuse 10 L sur étagère	Si	400x600x1042 mm.	51 Kg.	6 KW/230 V	**1.770 €**
FD10L10L600E		**Freidora 10 L + 10 L estante** Fryer 10 L + 10 L shelf Friteuse 10 L + 10 L sur étagère	Si	800x600x1042 mm.	89 Kg.	6 + 6 KW/230 V	**2.875 €**

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF600S		**Freidora 10 L Trif. 6 sobremesa** Fryer 10 L three-phase 6 top Friteuse 10 L de table triphasé 6	Si	400x600x510 mm.	30 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.385 €**
FD10L10LTRIF600S		**Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 sobre.** Fryer 10 L + 10 L top three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 6	Si	800x600x510 mm.	52 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**2.385 €**
FD10LTRIF600E		**Freidora 10 L Trif. 6 estante** Fryer 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 6	Si	400x600x1042 mm.	51 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.830 €**
FD10L10LTRIF600E		**Freidora 10 L + 10 L Trif. 6 estante** Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 6 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 6	Si	800x600x1042 mm.	89 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**3.090 €**

trifásica 9

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD10LTRIF9600S		**Freidora 10 L Trif. 9 sobremesa** Fryer 10 L three-phase 9 top Friteuse 10 L de table triphasé 9	Si	400x600x510 mm.	30 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**1.495 €**
FD10L10LTRIF9600S		**Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 sobre.** Fryer 10 L + 10 L top three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L de table triphasé 9	Si	800x600x510 mm.	52 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**2.580 €**
FD10LTRIF9600E		**Freidora 10 L Trif. 9 estante** Fryer 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L sur étagère triphasé 9	Si	400x600x1042 mm.	51 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**1.940 €**
FD10L10LTRIF9600E		**Freidora 10 L + 10 L Trif. 9 estante** Fryer 10 L + 10 L shelf three-phase 9 Friteuse 10 L + 10 L sur étagère triphasé 9	Si	800x600x1042 mm.	89 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**3.235 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● B6008E

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Briquetas incluidas.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel body AISI 304. Grill with serial “V” shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs. Grill adjustable, removable.
- Stainless steel drawer for ash and fat collection.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en “V” en série.
- Thermocouple de sécurité. Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépaissement de la poignée.
- Plan de table en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionelles.
- Grilles à tige en option







opción parrillas palillería • accesorios • en pag. 124

●●●●●●●●

• **accesorios** • en pag.124

barbacoas • chargrill • barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B6006S		**Barbacoa 600 sobremesa** Chargrill 600 top Barbecue de table 600	600x600x410 mm.	42 Kg.	15,2 KW	13.072	**1.495 €**
B6008S		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue de table 800	800x600x410 mm.	54 Kg.	16,6 KW	14,276	**1.835 €**

estante

B6006E		**Barbacoa 600 estante** Chargrill 600 shelf Barbecue sur étagère 600	600x600x945 mm.	61 Kg.	15,2 KW	13.072	**1.805 €**
B6008E		**Barbacoa 800 estante** Chargrill 800 shelf Barbecue sur étagère 800	800x600x945 mm.	76 Kg.	16,6 KW	14,276	**2.150 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CN6004E



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable legs in stainless steel.
- Models with and without drawer.
- Optional doors.

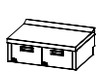
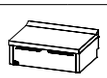
Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds réglables en acier inoxydable..
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionnelles.

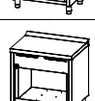
• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN6004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	Si	400x600x325 mm.	20 Kg.	605 €
CNS6004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	No	400x600x325 mm.	15 Kg.	390 €
CN6008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	Si	800x600x325 mm.	34 Kg.	960 €
CNS6008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	No	800x600x325 mm.	23 Kg.	495 €

estante

CN6004E		**M. neutro 400 con estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	Si	400x600x865 mm.	35 Kg.	890 €
CNS6004E		**M. neutro 400 con estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	No	400x600x865 mm.	31 Kg.	680 €
CN6008E		**M. neutro 800 con estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	Si	800x600x865 mm.	57 Kg.	1.325 €
CNS6008E		**M. neutro 800 con estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	No	800x600x865 mm.	45 Kg.	865 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CPG25L600E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 99º C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking of foods.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316. Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain.
- Operating temperature from 0ºC to 99ºC.
- Stainless Steel adjustable legs.
- Standard doors included.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Baskets included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and two baskets GN1/6 (140x140x200h). Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.

- Automatic ignition with flame pilot.
- High performance burner.

- Resistance in stainless steel.
- Safety thermostat. Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Automatic ignition with flame pilot.

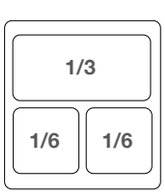
Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable aux égouts. Il a des filtres dans des drains.
- Temperature de fonctionnement de 0-99 ° C.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoydable AISI 304 avec 1,5 mm. d'épaisseur.

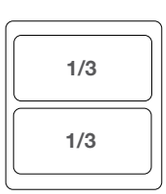
- Thermocouple de sécurité. Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur tres performant. Pieds réglables en hauteur.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.

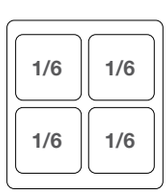
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG25L600E		**Cuecepasta 25 L estante** Gas pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	55 Kg.	9,6 KW	8.256	**2.325 €**
CPG25L25L600E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Gas pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à gaz sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	98 Kg.	19,2 KW	16.512	**4.050 €**

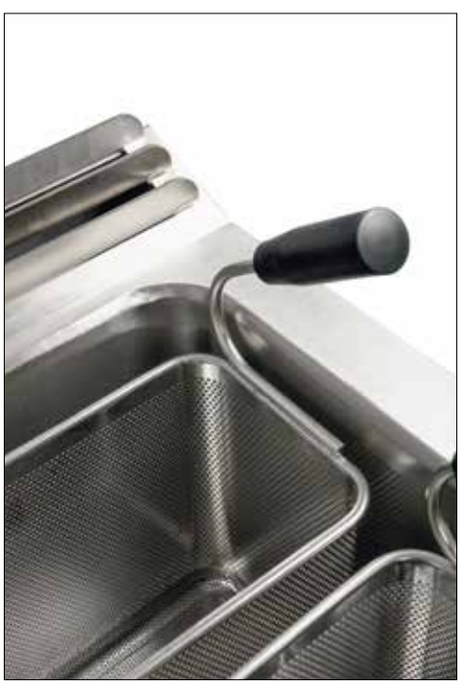
● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepasta • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE25L600E		**Cuecepasta 25 L estante** Pasta cooker shelf 25 L Cuiseur à pâtes sur étagère 25 L	400x600x880 mm.	42 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**2.280 €**
CPE25L25L600E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Pasta cooker shelf 25 L + 25 L Cuiseur à pâtes à sur étagère 25 L + 25 L	800x600x880 mm.	73 Kg.	12 KW/380 V 3 + N	**3.984 €**







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● MF6004S

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurren el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

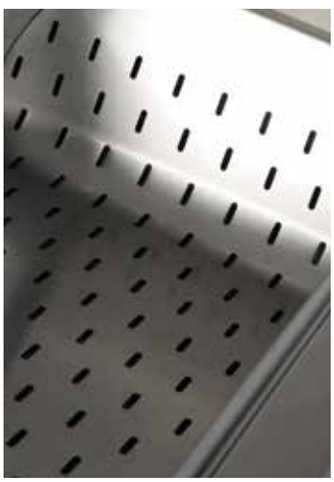
General Characteristics

- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.





• **accesorios** • en pag. 124

mantenedor de fritos • fried food warmer • outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF6004S		**Mantenedor de fritos sobremesa 400** Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x600x462 mm.	21 Kg.	1 KW / 230 V	785 €
MF6004E		**Mantenedor de fritos estante 400** Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x600x1009 mm.	36 Kg.	1 KW / 230 V	990 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLL6006E

• **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en acero inoxidable.
- Ø quemador 270 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made of stainless steel
- Burner diameter 270 mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Diamètre du brûleur 270 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.







paellero • paella burner • poêle à paella

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
PLL6006S		**Paellero sobrem. 600** Paella burner top 600 Poêle à paella de table 600	● 16 KW **Ø 270 mm.**	**600x600x330 mm.**	**28 Kg.**	**16 KW**	**13.760**	**1.375 €**
PLL6006E		**Paellero estante 600** Paella burner shelf 600 Poêle à paella sur étagère 600	● 16 KW **Ø 270 mm.**	**600x600x875 mm.**	**50 Kg.**	**16 KW**	**13.760**	**1.800 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



SERIE 750



cocinas gas 68
cocinas BASIC 70
cocinas eléctricas 72
Cookers
Fourneaux

placa radiante 74
solid top
plaque chauffante

fry-top 76
fry-top
fry-top

freidoras 80
fryers
friteuses

barbacoas 84
chargrill
barbecue

muebles neutros 85
neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 86
pasta cooker
cuiseur à pâtes

baño maría 88
bain-marie
bain-marie

mantenedor de fritos 90
fried food warmer
outils pour friture

paellero 91
paella burner
poêle à paella

accesorios 124
accessories
accessoires

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

S.750 cocinas • cookers • cuisines



● C4F750H

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PATENTADO



Características Generales

- La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.
- El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.
- De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto…
- Los modelos BASIC no incluyen este sistema de elevación.



General Characteristics

- The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.
- The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.
- In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...
- BASIC models do not include this lift system.



Caractéristiques Générales

- Cette invention concerne un système de levage de la table de cuisson dans une machine de cuisson industrielle. L'objectif principal est celui de maintenir le nettoyage et la solidité d'un comptoir de cuisine hermétique en facilitant l'accès aux parties intérieures de la machine pour une réparation ou une maintenance future.
- Le système est fourni avec deux charnières arrière et deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture des comptoir de cuisine est réalisée moyennant un systeme de verins hydrauliques. Les tubes intérieurs d'alimentation de gaz sont souples, s'adaptent à tout moment au mouvement du comptoir de cuisine.
- De cette façon, le comptoir de cuisine est maintenu hermétique (nettoyage plus important), pour toute réparation ou l'entretien de la machine, nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur dans des conditions optimales de visibilité et d'espace. Nous pouvons facilement remplacer les injecteurs, les thermocouples, les robinets de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes..

Les modèles BASIC ne comprennent pas ce système de levage.



● C6F750H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran Ø.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific perfomance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Cast iron upper grill. Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Included lifting system of the worktop for its maintenance or repair.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter casseroles.
- Weatherstripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable stainless steel legs in height.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimension: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.



Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieures à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill du four amovible et anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Il s'agit notamment d'un système de levage du plan de travail pour son entretien ou réparation.
- Guides du four facilement démontables pour le nettoyage.
- Hauteur minimale de cheminée pour faciliter l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères







quemador

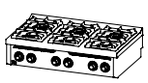
110003777	**Quemador 6,8 a 8,5 kw.**	**120 €**

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cocinas • cookers • cuisines

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750S		**2 Fuegos sobremesa** 2 Burners top 2 Brûleurs de table	8,5 kw 6,8 kw	400x750x345 mm.	29 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.300 €**
C4F750S		**4 Fuegos sobremesa** 4 Burners top 4 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x345 mm.	49 Kg.	30,6 KW	26.316	**2.095 €**
C6F750S		**6 Fuegos sobremesa** 6 Burners top 6 Brûleurs de table	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x345 mm.	71 Kg.	45,9 KW	39.474	**2.990 €**

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F750E		**2 Fuegos estante** 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 6,8 kw	400x750x880 mm.	48 Kg.	15,3 KW	13.158	**1.600 €**
C4F750E		**4 Fuegos estante** 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw	800x750x880 mm.	77 Kg.	30,6 KW	26.316	**2.495 €**
C6F750E		**6 Fuegos estante** 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw	1200x750x880 mm.	105 Kg.	45,9 KW	39.474	**3.440 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C4F750H		**4 Fuegos + horno** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 7 kw	800x750x880 mm.	101 Kg.	37,6 KW	32.336	**3.375 €**
C6F750H		**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 7 kw	1200x750x880 mm.	133 Kg.	52,9 KW	45.494	**4.565 €**
C6F750HM		**6 Fuegos + horno maxi** 6 Burners + maxi oven 6 Brûleurs + four maxi	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 11 kw	1200x750x880 mm.	156 kg	56.9 kW	48925	**4.775 €**

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C4F750HE		**4 Fuegos + horno electr.** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	100 kg	30,6 kW 5kW / 380V 3+N	26316	**3.720 €**
C6F750HE		**6 Fuegos + horno electr.** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	8,5 kw 8,5 kw 8,5 kw 6,8 kw 6,8 kw 6,8 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	130 kg	45,9 kW 5kW / 380V 3+N	39474	**4.950 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CB2F750E + conjunto puerta 400

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior acero cromado.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran diámetro.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Puertas opcionales.
- Los modelos BASIC no incluyen sistema de elevación de la encimera.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Dimensiones útiles del horno MAXI: 870x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated top burners with highest calorific perfomance.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Chromed upper grill.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostatic valve as standard in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Safety thermocouple.
- Minimum chimney height for an easy use of large diameter pans.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Adjustable legs.
- Easily removable oven racks for cleaning.
- Gastronorm 2/1 oven.
- Optional door for shelf models.
- BASIC model do not include the elevation system of worktop.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- MAXI oven dimensions: 870x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Grilles supérieures en acier chromé.
- Grille du four amovibles avec système anti-renversement.
- Vanne thermostatique de série dans le four.
- Four avec allumage automatique.
- Thermocouple de sécurité.
- Grilles du four facilement amovibles pour un nettoyage facile.
- Hauteur minimale de la cheminée pour permettre l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Bourrelet de fibre de verre pour une haute résistance et efficacité énergétique.
- Pieds réglables.
- Four gastronorm 2/1.
- Porte optionelles.
- Les modèles BASIC ne comprennent pas de système d'élévation.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Dimension du four: 570x662x317h mm.
- Dimension du four MAXI: 870x662x317h mm.









quemador • ver en accesorios • pag. 124

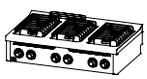
110004918	**Quemador basic 5,5 a 7,5 kw.**	**110 €**

• **accesorios** • en pag. 124

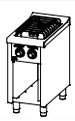
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cocinas BASIC • BASIC cookers • cuisines BASIC

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750S		**2 Fuegos sobremesa** 2 Burners top 2 Brûleurs de table	7,5 kw 5,5 kw	400x750x335 mm.	24 Kg.	13 KW	11.180	935 €
CB4F750S		**4 Fuegos sobremesa** 4 Burners top 4 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x335 mm.	40 Kg.	26 KW	22.360	1.230 €
CB6F750S		**6 Fuegos sobremesa** 6 Burners top 6 Brûleurs de table	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x335 mm.	56 Kg.	39 KW	33,540	1.844 €

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB2F750E		**2 Fuegos estante** 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 5,5 kw	400x750x880 mm.	43 Kg.	13 KW	11.180	1.185 €
CB4F750E		**4 Fuegos estante** 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	800x750x880 mm.	67 Kg.	26 KW	22.360	1.696 €
CB6F750E		**6 Fuegos estante** 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw	1200x750x880 mm.	90 Kg.	39 KW	33,540	2.325 €

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750H		**4 Fuegos + horno** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 7 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	33 KW	28.380	2.520 €
CB6F750H		**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 7 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	46 KW	39.560	3.480 €

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CB4F750HE		**4 Fuegos + horno electr.** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	90 Kg.	26 KW 5 kW / 380 V 3 + N	22.360	2.699 €
CB6F750HE		**6 Fuegos + horno electr.** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 5,5 kw 5,5 kw 5,5 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	115 Kg.	39 KW 5 kW / 380 V 3 + N	33,540	3.650 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CE4P750H

Características Generales

- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300º C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Dimensiones útiles del horno 570x662x317h mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI-304.
- Electric plate of high performance,
- with temperature limiter and uniform heat distribution. 2/1 gastronorm electric oven.
- Gratinator included.
- Door oven made of stainless steel.
- Easilly removal oven racks to facilitate cleaning.
- Removable anti-tip oven grill.
- Regulation thermostat 50-300 ° C.
- Fiberglass weather stripping,
- high resistance and great energy efficiency. Adjustable legs.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Oven dimensions: 570x662x317h mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI-304.
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme.
- Four électrique gastronorm 2/1.
- Gratinator inclus.
- Guides du four facile à enlever pour faciliter le nettoyage.
- Grille de four antidérapant amovible.
- Thermostat de réglage de 50° à 300°C.
- Burette en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique.
- Pieds en acier inoxidables réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 1,5 mm.
- Dimensions du four: 570x662x317h mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

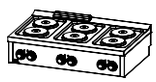




Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cocinas eléctricas • electric cookers • cuisines électrique

sobremesa

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P750S		**2 Placas sobremesa** 2 Electric plate top 2 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw	400x750x335 mm.	24 Kg.	5,2 KW/230 V	**1.100 €**
CE4P750S		**4 Placas sobremesa** 4 Electric plate top 4 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x335 mm.	37 Kg.	10,4KW/380 V 3 + N	**1.495 €**
CE6P750S		**6 Placas sobremesa** 6 Electric plate top 6 Plaques de table	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x335 mm.	51 Kg.	15,6 KW/380 V 3 + N	**1.998 €**

estante

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P750E		**2 Placas estante** 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw	400x750x880 mm.	43 Kg.	5,2 KW/230 V	**1.210 €**
CE4P750E		**4 Placas estante** 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	800x750x880 mm.	64 Kg.	10,4 KW/380 V 3 + N	**1.790 €**
CE6P750E		**6 Placas estante** 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	1200x750x880 mm.	86 Kg.	15,6 KW/380 V 3 + N	**2.515 €**

con HORNO

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE4P750H		**4 Placas + horno** 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw	800x750x880 mm.	91 Kg.	15,4 KW/380 V 3 + N	**3.220 €**
CE6P750H		**6 Placas + horno** 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw HORNO 5 kw	1200x750x880 mm.	116 Kg.	20,6 KW/380 V 3 + N	**3.920 €**

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PR2F7508E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15mm de espesor
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1.5 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304
- stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop
- with different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travaille avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124



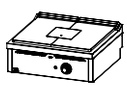




Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

placa radiante • solid top • plaque chauffante

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PR7504S		**Placa radiante 400 sobremesa** Solid top 400 top Plaque chauffante 400 de table	400x750x345 mm. 7 Kw	52 Kg.	7 KW	6.020	1.495 €
PR7508S		**Placa radiante 800 sobremesa** Solid top 800 top Plaque chauffante 800 de table	800x750x345 mm. 14 Kw	88 Kg.	14 KW	12.040	2.145 €
PR2F7508S		**Placa radiante 400 + 2 fuegos sobrem.** Solid top 400 + 2 burner top Plaque chauffante 400 + 2 poêle de tab	800x750x345 mm. 8,5 Kw 7 Kw 6,8 Kw	70 Kg.	22,3 KW	9.178	2.410 €

estante

PR7504E		**Placa radiante 400 estante** Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	400x750x881 mm. 7 Kw	71 Kg	7 KW	6.020	1.815 €
PR7508E		**Placa radiante 800 estante** Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	800x750x881 mm. 14 Kw	115 Kg	14 KW	12.040	2.575 €
PR2F7508E		**Placa radiante 400 + 2 fuegos estante.** Solid top 400 shelf + 2 burner top Plaque chauffante 400 sur étagère + 2 poêle de tab	800x750x881 mm. 8,5 Kw 7 Kw 6,8 Kw	98 Kg	22,3 KW	9.178	2.825 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FT7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Puertas opcionales.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Safety thermocouple.
- Each burner has automatic ignition by pilot flame.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Optional doors. Straight lines for easy cleaning.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide de repas.
- Tiroir avant amovible.
- Palette de 15 mm. d'épaisseur en acier rectifié ou chromé.
- Corps en acier inox AISI 304.
- Thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur a un allumage automatique.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Palette soudé au sommet par des robots.
- Vanne thermostatique dans les modèles chromés.
- Portes optionelles.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

fry-top • fry-top • fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT7504S		**Fry-Top 400 rectificado sobremesa** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	5,5 KW	4.730	**1.350 €**
FT7506S		**Fry-Top 600 rectificado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	10 KW	8.600	**1.555 €**
FT7508S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	15,5 KW	13.330	**1.995 €**
FT7504E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	5,5 KW	4.730	**1.580 €**
FT7506E		**Fry-Top 600 rectificado estante** Fry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	10 KW	8.600	**1.860 €**
FT7508E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	15,5 KW	13.330	**2.298 €**

cromo

FT7504SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	45 Kg.	5,5 KW	4.730	**1.810 €**
FT7506SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	67 Kg.	10 KW	8.600	**2.125 €**
FT7508SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	86 Kg.	15,5 KW	13.330	**2.705 €**
FT7504ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	64 Kg.	5,5 KW	4.730	**2.080 €**
FT7506ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	90 Kg.	10 KW	8.600	**2.397 €**
FT7508ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	112 Kg.	15,5 KW	13.330	**3.107 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FTE7508ECR

Características Generales

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300ª C.
- Termostato de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front. 15 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- AISI 304 stainless steel casing.
- Regulation thermostat 100-300 ° C.
- Safety thermostat.
- Adjustable legs. Griddle plate welded at the top by robot.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm thickness.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Plaque de cuisson de 15 mm. d'épaisseur, en acier ou chromé.
- Boîtier en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de régulation 100-300º C.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds reglables.
- Palette de cuisson soudée au haut.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124



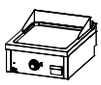
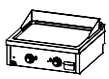




Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

fry-top • fry-top • fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE7504S		**Fry-Top 400 rectificado sobremesa** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	4,5 KW/380V 3 + N	1.425 €
FTE7506S		**Fry-Top 600 rectificado sobremesa** Fry-Top 600 rectified top Fry-Top 600 rectifiée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	1.715 €
FTE7508S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	2.215 €
FTE7504E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	4,5 KW/380 V 3 + N	1.740 €
FTE7506E		**Fry-Top 600 rectificado estante** FFry-Top 600 rectified shelf Fry-Top 600 rectifiée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	2.085 €
FTE7508E		**Fry-Top 800 rectificado estante** FFry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	2.630 €

cromo

FTE7504SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x750x410 mm.	47 Kg.	4,5 KW/380 V 3 + N	1.785 €
FTE7506SCR		**Fry-Top 600 cromo sobremesa** Fry-Top 600 chrome top Fry-Top 600 chromée de table	600x750x410 mm.	69 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	2.145 €
FTE7508SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x750x410 mm.	91 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	2.720 €
FTE7504ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x750x945 mm.	66 Kg.	4,5 KW/380 V 3 + N	2.130 €
FTE7506ECR		**Fry-Top 600 cromo estante** Fry-Top 600 chrome shelf Fry-Top 600 chromée sur étagère	600x750x945 mm.	92 Kg.	6,6 KW/380 V 3 + N	2.485 €
FTE7508ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x750x945 mm.	117 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	3.060 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FDG12L750E

Características Generales

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye una cesta grande por cuba, existe la posibilidad de dos medias cestas por cuba.

General Characteristics

- Build in stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Baskets of a high quality.Adjustable legs.
- Temperature regulation from 110º C to 190º C.
- Stainless steel AISI 304 bowls with cold zone.
- Heating by exchanger tubes placed inside the bowl.
- Safety thermostat 230º C against excessive oil temperatures.
- Serial doors included.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 for easy cleaning.
- Oil discharge tap.
- Removable drain tube for table top fryers.
- It includes a large basket per tank, there is the possibility of two half baskets per tank.

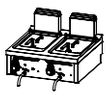
Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Paniers en acier nickelé.
- Pieds réglables.
- Régulation de la température de 110º C à 190º C.
- Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Chauffage par des tubes placés à l'intérieur, permettant un chauffage total et réduction des coûts.
- Thermostat de sécurité 230ºC pour faire fase aux températures elevés de l'huile.
- Portes de série incluse.
- Les modèles d'étagère intègrent un filtre de récupération d'huile dans chaque référence.
- Table de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Robinet de vidange d'huile.
- Les modèles à poser sur un plan de travail prevoient un tube amovible pour la vidange.
- Il comprend un grand panier par bac, il y a la possibilité de deux demi paniers par bac.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

freidoras 12 litros • fryers 12 L • friteuses 12 L.

sobremesa

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750S		**Freidora 12 L sobremesa** Fryer 12 L top Friteuse 12L de table	Si	400x750x490 mm.	35 Kg.	8,5 KW	7.310	**1.680 €**
FDG12L12L750S		**Freidora 12 L + 12 L sobremesa** Fryes 12 L + 12 L top Friteuse 12L + 12L de table	Si	800x750x490 mm.	62 Kg.	17 KW	14.620	**2.830 €**

estante

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG12L750E		**Freidora 12 L estante** Fryer 12L shelf Friteuse 12L sur étagère	Si	400x750x1025 mm.	60 Kg.	8,5 KW	7.310	**2.055 €**
FDG12L12L750E		**Freidora 12 L + 12 L estante** Fryer 12L + 12L shelf Friteuse 12L + 12L sur étagère	Si	800x750x1025 mm.	102 Kg.	17 KW	14.620	**3.350 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.



cestas y soportes

110005143	**Cesta FDG12L - FDE15L**	**235x330x105 mm.**	**105 €**
110005144	**Soporte cesta FDG12L - FDE15L**	**253x384x105 mm.**	**65 €**
110005145	**Cesta media FDG12L - FDE15L**	**115x330x105 mm.**	**70 €**

• **accesorios** • en pag. 124







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FD15LTRIF750S

Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C de 20A.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led,
  - piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
  - piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad,
  - piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Los modelos estante incorporan 1 filtro de recuperación de aceite por máquina.
- Los modelos sobremesa incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Incluye puertas de serie.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye una cesta grande por cuba, existe la posibilidad de dos medias cestas por cuba.

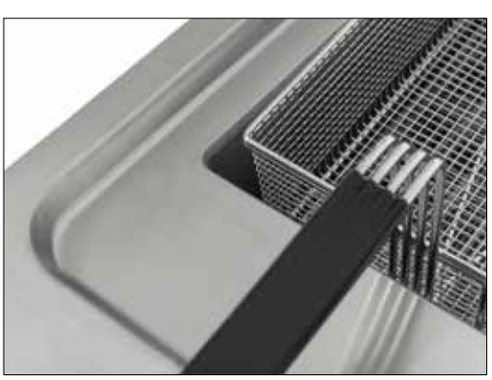
General Characteristics

- Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
- Resettable safety thermostat up to 230° C / 20A.
- Straight lines to facilitate cleanliness.
- Drainage tap. Build in stainless steel AISI 304.
- Max-min oil level indicator. Resistance in polished steel.
  - Orange pilot shows resistance performance,
  - red pilot shows failure on safety thermostat,
  - green pilot shows good connection.
- Detachable headrest for easy cleaning.
- The shelf models incorporate one oil recovery filter in each reference.
- Desktop models include removable emptying tube.
- Includes standard doors.
- All models have double 40A contactors.
- The baskets are of maximum quality.
- Stamped stainless steel worktop
- AISI 304 thickness 1.5 mm.
- Stainless steel adjustable legs.
- It includes a large basket per tank, there is the possibility of two half baskets per tank.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C de 20A.
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C de 20A.
- Lignes droites pour faciliter le nettoyage.
- Robinet de vidange.
- Les friteuses sur pieds se caractérisent par un filtre avec un réservoir.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304,
- Indicateur du niveau d'huile MAX-MIN.
- Résistance en acier inoxydable poli.
- Témoins lumineux LED,
  - voyant orange signifie fonctionnement de la résistance,
  - voyant rouge défaillance dans le thermostat de travail, v
  - oyant vert une bonne connexion.
- Tête amovible pour un nettoyage facile.
- Les modèles d'étagère intègrent un filtre de récupération d'huile dans chaque référence.
- Les modèles sur pieds incorporent un tube de vidange de l'huile.
- Portes de serie incluses.
- Tous les modèles ont un double contacteur 40A.
- Les paniers sont au máximum de leur qualité.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Il comprend un grand panier par bac, il y a la possibilité de deux demi paniers par bac.







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

freidoras 15 litros • fryers 15 L • friteuses 15 L

alto rendimiento

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD15L750S		**Freidora 15 L sobremesa** Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x510 mm.	34 Kg.	6 KW/230 V	**1.480 €**
FD15L15L750S		**Freidora 15 L + 15 L sobremesa** Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L +15 L de table	Si	800x750x510 mm.	59 Kg.	6 + 6 KW/230 V	**2.460 €**
FD15L750E		**Freidora 15 L estante** Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x1042 mm.	60 Kg.	6 KW/230 V	**1.865 €**
FD15L15L750E		**Freidora 15 L + 15 L estante** Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750 x1042mm.	101 Kg.	6 + 6 KW/230 V	**3.135 €**

trifásica 6

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD15LTRIF750S		**Freidora 15 L sobremesa** Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x510 mm.	34 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.540 €**
FD15L15LTRIF750S		**Freidora 15 L + 15 L sobr.** Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table	Si	800x750x510 mm.	59 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**2.525 €**
FD15LTRIF750E		**Freidora 15 L estante** Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x1042 mm.	60 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**1.925 €**
FD15L15LTRIF750E		**Freidora 15 L + 15 L estante** Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750x1042 mm.	101 Kg.	6 + 6 KW/380 V 3 + N	**3.235 €**

trifásica 9

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD15LTRIF9750S		**Freidora 15 L sobremesa** Fryer 15 L top Friteuse 15 L de table	Si	400x750x510 mm.	34 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**1.720 €**
FD15L15LTRIF9750S		**Freidora 15 L + 15 L sobr.** Fryer 15 L + 15 L top Friteuse 15 L + 15 L de table	Si	800x750x510 mm.	59 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**2.855 €**
FD15LTRIF9750E		**Freidora 15 L estante** Fryer 15 L shelf Friteuse 15 L sur étagère	Si	400x750x1042 mm.	60 Kg.	9 KW/380 V 3 + N	**2.030 €**
FD15L15LTRIF9750E		**Freidora 15 L + 15 L estante** Fryer 15 L + 15 L shelf Friteuse 15 L + 15 L sur étagère	Si	800x750x1042 mm.	101 Kg.	9 + 9 KW/380 V 3 + N	**3.295 €**



cestas y soportes

110005143	**Cesta FDG12L - FDE15L**	**235x330x105 mm.**	**105 €**
110005144	**Soporte cesta FDG12L - FDE15L**	**253x384x105 mm.**	**65 €**
110005145	**Cesta media FDG12L - FDE15L**	**115x330x105 mm.**	**70 €**

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● B7508E + conjunto puerta 800

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Parrilla regulable en altura, extraíble.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Grill with serial “V” shape profiles.
- Safety thermocouple. Adjustable legs.
- Grill adjustable in height, removable.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- AISI 304 stainless steel worktop 1.5 mm. thickness.
- Includes ceramic briquettes.
- High resistance stainless steel burners.
- Optional doors.
- Optional rod grills

Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Corp en acier inoxydable AISI 304.
- Grill avec profil en “V” de série.
- Portes optionelles.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans tenir en compte le dépassement de la poignée.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Briquettes de céramique incluses.
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance.
- Portes optionelles.
- Grilles à tige en option.

• **accesorios** • en pag. 124



opción parrillas palillería accesorios • en pag. 124

●●●●●●●●







barbacoas • chargrill • barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B7504S		**Barbacoa 400 sobremesa** Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x750x410 mm.	37 Kg.	8,7 KW	7.482	**1.395 €**
B7506S		**Barbacoa 600 sobremesa** Chargrill 600 top Barbecue 600 de table	600x750x410 mm.	51 Kg.	16,6 KW	14.276	**1.845 €**
B7508S		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x750x410 mm.	66 Kg.	17.4 KW	14.964	**2.240 €**

estante

B7504E		**Barbacoa 400 estante** Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x750x945 mm.	55 Kg.	8,7 KW	7.482	**1.750 €**
B7506E		**Barbacoa 600 estante** Chargrill 600 shelf Barbecue 600 sur étagère	600x750x945 mm.	74 Kg.	16,6 KW	14.276	**2.100 €**
B7508E		**Barbacoa 800 estante** Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x750x945 mm.	92 Kg.	17.4 KW	14.964	**2.580 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



• CN7504E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- Adjustable stainless steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.

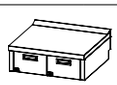
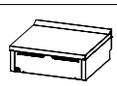
Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes en option.

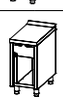
• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN7504S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	SI	400x750x325 mm.	23 Kg.	645 €
CNS7504S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meubles neutre 400 de table	NO	400x750x325 mm.	17 Kg.	430 €
CN7508S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	SI	800x750x325 mm.	39 Kg.	1.035 €
CNS7508S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meubles neutre 800 de table	NO	800x750x325 mm.	27 Kg.	560 €

estante

CN7504E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagére	SI	400x750x865 mm.	42 Kg.	960 €
CNS7504E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meubles neutre 400 sur étagére	NO	400x750x865 mm.	36 Kg.	755 €
CN7508E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur étagére	SI	800x750x865 mm.	65 Kg.	1.450 €
CNS7508E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meubles neutre 800 sur	NO	800x750x865 mm.	53 Kg.	970 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CPG25L750E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 99º C.
- Incluye puertas de serie.
- Incluye rebosadero.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba gastronorm GN2/3.
- Cestas incluidas: 1 cesta GN1/3 (290X140X200h) y 2 cestas GN1/6 (140x140x200h).
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencias en acero inoxidable.
- Control de potencia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Termostato de seguridad.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 316.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0ºC to 99ºC.
- Includes standard doors.
- Stainless steel adjustable legs.
- Gastronorm tank GN2/3.
- Basket included: 1 basket GN1/3 (290x140x200h) and 2 baskets GN1/6 (140x140x200h).
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 1,5 mm.

- Automatic ignition with pilot flame.
- Burner of high performance.

- Resistance in stainless steel.
- Power control.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Safety thermostat.

Caractéristiques Générales

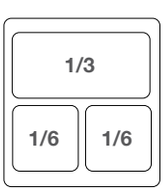
- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage incluse.
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Il a des filtres pour chaque égout.
- Temperature de fonctionnement 0ºC-99 ºC.
- Portes de serie incluse.
- Brûleur de haute performance.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Cuve Gastronorm GN2/3.
- Paniers inclus: 1 panier GN1/3 (290x140x200h) et 2 paniers GN1/6 (140x140x200h).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

- Thermostat de sécurité.
- Allumage automatique avec veilleuse.

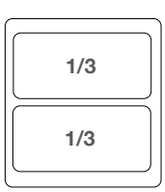
- Résistance en acier inoxydable.
- Contrôle de la puissance.
- Indicateurs de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité.

• **accesorios** • en pag. 124

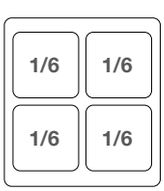
COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE



OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL



OPCIÓN 2
PVP 80 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG25L750E		**Cuecepasta 25 L estante** Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	60 Kg.	9,6 KW	8.256	**2.450 €**
CPG25L25L750E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	105 Kg.	19,2 KW	16.512	**4.250 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE25L750E		**Cuecepasta 25 L estante** Pasta cooker 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L sur étagère	400x750x880 mm.	48 Kg.	6 KW/380 V 3 + N	**2.420 €**
CPE25L25L750E		**Cuecepasta 25 L + 25 L estante** Pasta cooker 25 L + 25 L shelf Cuiseur à pâtes 25 L + 25 L sur étagère	800x750x880 mm.	82 Kg.	12 KW/380 V 3 + N	**4.275 €**







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● BMG7504E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C. a 90º C.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba GN 1/1, altura 210 mm.
- No se incluyen cubetas.
- Incluye rebosadero

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 304.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 90° C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel legs adjustable.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- GN 1/1 tank, height 210 mm.
- No cuvettes included

- Automatic ignition with pilot flame.
- High performance burner.

- Stainless steel resistance.
- Safety thermostat.
- Power control.
- Metallic pilots LED in function.

Caractéristiques Générale

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Valve de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur du niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90 degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Portes standard incluse.
- Contrôle de la puissance.
- Pieds en acier inoxydable réglable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Réservoir GN 1/1, hauteur 210 mm.
- Cuvettes non incluses.

- Pilotes en metal.
- Brûleurs de haut rendement.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Pilotes en metal.
- Indicateurs LED de fonctionnement.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

baño maría • bain-marie • bain-marie

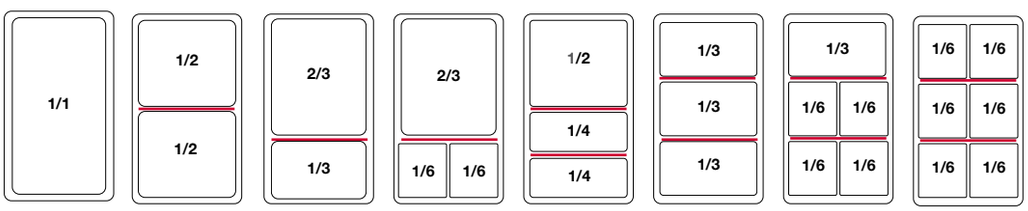
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG7504E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	42 Kg.	4 KW	3.440	**1.795 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME7504E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	40 Kg.	2,1 KW / 230 V	**1.555€**

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM7504



con separador cubeta BM400 

separador

110005579	**Separador BM ancho 400**	**342x25x18 mm**	**18 €**

• **accesorios** • en pag. 124







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● MF7504S

Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties,
- Draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.





• **accesorios** • en pag. 124

mantenedor de fritos • fried food warmer • outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF7504S		**Mantenedor de fritos sobremesa 400** Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x750x462 mm.	24 Kg.	1 KW / 230V	1.050 €
MF7504E		**Mantenedor de fritos estante 400** Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x750x1009 mm.	43 Kg.	1 KW / 230V	1.350 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLL7508S

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner .
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made in cast iron.
- Opcional doors in shelf models.

Caractéristiques Générales

- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.





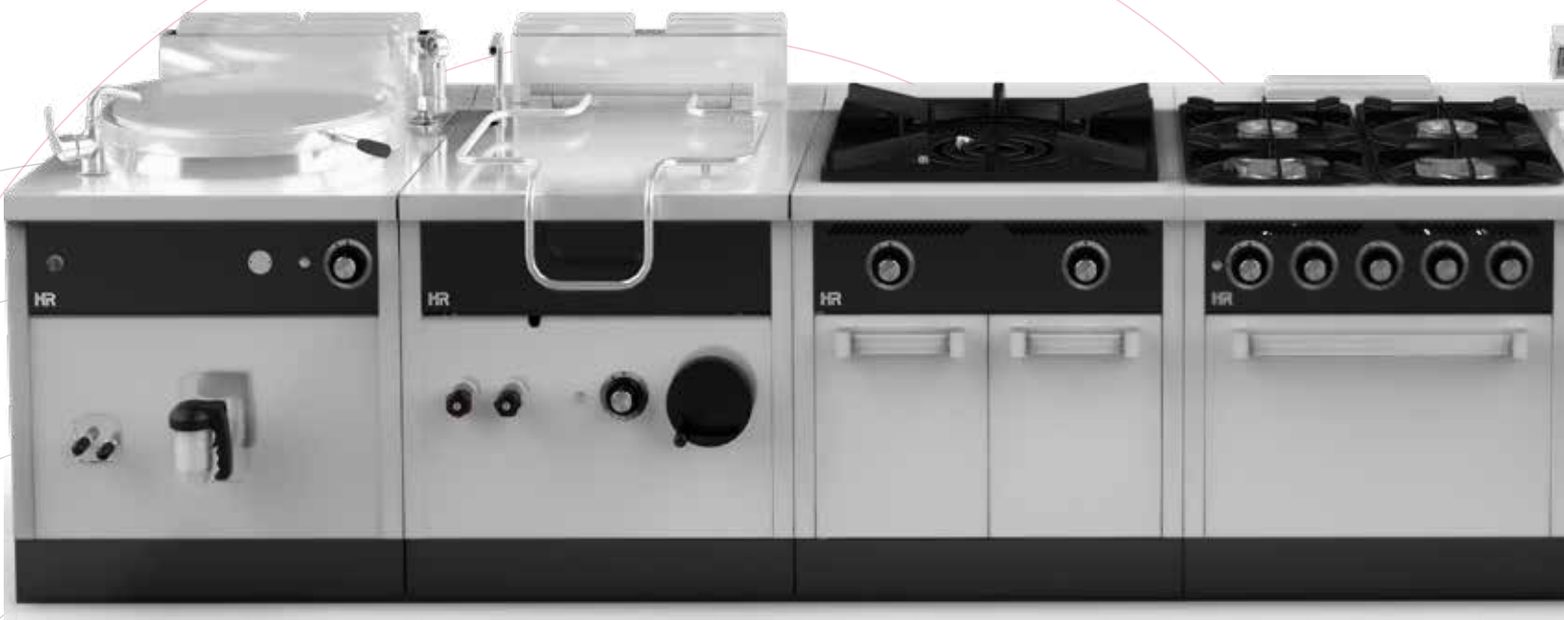
• **accesorios** • en pag. 124

paellero • paella burner • poêle à paella

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal/h	p.v.p.
PLL7508S		**Paellero sobremesa 800** Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800	25 KW **Ø 340 mm.**	800x750x342 mm.	62 Kg.	25 KW	21.500	**1.670 €**
PLL7508E		**Paellero estante 800** Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800	25 KW **Ø 340 mm.**	800x750x889 mm.	94 Kg.	25 KW	21.500	**1.995 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.


HR
HR
HR
HR

SERIE 900



cocinas gas 96

cocinas electricas 98

Cookers
Fourneaux

placa radiante 100

solid top
plaque chauffante

fry-top 102

fry-top
fry-top

freidoras 104

fryers
friteuses

barbacoas 106

chargrill
barbecue

muebles neutros 107

neutral furniture
meubles neutres

cuecepasta 108

pasta cooker
cuiseur à pâtes

baño maría 110

bain-marie
bain-marie

mantenedor de fritos 112

fried food warmer
outils pour friture

paellero 113

paella burner
poêle à paella

marmita 114

boiling pan
marmitte

sartén basculante 116

bratt pan
poêle basculante

S.900 cocinas • cookers • cuisines



● C4F900H

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PATENTADO

Características Generales

La presente invención se refiere a un sistema de elevación de la encimera en maquinaria de cocción industrial. El objetivo principal consiste en mantener la limpieza y solidez de una encimera hermética sin perjudicar el acceso a las piezas interiores de la máquina para una futura reparación o mantenimiento.

El sistema está provisto de dos bisagras posteriores y dos pistones en la parte delantera, uno en cada lateral de la máquina. La apertura de la encimera es abatible, los tubos interiores de abastecimiento de gas son flexibles, se adaptan en cada momento al movimiento de la encimera.

De esta manera la encimera se mantiene estanca (mayor limpieza), para cualquier reparación o mantenimiento de la máquina podemos levantarla y acceder al interior en unas condiciones óptimas de visibilidad y espacio. Podemos sustituir sin dificultad inyectores, termopares, grifos de gas, quemadores, quemadores piloto...



General Characteristics

The present invention relates to a system for raising the hob in an industrial cooking machine. The main objective is to maintain the cleaning and solidity of a hermetic hob by facilitating access to the interior parts of the machine for future repair or maintenance.

The system is provided with two rear hinges and two pistons at the front, one on each side of the machine. The opening of the hob is by a flip-front system, the inner tubes for gas supply are flexible, adapting at any moment to the movement of the hob.

In this way the hob is kept sealed (easy cleaning), so for any repair or maintenance of the machine we can lift it and gain access with a better visibility and space. We can easily replace injectors, thermocouples, gas taps, burners, pilot burners, ...



Caractéristiques Générales

Il s'agit d'une invention concernant un système d'élévation du plan de travail dans les machines de cuisson industrielles. L'objectif est celui de maintenir la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans pour cela empecher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est pliable, les chambres à air sont sont flexibles et adaptés à tout moment au mouvement du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (plus propre), pour toute réparation ou entretien de la machine. Nous pouvons le soulever et accéder à l'intérieur avec des bonnes conditions de visibilité et espace. Nous pouvons remplacer sans difficulté des injecteurs, des thermocouples, des robinets de gaz, brûleurs, brûleurs pilotes....

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar



● C4F900H

Características Generales

- Fuegos superiores niquelados con gran rendimiento calorífico.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Válvula termostática de serie en el horno.
- Horno con encendido automático.
- Todos los quemadores incorporan llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Altura mínima de chimenea para la utilización de cazuelas de gran ø
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Incluyen sistema de elevación de la encimera para su mantenimiento o reparación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Horno gastronorm 2/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Horno maxi: 900x662x317h mm.

General Characteristics

- Nickel-plated upper burners with highest calorific perfomance.
- Body in stainless steel AISI 304. Cast iron upper grill.
- Anti-tipper furnace grill removable.
- Standard thermostatic valve in the oven.
- Oven with automatic ignition.
- All burners incorporate pilot flame.
- Thermocouple of security. Easily removable oven racks for cleaning.
- Minimum height of chimney for the use of pans with a large diameter.
- Weathers-tripping in fiberglass, high resistance.
- Including system of lift for the worktop for maintenance or repair.
- Legs in stainless steel, height-adjustable. Gastronorm 2/1 oven.
- Stamped worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors. Oven GN 2/1 dimensions: 570x662x317h mm.
- Big oven dimensions: 900x662x317h mm.

Caractéristiques Générales

- Feux de qualité supérieure à haut pouvoir calorifique nickelé.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte.
- Grill anti-dérapant amovible.
- Vanne thermostatique de série.
- Four à allumage automatique.
- Tous les brûleurs incorpore une flamme pilote.
- Thermocouple de sécurité.
- Guides du four, facile à enlever pour le nettoyage.
- Hauteur de cheminée minime pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Il inclut un système pour soulever le plan de travail, pour l'entretien ou la réparation.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Four Gastronorm 2/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionelles. Dimensions du four GN 2/1: 570x662x317h mm.
- Dimensions d'un four maxi: 900x662x317h mm.







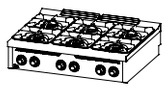
quemador

110004919	**Quemador 8,5 a 10,5 kw.**	**150 €**

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

sobremesa

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F900S		**2 Fuegos sobremesa** 2 Burners top 2 Brûleurs de table	10,5 KW 8,5 KW	400x930x322 mm.	38 Kg.	19 KW	16.340	1.370 €
C4F900S		**4 Fuegos sobremesa** 4 Burners top 4 Brûleurs de table	10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW	800x930x335 mm.	65 Kg.	38 KW	32.680	2.330 €
C6F900S		**6 Fuegos sobremesa** 6 Burners top 6 Brûleurs de table	10,5 KW 10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW 8,5 KW	1200x930x335 mm.	95 Kg.	57 KW	49.020	3.185 €

estante

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C2F900E		**2 Fuegos estante** 2 Burners shelf 2 Brûleurs sur étagère	10,5 KW 8,5 KW	400x930x880 mm.	60 Kg.	19 KW	16.340	1.765 €
C4F900E		**4 Fuegos estante** 4 Burners shelf 4 Brûleurs sur étagère	10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW	800x930x880 mm.	98 Kg.	38 KW	32.680	2.765 €
C6F900E		**6 Fuegos estante** 6 Burners shelf 6 Brûleurs sur étagère	10,5 KW 10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW 8,5 KW	1200x930x880 mm.	135 Kg.	57 KW	49.020	3.965 €

con HORNO

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
C4F900H		**4 Fuegos + horno** 4 Burners + oven 4 Brûleurs + four	10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW HORNO 7 KW	800x930x880 mm.	124 Kg.	45 KW	38.700	3.595 €
C6F900H		**6 Fuegos + horno** 6 Burners + oven 6 Brûleurs + four	10,5 KW 10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW 8,5 KWW HORNO 7 KW	1200x930x880 mm.	165 Kg.	64 KW	55.040	4.825 €
C6F900HM		**6 Fuegos + horno maxi.** 6 Burners + oven maxi. 6 Brûleurs + four maxi.	10,5 KW 10,5 KW 10,5 KW 8,5 KW 8,5 KW 8,5 KW HORNO 11 KW	1200x930x880 mm.	182 Kg.	68 KW	58.480	5.075 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CE2P900E

Características Generales

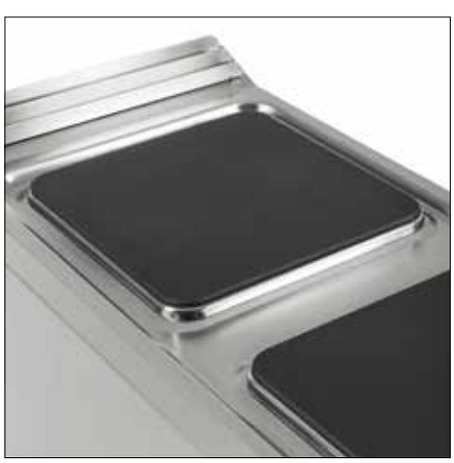
- Permite la preparación rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Placa eléctrica de alto rendimiento con limitador de temperatura y reparto calor uniforme.
- Horno gastronorm 2/1.
- Gratinador incluido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Parrilla horno antivuelco extraíble.
- Termostato de regulación de 50 a 300º C.
- Burlete en fibra de vidrio, alta resistencia.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.
- Dimensiones útiles del horno:
  - GN 2/1 570x662x317 mm.
  - horno maxi 900x662x317 mm.

General Characteristics

- Allows fast cooking of food.
- Steel stainless body AISI 304.
- High-performance electric plate with limiter of temperature and uniform heat distribution.
- Gastronorm oven
- 2/1. Grill included.
- Easily removable oven racks for the cleaning.
- Metallic LED pilots operation indicators.
- Removable anti-tip oven grill.
- Thermostat regulation from 50º to 300ºC.
- Weather-stripping in fiberglass, high resistance.
- Stainless steel adjustable legs.
- Stainless steel stamped worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.
- Oven dimensions: 570x662x317mm.
- Maxi oven 900x662x317 mm.

Caractéristiques Générales

- Permet la préparation rapide de repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque électrique haute performance avec régleur de la température et d'une distribution uniforme de la chaleur. Four Gastronorm 2/1.
- Grill inclus. Guides du four facilement démontables pour le nettoyage de la même.
- Indicateurs de fonctionnement LEDs métalliques.
- Grille pour four amovible.
- Thermostat de régulation de 50 à 300ºC.
- Coupe-froid en fibre de verre, haute résistance.
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles. optionelles.
- Dimensions du four: 570x662x317 mm.
- Dimensions d'un gran four: 900x662x317 mm.







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cocinas • cookers • cuisines

sobremesa

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P900S		**2 Placas sobremesa** 2 Electric plate top 2 Plaques de table	4 kw 4 kw	400x930x335 mm.	23 Kg.	8 KW/380 V 3 + N	**1.755 €**
CE4P900S		**4 Placas sobremesa** 4 Electric plate top 4 Plaques de table	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	800x930x335 mm.	35 Kg.	16 KW/380 V 3 + N	**3.075 €**
CE6P900S		**6 Placas sobremesa** 6 Electric plate top 6 Plaques de table	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	1200x930x335 mm.	48 Kg.	24 KW/380 V 3 + N	**4.495 €**

estante

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE2P900E		**2 Placas estante** 2 Electric plate shelf 2 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw	400x930x880 mm.	45 Kg.	8 KW/380 V 3 + N	**2.295€**
CE4P900E		**4 Placas estante** 4 Electric plate shelf 4 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	800x930x880 mm.	68 Kg.	16 KW/380 V 3 + N	**3.670 €**
CE6P900E		**6 Placas estante** 6 Electric plate shelf 6 Plaques sur étagère	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw	1200x930x880 mm.	92 Kg.	24 KW/380 V 3 + N	**5.265 €**

con HORNO

referencia		descripción	placa	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CE4P900H		**4 Placas + horno** 4 Electric plate + oven 4 Plaques + four	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw HORNO 5 kw	800x930x880 mm.	92 Kg.	21 KW/380 V 3 + N	**4.810 €**
CE6P900H		**6 Placas + horno** 6 Electric plate + oven 6 Plaques + four	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw HORNO 5 kw	1200x930x880 mm.	118 Kg.	29 KW/380 V 3 + N	**6.570 €**
CE6P900HM		**6 Placas + horno maxi** 6 Electric plate + maxi oven 6 Plaques + maxi four	4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw 4 kw HORNO 7 kw	1200x930x880 mm.	130 Kg.	31 KW/380 V 3 + N	**6.750 €**

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PR9004E

Características Generales

- Placa radiante a gas.
- Permite realizar cocciones tradicionales a temperatura constante o usarla como plano de mantenimiento al lado de los fuegos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Placa de cocción de 15 mm. de espesor.
- Alta resistencia con distintas zonas de cocción.
- Mantenimiento de temperatura.
- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Encendido con piezo eléctrico.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.
- Encimera en acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.

General Characteristics

- Gas solid top.
- It allows traditional cooking at constant temperature or use it to maintain the temperature next to the stove burners.
- Body in AISI 304.
- Stainless steel and worktop with fine satin finish.
- High resistance 15 mm thick cooktop.
- Different areas for cooking and temperature maintenance.
- Pilot burner and safety thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.

Caractéristiques Générales

- Plaque de cuisson à gaz,
- qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan d'entretien à côté des plaques de cuisson.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- plan de travaille avec finition satinée.
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur
- avec différentes zones de cuisson et maintien de la température.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Allumage piézoélectrique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.

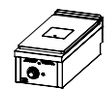
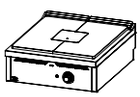


• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

placa radiante • solid top • plaque chauffante

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
PR9004S		**Placa radiante 400 sobremesa** Solid top 400 Plaque chauffante 400	400x930x345 mm.  7 kw	63 Kg.	7 KW	6.020	**1.695 €**
PR9008S		**Placa radiante 800 sobremesa** Solid top 800 Plaque chauffante de table 800	800x930x345 mm.  14 kw	107 Kg.	14 KW	12.040	**2.495 €**

estante

PR9004E		**Placa radiante 400 estante** Solid top 400 shelf Plaque chauffante 400 sur étagère	400x930x881 mm.  7 kw	85 Kg.	7 KW	6.020	**2.065 €**
PR9008E		**Placa radiante 800 estante** Solid top 800 shelf Plaque chauffante 800 sur étagère	800x930x881 mm.  14 kw	140 Kg.	14 KW	12.040	**2.935 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FT9004ECR

Características Generales comunes

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 20 mm. de espesor en acero rectificado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas opcionales.

- Quemador piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.

- Resistencias en acero inoxidable pulido.
- Termostato de regulación de 100 a 300ª C.
- Termostato de seguridad.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Removable fat collector drawer on the front.
- 20 mm. griddle plate thickness in steel or chrome.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Adjustable legs.
- Griddle plate welded at the top by robot.
- All burners include flame pilot.
- Thermostatic valve in Chrome models.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Optional doors.

- Each burner has automatic ignition
- A safety thermocouple.

- Resistance in stainless steel.
- Regulation thermostat 100-300 ºC.
- Safety thermostat.
- Metallic LED pilots for operation information.

Caractéristiques Générales

- Il permet la préparation rapide des repas.
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant.
- Palette de 20 mm. d'épaisseur, en acier ou chrome.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque de cuisson soudée au sommet.
- Tous les brûleurs incluent flamme pilote.
- Vanne thermostatique dans les modèles Chrome.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes optionnelles.

- Chaque brûleur a un allumage automatique
- et un thermocouple de sécurité.

- Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de régulation 100-300ºC.
- Thermostat de sécurité.
- Indicateurs LED de fonctionnement.





• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

fry-fop • fry-top • fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
FT9004S		**Fry-Top 400 rectificado sobrem.** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x410 mm.	57 Kg.	8,5 KW	7.310	**1.445 €**
FT9008S		**Fry-Top 800 rectificado sobrem** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x410 mm.	128 Kg.	20,5 KW	17.630	**2.265 €**
FT9004E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	8,5 KW	7.310	**1.790 €**
FT9008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	20,5 KW	17.630	**2.645 €**

cromo

FT9004SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x410 mm.	57 Kg.	8,5 KW	7.310	**1.965 €**
FT9008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x410 mm.	128 Kg.	20,5 KW	17.630	**3.080 €**
FT9004ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	8,5 KW	7.310	**2.335 €**
FT9008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	160 Kg.	20,5 KW	17.630	**3.710 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

fry-top • fry-top • fry-top

rectificado

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FTE9004S		**Fry-Top 400 rectificado sobremesa** Fry-Top 400 rectified top Fry-Top 400 rectifiée de table	400x930x410 mm.	60 Kg.	7,5 KW	**1.740 €**
FTE9008S		**Fry-Top 800 rectificado sobremesa** Fry-Top 800 rectified top Fry-Top 800 rectifiée de table	800x930x410 mm.	136 Kg.	15 KW	**2.730 €**
FTE9004E		**Fry-Top 400 rectificado estante** Fry-Top 400 rectified shelf Fry-Top 400 rectifiée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	7,5 KW	**2.085 €**
FTE9008E		**Fry-Top 800 rectificado estante** Fry-Top 800 rectified shelf Fry-Top 800 rectifiée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	15 KW	**3.200 €**

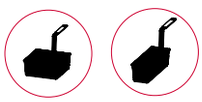
cromo

FTE9004SCR		**Fry-Top 400 cromo sobremesa** Fry-Top 400 chrome top Fry-Top 400 chromée de table	400x930x410 mm.	60 Kg.	7,5 KW	**2.080 €**
FTE9008SCR		**Fry-Top 800 cromo sobremesa** Fry-Top 800 chrome top Fry-Top 800 chromée de table	800x930x410 mm.	136 Kg.	15 KW	**3.195 €**
FTE9004ECR		**Fry-Top 400 cromo estante** Fry-Top 400 chrome shelf Fry-Top 400 chromée sur étagère	400x930x945 mm.	82 Kg.	7,5 KW	**2.565 €**
FTE9008ECR		**Fry-Top 800 cromo estante** Fry-Top 800 chrome shelf Fry-Top 800 chromée sur étagère	800x930x945 mm.	150 Kg.	15 KW	**3.925 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FDG20L20L900E + 1 cesta 20L (110004492)



cestas y soportes

110004492	Cesta 20L FDG - 22L FD	284x390x125 mm.	130 €
110004755	Cesta 1/2 20L FDG 22L FD	140x390x125 mm.	90 €

• **accesorios** • en pag. 124

Características Generales

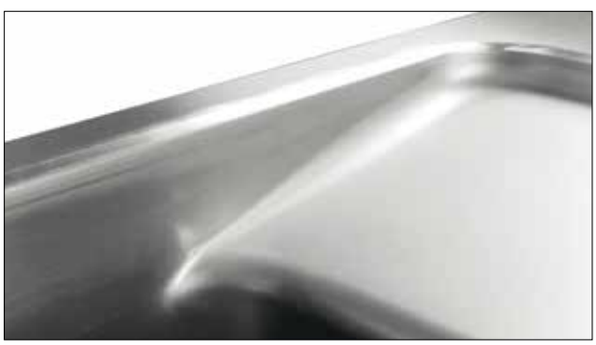
- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110º C a 190º C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230º C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

General Characteristics

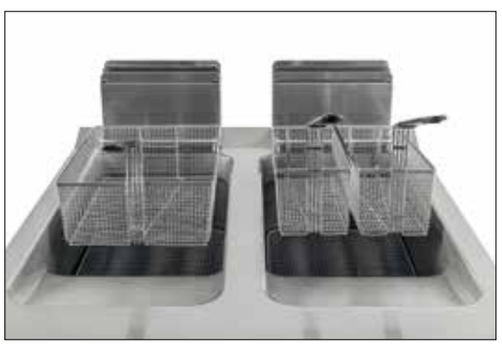
- Build in stainless steel AISI 304.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Includes two half baskets of the highest quality per tank.
- There is an option for a larger basket per tank.
- Stainless steel adjustable legs.
- Temperature regulation from 110º C to 190º C.
- Stainless steel tanks AISI 304 with wide cold zone.
- High efficiency energy, heating by exchanger tubes inside the bowl.
- Safety thermostat 230ºC against excessive temperatures of the oil.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Doors included as standard.
- Drainage tap.

Caractéristiques Générales

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Deux dimensions de paniers prévues et de haute qualité (acier nickelé).
- Pieds réglables.
- Régulation de la température de 110° C à 190° C.
- Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec zone froide.
- Efficacité energetique grâce au chauffage via des tubes placés à l'intérieur du cuve.
- Thermostat de sécurité à 230° C contre les températures excessives de l'huile.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de serie.
- Robinet de vidange.







freidoras • fryers • friteuses

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal / h:	p.v.p.
FDG20L900E		**Freidora 20 L estante** Fryers 20L shelf Friteuse 20L sur étagère	Si	400x930x1025 mm.	51 Kg.	14 KW	12.040	2.720 €
FDG20L20L900E		**Freidora 20 L + 20 L estante** Fryers 20L + 20L shelf Friteuse 20L + 20L sur étagère	Si	800x930x1025 mm.	85 Kg.	28 KW	24.080	4.830 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● FD22LTRIF900E




cestas y soportes

110004492	**Cesta 20L FDG - 22L FD**	**284x390x125 mm.**	**130 €**
110004755	**Cesta 1/2 20L FDG 22L FD**	**140x390x125 mm.**	**90 €**

• **accesorios** • en pag. 124




Características Generales

- Termostato de trabajo regulable hasta 195º C de 20A.
- Incluyen microrruptor.
- Termostato de seguridad rearmable 230º C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led,
  - naranja indicador de funcionamiento de la resistencia,
  - piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo,
  - piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura.
- Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

General Characteristics

- Working thermostat adjustable up to 195° C. / 20A.
- Microswitch included.
- Resettable safety thermostat up to 230ºC / 20A.
- Emptying tap.
- Manufactured in stainless steel AISI 304. MAX-MIN oil level indicator.
- Folding stainless steel heating element, for easy cleaning of the tank.
- Metallic LED lights,
  - Orange shows resistance performance.
  - Red pilot shows failure on safety thermostat.
  - Green pilot shows good connection.
- Front panel for temperature control.
- Includes double contactor 50A.
- Includes two half baskets of maximum quality as reservoir.
- With an option for a big one.
- Stamped stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors.
- Adjustable stainless steel legs.
- Dimensions without taking into account the projection of the basket handle.

Caractéristiques Générales

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195° C / 20A.
- Termostato de sécurité réarmable 230º C de 20A.
- Robinet de vidange. En acier inoxydable AISI 304.
- Indicateur MAX-MIN. du niveau d'huile.
- Résistance en acier inoxydable, pour un nettoyage facile du réservoir
- Résistance en acier poli.
- Lumières LED métalliques,
  - le voyant orange montre
  - la performance de la résistance,
  - le voyant rouge montre
- l'échec sur le thermostat de travail, le voyant vert montre une bonne connexion.
- Panneau frontal pour le contrôle de la température.
- Y compris double contacteur 50A.
- Il comprend deux demi-paniers de qualité supérieure par cuve.
- Il y a aussi l'option d'un grand panier par cuve.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Inclus, en standard, les portes sur les modèles d'armoire.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Dimensions sans tenir compte le volume de la poignée du panier.

freidoras • fryers • friteuses

referencia		descripción	grifo	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
FD22LTRIF900E		**Freidora 22 L estante** Fryers 22L shelf Friteuse 22L sur étagère	**Si**	**400x930x880 mm.**	**46 Kg.**	**18 KW/380 V** **3 + N**	**2.495 €**
FD22L22LTRIF900E		**Freidora 22 L + 22 L estante** Fryers 22L +22L shelf Friteuse 22L + 22L sur étagère	**Si**	**800x930x880 mm.**	**80 Kg.**	**18 + 18 KW / 380 V** **3 + N**	**4.345 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● B9008E

+ conjunto puerta 800 (110003625)



opción parrillas palillería accesorios • en pag. 124

●●●●●●●●

Características Generales

- Cajón recogegrasa extraíble en la parte frontal.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla con perfiles en V de serie.
- Termopar de seguridad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Quemadores en acero inoxidable de alta resistencia.
- Briquetas incluidas.
- Puertas opcionales.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Parrillas de palillería (varilla) opcionales

General Characteristics

- Removable fat collector drawer on the front.
- Stainless steel casing AISI 304.
- Straight lines for easy cleaning.
- Grill with serial “V” shape profiles.
- Safety thermocouple.
- Adjustable legs.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Stainless steel worktop AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Includes ceramic briquettes.
- Optional doors.
- Electric ignition and protected pilot flame.
- Optional rod grills

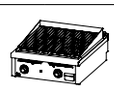
Caractéristiques Générales

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Lignes droites pour un nettoyage facile.
- Grill avec profil en “V” en série.
- Thermocouple de sécurité.
- Pieds en acier réglables.
- Grill réglable en hauteur, amovible.
- Dimensions sans prise en compte le volumen de la poignée.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Brûleurs en acier inoxydable avec une haute résistance.
- Briquettes de céramique incluses.
- Portes optionelles.
- Allumage électrique et flamme pilote protégée.
- Grilles à tige en option

• **accesorios** • en pag. 124

barbacoas • chargrill • barbecue

sobremesa

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
B9004S		**Barbacoa 400 sobremesa** Chargrill 400 top Barbecue 400 de table	400x930x410 mm.	41 Kg.	12,3 KW	10.578	1.485 €
B9008S		**Barbacoa 800 sobremesa** Chargrill 800 top Barbecue 800 de table	800x930x410 mm.	66 Kg.	24,60 KW	21.156	2.460 €

estante

B9004E		**Barbacoa 400 estante** Chargrill 400 shelf Barbecue 400 sur étagère	400x930x945 mm.	62 Kg.	12,3 KW	10.578	1.960 €
B9008E		**Barbacoa 800 estante** Chargrill 800 shelf Barbecue 800 sur étagère	800x930x945 mm.	100 Kg.	24,60 KW	21.156	3.020 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



• CN9004E

Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Encimera de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Modelos con cajón y sin cajón.
- Puertas opcionales.

General Characteristics

- Stainless steel body.
- Worktop in stainless steel AISI 304 thickness 2 mm.
- Adjustable stainlees steel legs.
- Models with or without drawer.
- Optional doors.

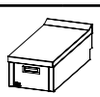
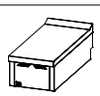
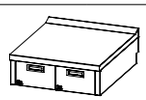
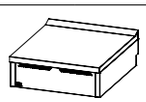
Caractéristiques Générales

- Corps en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Modèles avec et sans tiroir.
- Portes optionelles.

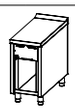
• **accesorios** • en pag. 124

muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

sobremesa

referencia		descripción	cajón	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
CN9004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	SI	400x930x316 mm.	28 Kg.	735 €
CNS9004S		**M. neutro 400 sobremesa** Neutral furniture 400 top Meuble neutre 400 de table	NO	400x930x316 mm.	23 Kg.	515 €
CN9008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	SI	800x930x316 mm.	47 Kg.	1.080 €
CNS9008S		**M. neutro 800 sobremesa** Neutral furniture 800 top Meuble neutre 800 de table	NO	800x930x316 mm.	35 Kg.	650 €

estante

CN9004E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	SI	400x930x865 mm.	50 Kg.	1.090 €
CNS9004E		**M. neutro 400 estante** Neutral furniture 400 shelf Meuble neutre 400 sur étagère	NO	400x930x865 mm.	45 Kg.	865 €
CN9008E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	SI	800x930x865 mm.	80 Kg.	1.545 €
CNS9008E		**M. neutro 800 estante** Neutral furniture 800 shelf Meuble neutre 800 sur étagère	NO	800x930x865 mm.	68 Kg.	1.100 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● CPG40L40L900E

Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba en acero inoxidable AISI 316.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe. Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 99º C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cestas incluidas:
  1 cesta de 1/3 (290x140x200h) y 4 cestas de 1/6 (140x140x200h).
- Cuba GN 1/1.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Incluye puertas de serie

- Encendido automático con llama piloto. Incluye puertas de serie.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba. Incluyen microrruptor y termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante regulador de energia.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- It allows a quick preparation of food.
- Body in stainless steel AISI 304.
- Tank in stainless steel AISI 316.
- Filling valve included.
- Drain valve included for cleaning of the tank.
- Drainage connectable to general drain.
- Drain filters. MAX-MIN water level.
- Working temperature from 0º to 99 º C.
- High performance burner.
- Adjustable legs.
- Baskets included:
  1 basket 1/3 (290x140x200h) and 4 baskets of 1/6 (140x140x200h).
- Tank GN 1/1.
- Worktop in stainless Steel AISI 304 with a thickness of 2 mm.
- Dimensions without taking into account the overhang of handle.
- Doors included

- Automatic ignition with pilot flame.
- Standard doors included.

- Stainless steel resistance foldable, to facilitate tank cleaning.
- They include micro-switch and safety thermostat.
- Power control by energy regulator.
- Metallic LED pilots operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Il permet une préparation rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve en acier inoxydable AISI 316.
- Valve de remplissage inclus.
- Vanne de drainage inclus pour le nettoyage du reservoir.
- Drainage connectable aux égouts. MAX-MIN niveau d'eau.
- Temperature de fonctionnement de 0º à 99 º C.
- Pieds réglables.
- Paniers inclus:
  1 panier de 1/3 (290x140x200h) et 4 paniers 1/6 (140x140x200h).
- Cuve GN 1/1.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur de 2 mm.
- Dimensions sans tenir en compte le volumen de la poignée.
- Portes de serie incluses.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Portes de serie incluses. Brûleur très performant.

- Résistance en acier inoxydable pliable, pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Micro-interrupteur et thermostat de sécurité inclus.
- Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.
- Indicateurs de fonctionnement à LEDs métalliques.

• **accesorios** • en pag. 124

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

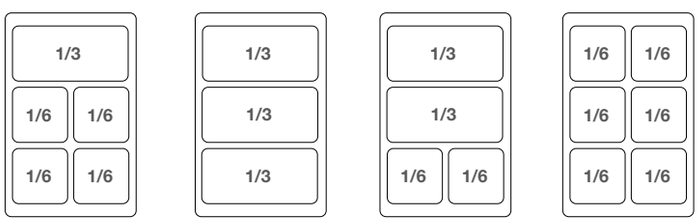
referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
CPG40L900E		**Cuecepasta 40 L estante** Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	72 Kg.	13 KW	11.180	3.070 €
CPG40L40L900E		**Cuecepasta 40L + 40L estante** Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	130 Kg.	26 KW	22.360	5.435 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

cuecepastas • pasta cooker • cuiseur à pâtes

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
CPE40L900E		**Cuecepasta 40 L estante** Pasta cooker 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40L sur étagère	400x930x880 mm.	56 Kg.	13 KW / 380 V 3 + N	3.230 €
CPE40L40L900E		**Cuecepasta 40 L + 40 L estante** Pasta cooker 40 L + 40 L shelf Cuiseur à pâtes 40 L + 40 L sur étagère	800x930x880 mm.	100 Kg.	13 + 13 KW / 380 V 3 + N	5.870 €

COMBINACIONES POSIBLES DE CESTAS GN



OPCIÓN DE SERIE

OPCIÓN 1
SIN COSTE ADICIONAL

OPCIÓN 2
SIN COSTE ADICIONAL

OPCIÓN 3
PVP 80 €





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● BME9008E



● BMG9004E

Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0º C a 90º C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Cubetas no incluidas.
- Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm.
- Cuba GN 8/3 en modelos 800 mm.
- Altura de la cuba 170 mm.

- Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- Resistencias en acero Inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de potencia mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

General Characteristics

- Allows fast cooking of food Stainless steel body AISI 304.
- Filling valve included. Drain valve included for the tank cleaning.
- Discharge connectable to a general drain, includes overflow.
- Filters in each drain. Indicator MAX-MIN for water level.
- Operating temperature from 0º C to 90º C degrees.
- Adjustable stainless steel legs.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors. Buckets not included.
- Tank GN 4/3, 170 mm high for 400 models.
- Tank GN 8/3, 170 mm high for 800 models.

- Automatic ignition with pilot flame.
- High performance burner.

- Stainless steel resistances.
- Safety thermostat.
- Power control by thermostat.
- Metallic pilots LED operation indicators.

Caractéristiques Générales

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Soupape de vidange pour le nettoyage de la cuve, incluse.
- Décharge pouvant être raccordée au drain général, y compris le trop-plein.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0ºC à 90ºC degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de serie incluses.
- Cuvettes non incluses.
- Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400. Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800.

- Allumage automatique avec flamme pilote.
- Brûleur haute performance.

- Résistances en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Régulation de puissance par régulateur d'énergie.
- Pilotes LED en metal indicaters de fonctionnement.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG9004E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	50 Kg.	5 KW	4.300	**1.965 €**
BMG9008E		**Baño María 800 estante** Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	75 Kg.	10 KW	8.600	**2.675 €**

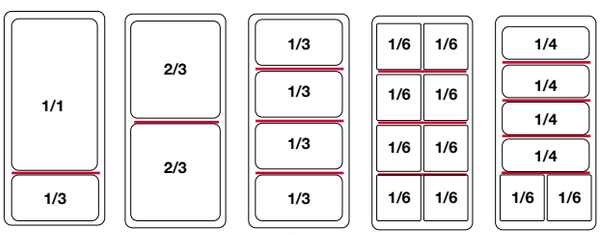
● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME9004E		**Baño María 400 estante** Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	47 Kg.	3 KW / 230V	**1.845 €**
BME9008E		**Baño María 800 estante** Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	71 Kg.	6,6 KW / 380V 3 + N	**2.455 €**

• **accesorios** • en pag. 124

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM9004

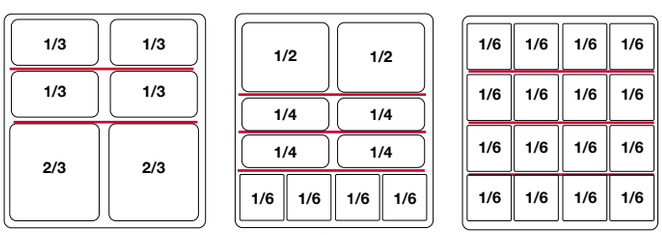


con separador cubeta BM400

separador

110005579	Separador BM ancho 400	342x25x18 mm	**18 €**

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM9008



con separador cubeta BM800

separador

110005455	Separador BM ancho 800	665x25x18 mm	**25 €**





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● MF9004E





Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

General Characteristics

- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.

• **accesorios** • en pag. 124

mantenedor de fritos • fried food warmer • outils pour friture

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF9004S		**Mantenedor de fritos sobremesa 400** Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x930x462 mm.	28 Kg.	1 KW	**1.180 €**
MF9004E		**Mantenedor de fritos estante 400** Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x930x1009 mm.	51 Kg.	1 KW	**1.555 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● PLL9008E

Características Generales

- Paellero a gas de uso profesional.
- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad.
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica.
- Quemador piloto.
- Termopar de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fabricada en fundición.

General Characteristics

- Paella gas burner for professional use.
- Ideal for cooking paellas and other foods in large capacity pans.
- Cast iron stove burners with high heating power.
- Pilot burner.
- Safety thermocouple.
- Height adjustable feet.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Upper grill made in cast iron.

Caractéristiques Générales

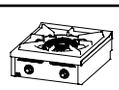
- Poêle à gaz pour paella usage professionnel.
- Idéal pour la cuisson des paellas et autres aliments dans des marmite de grande capacité.
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique.
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité.
- Pieds réglables en hauteur.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Grille supérieure en fonte





• **accesorios** • en pag. 124

paellero • paella burner • poêle à paella

referencia		descripción	quemador	medidas A/P/H	peso	potencia	Kcal/h	p.v.p.
PLL9008S		**Paellero sobremesa 800** Paella burner top 800 Poêle à paella de table 800	25 KW **Ø 340 mm.**	800x930x344 mm.	72 Kg.	25 KW	21.500	**1.995 €**
PLL9008E		**Paellero estante 800** Paella burner shelf 800 Poêle à paella sur étagère 800	25 KW **Ø 340 mm.**	800x930x891 mm.	110 Kg.	25 KW	21.500	**2.425 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.





Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- encimera con acabado fino satinado.
- Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316,
- paredes en AISI 304 pulido.
- Calentamiento indirecto, cámara con paredes en AISI 304.
- Sin autoclave, tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304,
- Mango resistente al calor.
- Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
- Control del nivel de agua de la cámara.
- Control de la presión de la cámara mediante válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro.
- Termostato de seguridad que evita sobrecalentamientos.
- Incluye grifo de vaciado de alta resistencia.
- Incluye grifo para llenado de agua.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones de la cuba Ø 600x500 mm.

- **Modelos gas,** calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar.

- **Modelos eléctricos,** calentamiento mediante resistencias de aleación INCOLOY con regulador de potencia ajustable. Control de potencia mediante regulador de energía.

General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
- Tank bottom in stainless steel AISI 316, walls in polished AISI 304.
- Indirect heating, chamber with walls in AISI 304.
- Without autoclave, balanced lid in AISI 304 stainless steel, with heat-resistant handle.
- Isolation thermally secured by high-density ceramic fiber 64/128.
- Chamber water level control.
- Control chamber pressure by a safety valve calibrated at 0.5 bar,
- vacuum valve and manometer.
- Safety Thermostat that avoids overheating.
- Includes tap high-strength emptying.
- Includes tap for wáter filling.
- Adjustable legs in stainless Steel.
- Tank dimensions Ø 600x500 mm.

- **Gas models,** heating system with tubular burners AISI 304 high efficiency. Ignition by an electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple.

- **Electric models,** heating system by alloy resistance INCOLOY with adjustable power regulator. Power control by energy regulator.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec une fine finition satiné.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli.
- Chauffage indirect, chambre avec parois en AISI 304.
- Sans autoclave, couvercle équilibré en acier inoxidable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur. Isolation thermique par fibre céramique haute densité 64/128.
- Contrôle du niveau de l'eau de la chambre.
- Régulateur de la pression de la chambre par un interrupteur de pression et valve de sécurité calibrés à 0,5 bar, vanne de vide et manomètre.
- Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement.
- Robinet à haute résistance de vidange inclus.
- Robinet pour le remplissage d'eau inclus.
- Pieds réglables en acier inoxydable.
- Dimensions du réservoir Ø 600x500 mm.

- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 haute efficacité. Allumage à l'aide d'un composant électrique et brûleur pilote. Vanne de régulation de chauffage équipé d'un système de sécurité avec thermocouple.

- **Modèles électrique**, système de chauffage par résistances avec un alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable. Contrôle de la puissance par régulateur d'energie.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

marmita • boiling pan • marmitte

referencia		descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
MG150L900E		**Marmita 150 L** boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640	**8.700 €**
MG150L900EA			automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640	**10.445 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

marmita • boiling pan • marmitte

referencia		descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
ME150L900E		**Marmita 150 L** boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N	**8.155 €**
ME150L900EA			automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N	**10.340 €**






Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



● SBG80L900E



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- Encimera con acabado fino satinado.
- Tanque construido en acero inoxidable.
- Fondo de la cuba metálica con tratamiento para maximizar rendimiento.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304
- Mango resistente al calor.
- Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
- Tapa provista de tirador ergonómico.
- Mecanismo de elevación manual.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye grifo para llenado de agua.
- Dimensiones de la cuba 700x570x228h mm.

- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar. Rango de temperatura 100° C – 300° C.

- **Modelos eléctricos,** calentamiento mediante batería de resistencias eléctricas. Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos. Temperatura controlada mediante termostato, rango 100° C – 300° C.

General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
- Tank build in stainless steel. Metal tank treated bottom in order to maximize performance.
- Balanced steel lid AISI 304, with heat-resistant handle.
- Thermal insulation secured by high-density ceramic fiber 64/128.
- Cover provided with a ergonomic handle. Manual lifting mechanism.
- Stainless steel legs adjustable in height. Includes tap for filling water.
- Tank dimensions 700x570x228h mm.

- **Gas models**, heating system by AISI 304 high efficiency tubular burners. Ignition by electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple. Controlled temperature range 100°C-300°C.

- **Electric models**, heating system by battery of electrical resistances. Safety thermostat to avoid overheating. Temperature controlled by thermostat, range 100° C-300° C.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- Réservoir en acier inoxydable.
- Fond du réservoir métallique avec un traitement pour maximiser la performance.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur.
- Isolation thermique assuré par fibre céramique haute densité 64/128.
- Couvercle fourni par une poignée ergonomique.
- Mécanisme de levage manuel.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Il inclut un robinet pour remplissage.
- Dimensions du réservoir 700x570x228h mm.

- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs en forme de tuyaux AISI 304 de grande efficacité. Démarrage pas pièces électrique et brûleur pilote. Valve pour le control du surchauffement avec thermostat de sécurité et thermopar. Température contrôlée de 100°C á 300° C.

- **Modèles électrique**, système de chauffage par batterie de résistances électriques. Thermostat de sécurité afin d'éviter un surchauffement. Température contrôlée par un thermostat de 100° C á 300° C.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
SBG80L900E		**Sartén basculante 80 L** Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	22 KW	18.920	**7.555 €**

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

sartén basculante • tilting bratt pan • poêle basculante

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
SBE80L900E		**Sartén basculante 80 L** Bratt pan 80 L Poêle basculante 80 L	800x930x1025 mm.	143 Kg.	10 kW/400 V 3 + N	**7.645 €**







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



50-55

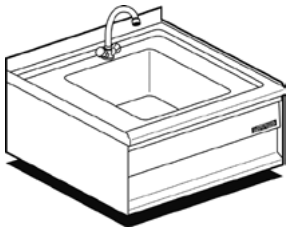
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PL-1 05013000	PIANO LAVORO **EN** Worktop • **DE** Arbeitsplatte • **FR** Plan de travail • **ES SOBRE DE TRABAJO** **cm. 30x 50x 29h**		**370,00** 8 / 0,07
PL-2 05016000	**cm. 60x 50x 29h**		**484,00** 13 / 0,14

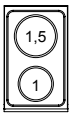


LA 05026000	LAVELLO Vasca cm 34x40x17h **EN** Sink unit - Bowl cm 34x40x17h • **DE** Spülbecken - Becken cm 34x40x17h • **FR** Bac-evier - Bac cm 34x40x17h • **ES FREGADERO - CUBA CM 34X40X17H** **cm. 60x 50x 29h**		**828,00** 12 / 0,14



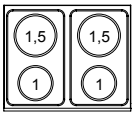
PC-1EM 05033010	PIANO COTTURA elettrico 2 piastre **EN** Electric Cooking top nr.2 plates • **DE** Kochplatte elektrische - N. 2 Kochplatten • **FR** Rechaud électriques - N. 2 plaques • **ES SOBRE DE COCCIÓN ELÉCTRICO N. 2 PLANCHAS** **cm. 30x 50x 29h**	2,5 kW 230V~ 50/60 Hz	**738,00** 11 / 0,07





PC-2EM 05036010	PIANO COTTURA elettrico 4 piastre **EN** Electric Cooking top nr.4 plates • **DE** Kochplatte elektrische - N. 4 Kochplatten • **FR** Rechaud électriques - N. 4 plaques • **ES SOBRE DE COCCIÓN ELÉCTRICO N. 4 PLANCHAS** **cm. 60x 50x 29h**	5 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.218,00** 17 / 0,14



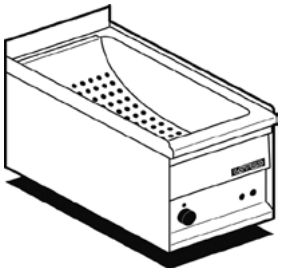


PC-2ET 05036030	**cm. 60x 50x 29h**	5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.236,00** 17 / 0,14

RI-1EM 05043110	RISCALDANTE INFRAROSSO elettrico **EN** Electric Infrared heater • **DE** Infrarot-Strahler elektrische • **FR** Lampe chauffante a infra-rouge électriques • **ES CALENTADOR A INFRARROJOS ELÉCTRICO** **cm. 29x 46x 37h**	0,32 kW 230V~ 50/60 Hz	**492,00** 7 / 0,09

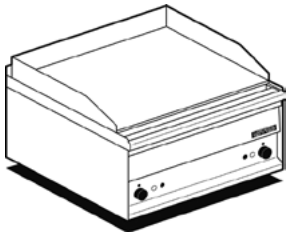
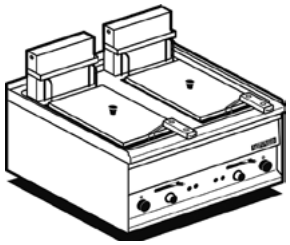


BS-1EM 05043010	CONTENITORE CALDO elettrico Vasca GN 1/2 cm.15h con falsofondo forato **EN** Electric Fry dump - Basin GN 1/2 15h with perforated double bottom • **DE** Frittenwanne elektrische - Becken GN 1/2 15h mit gelochtem Bodenrost • **FR** Silo a frites électriques - Cuve GN 1/2 15h avec double-fond perforé • **ES RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO - CUBA GN 1/2 15H CONFALSO FONDO AGUJEREADO** **cm. 30x 50x 29h**	0,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**821,00** 10 / 0,07



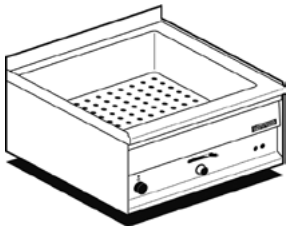
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-2EM 05066011	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.57x41 **EN** Electric Fry-top smooth griddle, plate cm. 57x41 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm. 57x41 • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm. 57x41 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM. 57X41** **cm. 60x 50x 29h**			5,32 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.474,00** 40 / 0,28
FTL-2ET 05066031	**cm. 60x 50x 29h**			6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.722,00** 40 / 0,28
FTL-2EMS 05066014	Fry-top elettrico liscio cromato, piastra cm.57x41 **EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm. 57x41 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm. 57x41 • **FR** Plaque électriques lisse chromée, plaque cm. 57x41 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM. 57X41** **cm. 60x 50x 29h**			5,32 kW 230V~ 50/60 Hz	**2.055,00** 40 / 0,28
FTL-2ETS 05066034	**cm. 60x 50x 29h**			6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.323,00** 40 / 0,28
FTLR-2EM 05066012	Fry-top elettrico 1/2 liscio + 1/2 rigato, piastra cm.57x41 **EN** Electric Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle, plate cm. 57x41 • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 glatt + 1/2 gerillt, platte cm. 57x41 • **FR** Plaque électriques 1/2 lisse + 1/2 nervurée, plaque cm. 57x41 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 LISO + 1/2 ESTRIADO, PLANCHA CM. 57X41** **cm. 60x 50x 29h**			5,32 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.691,00** 40 / 0,28
FTLR-2ET 05066032	**cm. 60x 50x 29h**			6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.935,00** 40 / 0,28
FQ-1EM 05073010	FRIGGITRICE elettrica - Vasca lt. 8 Cesto cm. 20x27x11h - Produzione patate: 9 Kg/h **EN** Electric fryer - Tank capacity lts. 8 Basket cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/hr • **DE** Friteuse elektrische - Beckeninhalt lt. 8 Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites: 9 Kg/pro Stunde • **FR** Friteuse électrique - Cuve lt. 8 Panier cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/h • **ES FREIDORA ELÉCTRICA - CUBA LT.8 CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS: 9 KG/H** **cm. 30x 50x 29h**			3 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.104,00** 18 / 0,15
FQ-1ET 05073030	**cm. 30x 50x 29h**			5,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.335,00** 20 / 0,15
FQ-2EM 05076010	FRIGGITRICE elettrica - Vasche lt. 8+8 N. 2 cesti cm. 20x27x11h - Produzione patate: 18 Kg/h **EN** Electric fryer - Tank capacity 8+8 lts. N. 2 Baskets cm. 20x27x11h - Production: 18 Kg/hr • **DE** Friteuse elektrische - Beckeninhalt lt. 8+8 - N. 2 Körbe cm. 20x27x11h - Pommes frites: 18 Kg/pro Stunde • **FR** Friteuse électrique - Cuve l. 8+8 N. 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production: 18 Kg/h • **ES FREIDORA ELÉCTRICA - CUBA LT. 8 + 8 2 CESTAS CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS: 18 KG/H** **cm. 60x 50x 29h**			6 kW 230V~ 50/60 Hz	**2.004,00** 33 / 0,28

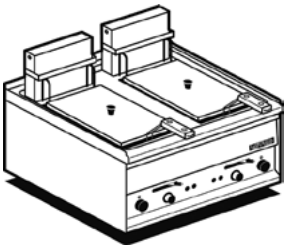
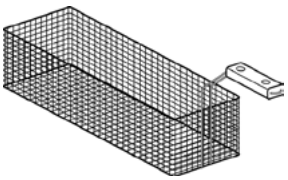
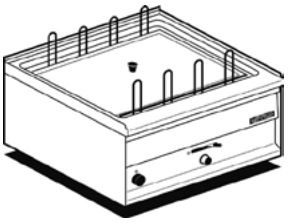
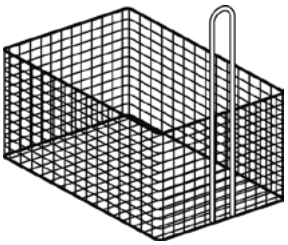
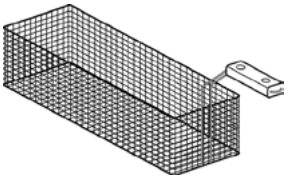
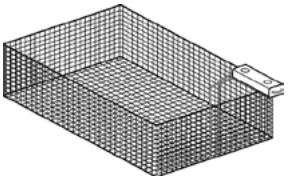
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAGNOMARIA ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BM-1EM 05053010	BAGNOMARIA elettrico Vasca per GN 1/2 cm.15h **EN** Electric Bain-marie - Bowl for GN 1/2 cm.15h • **DE** Wasserbad elektrische - Becken für GN 1/2 cm.15h • **FR** Bain-marie électriques - Cuve pour GN 1/2 cm.15h • **ES BAÑO DE MARÍA ELÉCTRICO - CUBA PARA GN 1/2 CM.15H** **cm. 30x 50x 29h**		0,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**812,00** 10 / 0,07
BM-2EM 05056010	BAGNOMARIA elettrico Vasca per GN 1/1 cm.15h **EN** Electric Bain-marie - Bowl for GN 1/1 cm.15h • **DE** Wasserbad elektrische - Becken für GN 1/1 cm.15h • **FR** Bain-marie électriques - Cuve pour GN 1/1 cm.15h • **ES BAÑO DE MARÍA ELÉCTRICO - CUBA PARA GN 1/1 CM.15H** **cm. 60x 50x 29h**		1,66 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.078,00** 14 / 0,14
FTL-1EM 05063011	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.27x41 **EN** Electric Fry-top smooth griddle, plate cm. 27x41 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm. 27x41 • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm. 27x41 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM. 27X41** **cm. 30x 50x 29h**		2,66 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.027,00** 23 / 0,15
FTL-1ET 05063031	**cm. 30x 50x 29h**		3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.161,00** 23 / 0,15
FTL-1EMS 05063014	Fry-top elettrico liscio cromato, piastra cm.27x41 **EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle, plate cm. 27x41 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt, platte cm. 27x41 • **FR** Plaque électriques lisse chromée, plaque cm. 27x41 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO, PLANCHA CM. 27X41** **cm. 30x 50x 29h**		2,66 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.467,00** 23 / 0,15
FTL-1ETS 05063034	**cm. 30x 50x 29h**		3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.556,00** 23 / 0,15
FTR-1EM 05063013	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.27x41 **EN** Electric Fry-top grooved griddle, plate cm. 27x41 • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm. 27x41 • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm. 27x41 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM. 27X41** **cm. 30x 50x 29h**		2,66 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.236,00** 23 / 0,15
FTR-1ET 05063033	**cm. 30x 50x 29h**		3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.368,00** 23 / 0,15

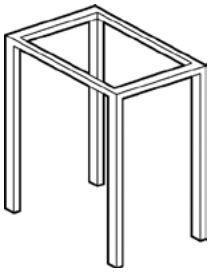
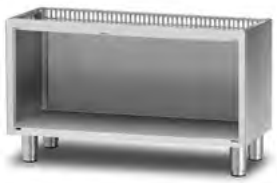
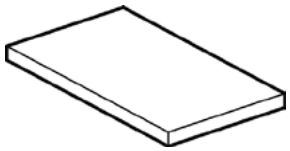
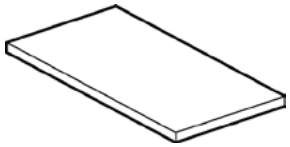
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FQ-2ET 05076030	**cm. 60x 50x 29h**	 10,8 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.442,00** 35 / 0,28
531014400	Optional: Cesto 1/2 **EN** Optional: basket 1/2 • **DE** Zubehör: Fritierkorb 1/2 • **FR** En option: panier 1/2 • **ES OPCIONAL: CESTA 1/2** **cm. 10x 25x 10h**		**56,00** 0.6 / 0,03
CP-1EM 05083010	CUOCI-PASTA/VERDURE elettrico - Vasca lt. 10 - N. 4 cestini cm. 10x14x13,5h **EN** Electric Pastacooker - Tank capacity 10 lts. N. 4 baskets cm. 10x14x13,5h • **DE** Nudelkocher elektrische - Beckeninhalt lt. 10 N. 4 Körbe cm. 10x14x13,5h • **FR** Cuiser a pates/legumes électrique - Cuve l. 10 - N. 4 paniers cm. 10x14x13,5 • **ES CUECE PASTAS/ VERDURAS ELÉCTRICO - CUBA LT.10 - 4 CESTAS CM 10X14X13,5H** **cm. 30x 50x 29h**	 2,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.128,00** 13 / 0,07
CP-2ET 05086030	CUOCI-PASTA/VERDURE elettrico - Vasca lt. 20 - N. 8 cestini cm. 10x14x13,5h **EN** Electric Pastacooker - Tank capacity 20 lts. - N 8 baskets cm. 10x14x13,5h • **DE** Nudelkocher elektrische - Beckeninhalt lt. 20 - N. 8 Körbe cm. 10x14x13,5h • **FR** Cuiser a pates/legumes électrique - Cuve l. 20 - N. 8 paniers cm. 10x14x13,5 • **ES CUECE PASTAS/ VERDURAS ELÉCTRICO - CUBA LT. 20 - 8 CESTAS CM. 10X14X13,5H** **cm. 60x 50x 29h**	 6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.738,00** 22 / 0,14
531001600	CESTINO 1/4 INOX **EN** Stainless steel basket 1/4 • **DE** . Korb 1/4 aus Edelstahl • **FR** Panier inox 1/4 • **ES CESTA 1/4 INOX** **cm. 10x 14x 13,5h**		**58,00** / 0,02
531004000	CESTINO 1/2 INOX **EN** Stainless steel basket 1/2 • **DE** Korb 1/2 aus Edelstahl • **FR** Panier inox 1/2 • **ES CESTA 1/2 INOX** **cm. 10x 28x 13,5h**		**90,00** / 0,03
531003900	CESTINO 1/1 INOX **EN** Stainless steel basket 1/1 • **DE** Korb 1/1 aus Edelstahl • **FR** Panier inox 1/1 • **ES CESTA 1/1 INOX** **cm. 20x 28x 13,5h**		**118,00** / 0,04

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MOBILI BASE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
S-3 05210300	CAVALLETTO BASE **EN** Stand • **DE** Untergestell • **FR** Pietement simple • **ES SOPORTE BASE** **cm. 30x 40x 60h**		**229,00** 2 / 0,12
S-6 05210600	**cm. 60x 40x 60h**		**252,00** 3 / 0,22
M-3 05220300	MOBILE BASE **EN** Stand • **DE** Offener Unterbau • **FR** Placard ouvert • **ES MUEBLE BASE** **cm. 30x 40x 60h**		**424,00** 9 / 0,09
M-6 05220600	**cm. 60x 40x 60h**		**462,00** 12 / 0,16
M-9 05220900	**cm. 90x 40x 60h**		**540,00** 16 / 0,23
M-12 05221200	**cm. 120x 40x 60h**		**622,00** 19 / 0,30
R-3 05240300	RIPIANO **EN** Shelf • **DE** Abstellbrett • **FR** Etagère • **ES ESTANTE** **cm. 26x 39,5x 3h**		**114,00** 1 / 0,01
R-6 05240600	**cm. 56x 39,5x 3h**		**143,00** 2 / 0,01
P-61 06256000	PORTA **EN** Door • **DE** Flügeltür • **FR** Porte • **ES PUERTA** **cm. 29,5x 2,5x 47h**		**197,00** 2.5 / 0,01
CG-5 05264800	COPRIGIUNTO **EN** Joint cover • **DE** Klemmsteg • **FR** Couvre-joint • **ES CUBRE JUNTA** **cm. 48,5x 0,7x 1,5h**		**32,00** 0.1 / 1,00
TG-1 05270300	TAGLIERE **EN** Chopping board • **DE** Schneidebrett • **FR** Plan a découpe • **ES PICADOR** **cm. 29x 48,5x 2,5h**		**133,00** 4 / 0,01
TG-2 05270600	**cm. 59x 48,5x 2,5h**		**234,00** 8 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

IPERLOTUS 55







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

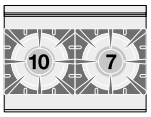
MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW / kcal/h | kw / V~ / Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CF2-58G
15120850

CUCINETTA 2 FUOCHI - FORNO GAS STATICO con grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.65x36
EN Gas range - N. 2 burners Gas static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 • **DE** Gasherd - N. 2 Kochstellen Statischer Gas-Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 • **FR** Cuisinière à gaz - N. 2 feux vifs Four gaz statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 • **ES COCINA A GAS - N. 2 QUEMADORES HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36**
cm. 80x 55x 90h



21 kW / 18.060 kcal/h — **3.531,00** 122 / 0,61



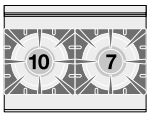
CF2-58GE
15130860

CUCINETTA 2 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO con grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.65x36
EN Gas range - N. 2 burners Electric static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 • **DE** Gasherd - N. 2 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 • **FR** Cuisinière à gaz - N. 2 feux vifs - Four électrique statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 • **ES COCINA A GAS - N. 2 QUEMADORES - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36**
cm. 80x 55x 90h



17 kW / 14.620 kcal/h — **3.531,00** 120 / 0,61

3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz

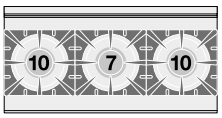


CF3-512GV
15121251

CUCINETTA 3 FUOCHI - FORNO GAS STATICO con grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.65x36. Vano neutro con porta
EN Gas range - N. 3 burners - Gas static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 - Neutral cabinet with door • **DE** Gasherd - N. 3 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Cuisinière gaz - N. 3 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 - Elément neutre avec porte • **ES COCINA A GAS - N. 3 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA**
cm. 120x 55x 90h



31 kW / 26.660 kcal/h — **4.400,00** 150 / 0,91



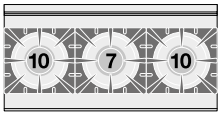
CF3-512GEV
15131261

CUCINETTA 3 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO con grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.65x36. Vano neutro con porta
EN Gas range - N. 3 burners - Electric static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 - Neutral cabinet with door • **DE** Gasherd - N. 3 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Cuisinière gaz - N. 3 feux vifs - Four électrique statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 - Elément neutre avec porte • **ES COCINA A GAS - N. 3 QUEMADORES - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA**
cm. 120x 55x 90h



27 kW / 23.220 kcal/h — **4.400,00** 148 / 0,91

3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz



KIT-WOK
09580040

KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • **DE** KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • **FR** KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**
cm. Ø 26x 16h



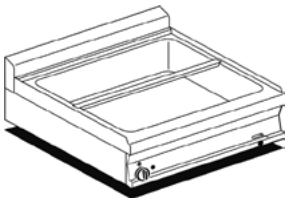
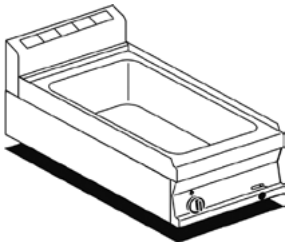
456,00 5 / 0,02

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAGNOMARIA ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BMT-63EM 16050310	Bagnomaria elettrico monofase Vasca per GN 1/2 + GN 1/4 h=15 **EN** Bain marie singlephase Bowl for GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • **DE** Wasserbäder einphasig Becken GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • **FR** Bain marie monophase Cuve GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO CUBA PARA GN 1/2 + GN 1/4 H=15** **cm. 30x 60x 28h**	 1,55 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.037,00** 17 / 0,15
BMT-64EM 16050410	Bagnomaria elettrico monofase Vasca per GN 1/2 + GN 1/3 h=15 **EN** Bain marie singlephase Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **DE** Wasserbäder einphasig Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **FR** Bain marie monophase Cuve GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO CUBA PARA GN 1/2 + GN 1/3 H=15** **cm. 40x 60x 28h**	1,65 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.209,00** 21 / 0,19
BMT-66EM 16050610	Bagnomaria elettrico monofase Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 **EN** Bain marie singlephase Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **DE** Wasserbäder einphasig Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **FR** Bain marie monophase Cuve GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO CUBA PARA GN 1/1 + 2 GN 1/4 H=15** **cm. 60x 60x 28h**	 3,1 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.338,00** 23 / 0,28
BMT-64G 16220450	Bagnomaria a gas Vasca per GN 1/2 + GN 1/3 h=15 **EN** Gas bain-marie Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **DE** Gas Wasserbad Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **FR** Bain-marie gaz Cuve pour GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **ES BAÑO DE MARÍA GAS CUBA PARA GN 1/2 + GN 1/3 H=15** **cm. 40x 60x 28h**	 2,5 kW 2.150 kcal/h	**1.524,00** 26 / 0,19
BMT-66G 16220650	Bagnomaria a gas Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 **EN** Gas bain-marie Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **DE** Gas Wasserbad Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **FR** Bain-marie gaz Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **ES BAÑO DE MARÍA GAS CUBA PARA GN 1/1 + 2 GN 1/4 H=15** **cm. 60x 60x 28h**	 4,5 kW 3.870 kcal/h	**1.845,00** 28 / 0,28
BST-64EM 16040410	Contenitore caldo monofase Vasca GN 2/3 h15 con falso fondo forato **EN** Fry dump singlephase Bowl GN 2/3 h15 with perforated bottom • **DE** Frittenwanne einphasig Becke GN 2/3 h15 mit gelochtem Bodenrost • **FR** Silo à frites monophase Cuve GN 2/3 h15 avec double-fond perforé • **ES RECIPIENTE CALIENTE MONOFÁSICO CUBA GN 2/3 H15 CON FALSO FONDO AGUJEREADO** **cm. 40x 60x 28h**	 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.406,00** 22 / 0,19
BRF-64ET 06070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA - lt.12 Vasca cm. 30x42x10h **EN** Electric multi-function fixed braising pan - lt.12 Bowl cm. 30x42x10h • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest - lt.12 Becken cm. 30x42x10h • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique - lt.12 Cuve cm. 30x42x10h • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA - LT.12 CM. 30X42X10H** **cm. 40x 60x 90h**	 3,3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.780,00** 75 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BRF-64G
06240453

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS- lt.12 Vasca 30x42x10h
EN Gas multi-function fixed braising pan - lt.12 Bowl 30x42x10h • **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest - lt.12 Becken 30x42x10h • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - lt.12 Cuve 30x42x10h • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS CUBA - LT.12 30X42X10H**
cm. 40x 60x 90h



6 kW
5.160 kcal/h

3.845,00
75 / 0,37

BRT-66ET
16070630

Brasiera trifase - Lt. 20 Vasca cm. 50,5x41x10h
EN Bratt-pan threephase - Tank capacity 20 lts. - Pan cm. 50,5x41x10 h • **DE** Bratpfanne dreiphasig - Lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h • **FR** Sauteuse triphase - Lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h • **ES SARTÉN TRIFÁSICA - 20 LT. - CUBA CM. 50,5X41X10H**
cm. 60x 60x 28h



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

1.957,00
45 / 0,28

BRT-66G
16240650

BRASIERA GAS - Lt. 20 Vasca cm. 50,5x41x10h
EN Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h • **DE** Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h • **FR** Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h • **ES SARTÉN GAS - 20 L. - CUBA CM. 50,5X41X10H**
cm. 60x 60x 28h



6,9 kW
5.930 kcal/h

2.493,00
46 / 0,28

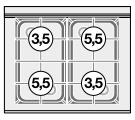
CF4-68G
06680850

cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 60x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



3.693,00
97 / 0,62

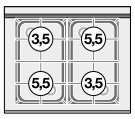
CF4-68G
06680851

cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - EdelstahltürPorte acier inoxydable • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



3.693,00
97 / 0,62

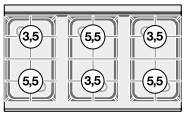
CF6-610G
06681050

cucina a gas 6 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Gas range - N. 6 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA GAS - N. 6 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



31 kW
26.660 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



3.957,00
106 / 0,77

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

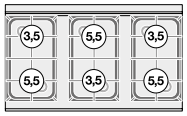
CF6-610G
06681051

cucina a gas 6 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Gas range - N. 6 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - EdelstahltürPorte acier inoxydable • **FR** Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1- Porte acier inoxydable • **ES COCINA GAS - N. 6 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h



31 kW / 26.660 kcal/h
0,015 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.957,00
106 / 0,77



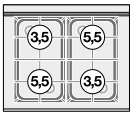
CF4-68GEM
06690860

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte gaz four statique - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 60x 90h



18 kW / 15.480 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.299,00
97 / 0,62



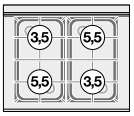
CF4-68GEM
06690861

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



18 kW / 15.480 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.299,00
97 / 0,62



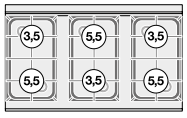
CF6-610GEM
06691060

CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range static oven - N. 6 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 6 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte gaz four statique - N. 6 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 6 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



27 kW / 23.193 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.877,00
106 / 0,77



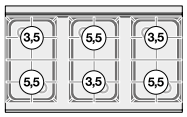
CF6-610GEM
06691061

CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range static oven - N. 6 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 6 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 6 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 6 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**



27 kW / 23.193 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.877,00
106 / 0,77



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

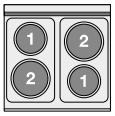
CFM4-66ET
06660632

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta vetro
EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür • **FR** Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO**
cm. 60x 60x 90h



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

3.245,00
70 / 0,47



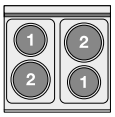
CFM4-66ET
06660633

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta cieca inox
EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 60x 60x 90h



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

3.245,00
70 / 0,47



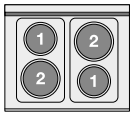
CFM4-68ET
06660832

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 60x 90h



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

3.982,00
92 / 0,62



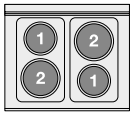
CFM4-68ET
06660833

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



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

3.982,00
92 / 0,62



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

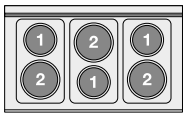
CFM6-610ET
06661032

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 6 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range threephase - N. 6 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière triphase - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



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

4.635,00
96 / 0,77

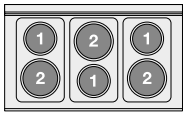


CFM6-610ET
06661033

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 6 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range threephase - N. 6 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière triphase - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h

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

4.635,00
96 / 0,77



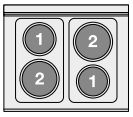
CF4-68ET
06660830

Cucina elettrica trifase con N. 4 piastre - Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range threephase - N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière triphase - N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 60x 90h



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

2.955,00
91 / 0,62



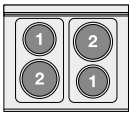
CF4-68ET
06660831

Cucina elettrica trifase con N. 4 piastre - Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range threephase - N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière triphase - N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



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

2.955,00
91 / 0,62



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

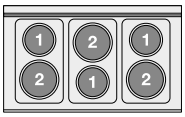
CF6-610ET
06661030

Cucina elettrica trifase con N. 6 piastre - Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range threephase - N. 6 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière triphase - N. 6 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



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

3.417,00
95 / 0,77

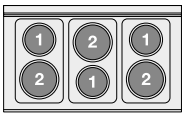


CF6-610ET
06661031

Cucina elettrica trifase con N. 6 piastre - Forno elettrico statico con grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range threephase - N. 6 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière triphase - N. 6 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA TRIFÁSICA - N. 6 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h

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

3.417,00
95 / 0,77



CFM4-66GEM
06690662

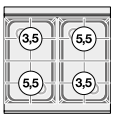
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta vetro
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO**
cm. 60x 60x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

3.715,00
70 / 0,47



CFM4-66GEM
06690663

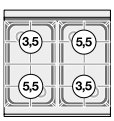
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 60x 60x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

3.715,00
70 / 0,47



CFM4-68GEM
06690862

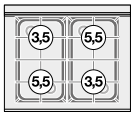
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 60x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

4.818,00
98 / 0,62



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFM4-68GEM
06690863

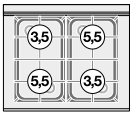
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

4.818,00
98 / 0,62



CFM6-610GEM
06691062

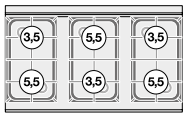
CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range - N. 6 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 6 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA - N. 6 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



27 kW
23.193 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

5.390,00
107 / 0,77



CFM6-610GEM
06691063

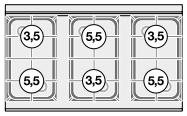
CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 6 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 6 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA MIXTA - N. 6 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h



27 kW
23.193 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

5.390,00
107 / 0,77



TPF4-610G
06721050

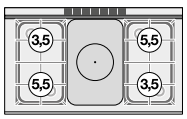
TUTTA PIASTRA + 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm. 37x50 - Porta vetro
EN Solid top + 4 burners on Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1, Plate cm. 37x50 - Glass door • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Gas statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 Platte cm. 37x50 - Glastür • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 37x50 - Porte vitrée • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS CON HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1, PLACA CM. 37X50 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



27,5 kW
23.650 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz

5.443,00
165 / 0,77



TPF4-610G
06721051

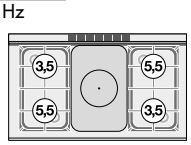
TUTTA PIASTRA + 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm. 37x50 - Porta cieca inox
EN Solid top + 4 burners on Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1, Plate cm. 37x50 - Stainless steel door • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Gas statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 Platte cm. 37x50 - Edelstahltür • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 37x50 - Porte acier inoxydabler • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS CON HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1, PLACA CM. 37X50 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h



27,5 kW
23.650 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz

5.443,00
165 / 0,77



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

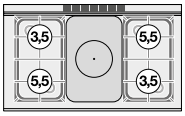
TPF4-610GEM
06731060

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico - camera cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm. 37x50 - Porta vetro
EN Solid top + 4 burners Traditional electric oven - chamber cm 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1, Plate cm. 37x50 - Glass door • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen Statischer elektro-backofen cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 Platte cm. 37x50 - Glastür • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique statique chambre cm.64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 37x50 - Porte vitrée • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CÁMARA CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1, PLACA CM. 37X50 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



23,5 kW / 20.210 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

5.195,00
165 / 0,77



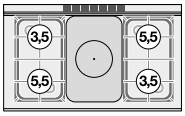
TPF4-610GEM
06731061

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico - camera cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm. 37x50 - Porta cieca inox
EN Solid top + 4 burners Traditional electric oven - chamber cm 64x42x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1, Plate cm. 37x50 - Stainless steel door • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen Statischer elektro-backofen cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 Platte cm. 37x50 - Edelstahltür • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique statique chambre cm.64x42x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 37x50 - Porte acier inoxydabler • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CÁMARA CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1, PLACA CM. 37X50 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h



23,5 kW / 20.210 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

5.195,00
165 / 0,77



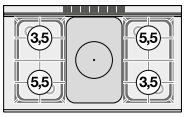
TPFM4-610GEM
06731062

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm. 37x50 - Porta vetro
EN Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1, Plate cm. 37x50 - Glass door • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 Platte cm. 37x50 - Glastür • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 37x50 - Porte vitrée • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1, PLACA CM. 37X50 - PUERTA VIDRIO**
cm. 100x 60x 90h



23,5 kW / 20.210 kcal/h
3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz

6.699,00
166 / 0,77



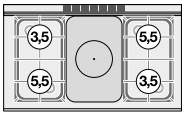
TPFM4-610GEM
06731063

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm. 37x50 - Porta cieca inox
EN Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1, Plate cm. 37x50 - Stainless steel door • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 Platte cm. 37x50 - Edelstahltür • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 37x50 - Porte acier inoxydabler • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1, PLACA CM. 37X50 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 100x 60x 90h



23,5 kW / 20.210 kcal/h
3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz

6.699,00
166 / 0,77



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

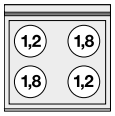
CFMC4-66ET
06670632

CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 58x44 Forno multifunzione - Camera cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta vetro
EN Range threephase - Ceramic, Glass: cm. 58x44 Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door • **DE** Elektroherd dreiphasing - Ceran-Kochfläche cm. 58x44 Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür • **FR** Cuisinière triphase - Vitrocéramique Plaque cm. 58x44 Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée • **ES COCINA TRIFASICA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 58X44 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO**
cm. 60x 60x 90h



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

5.000,00
70 / 0,47



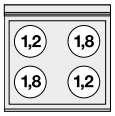
CFMC4-66ET
06670633

CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 58x44 Forno multifunzione - Camera cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta cieca inox
EN Range threephase - Ceramic, Glass: cm. 58x44 Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd dreiphasing - Ceran-Kochfläche cm. 58x44 Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière triphase - Vitrocéramique Plaque cm. 58x44 Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA TRIFASICA - PLACA VITROCERÁMICA, CRISTAL CM. 58X44 HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 60x 60x 90h



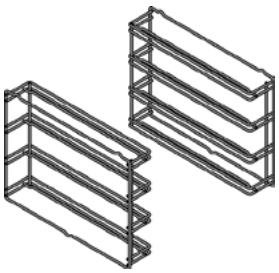
9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

5.000,00
70 / 0,47



PT2/3-CFM66
06460023

Portateglie GN 2/3. per CFM-66
EN Frame for oven plates GN 2/3, for CFM-66 • **DE** Auflangeschienen für Backbleche GN 2/3 fur CFM-66 • **FR** Kit porte-plaques GN 2/3 pour CFM-66 • **ES PORTACAZUELAS GN2/3 PARA CFM-66**



98,00
5 / 0,02

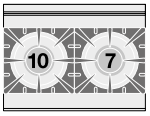
CF2-68G
06780851

cucina a gas 2 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.65x36
EN Gas range - N. 2 burners - Gas static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.65x36 • **DE** Gasherd - N. 2 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.65x36 • **FR** Forneau gaz - N. 2 feux vifs - Four a gaz statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.65x36 • **ES COCINA GAS - N. 2 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.65X36**
cm. 80x 60x 90h



21 KW
18.060 kcal/h

4.054,00
95 / 0,62



CF2-68GEM
06790861

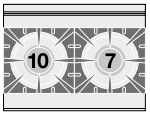
CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.65x36
EN Combined range static oven - N. 2 burners Static oven cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 2 Kochstellen Statischer Ofen cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 2 feux vifs Four statique cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 2 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36**
cm. 80x 60x 90h



17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

4.128,00
95 / 0,62



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz | **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFM2-68GEM
06790862

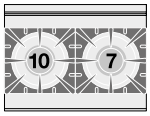
CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range - N. 2 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 2 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 2 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA MIXTA - N. 2 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

4.531,00
96 / 0,62



CFM2-68GEM
06790863

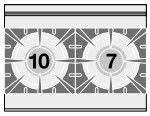
CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 2 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 2 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 2 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA MIXTA - N. 2 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 60x 90h



17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

4.531,00
96 / 0,62



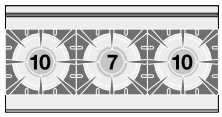
CF3-612GV
06781251

cucina a gas 3 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.65x36, vano neutro con porta.
EN Gas range - N. 3 burners - Gas static oven with grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.65x36 - Neutral cabinet with door • **DE** Gasherd - N. 3 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit Grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.65x36 - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Forneau gaz - N. 3 feux vifs - Four a gaz statique avec grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.65x36 - Element neutre avec porte • **ES COCINA GAS - N. 3 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 67X38X34H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.65X36 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**
cm. 120x 60x 90h



31 kW
26.660 kcal/h

4.968,00
102 / 0,92



CF3-612GEMV
06791261

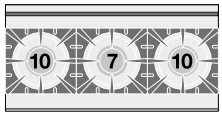
CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.65x36, vano neutro con porta
EN Combined range static oven - N. 3 burners Static oven cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.65x36 - Neutral cabinet with door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 3 Kochstellen Statischer Ofen cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.65x36 - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 3 feux vifs Four statique cm. 67x38x34h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.65x36 - Element neutre avec porte • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 3 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CM. 67X38X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.65X36 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**
cm. 120x 60x 90h



27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

5.058,00
102 / 0,92



CFM3-612GEMV
06791262

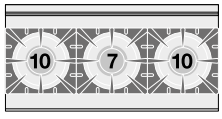
CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro - vano neutro con porta
EN Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door • **DE** Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Cuisinière mixte - N. 3 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler - Element neutre avec porte • **ES COCINA MIXTA - N. 3 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**
cm. 120x 60x 90h



27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

5.433,00
103 / 0,92



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFM3-612GEMV
06791263

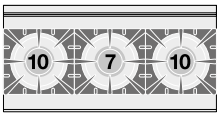
CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox - vano neutro con porta
EN Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door • **DE** Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür • **FR** Cuisinière mixte - N. 3 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler - Element neutre avec porte • **ES COCINA MIXTA - N. 3 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO**
cm. 120x 60x 90h



27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

5.433,00
103 / 0,92



CPT-64ET
16100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 Vasca cm. 31x33,5x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 40x 60x 28h



4,1 kW
400V~3N
230V~
50/60 Hz

1.921,00
27 / 0,19

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



CPT-66ET
16100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 51x31x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 60x 60x 28h



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

2.134,00
42 / 0,28

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



CPT-64G
16270450

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 Vasca cm. 31x33,5x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 40x 60x 28h



6 kW
5.160 kcal/h

1.950,00
30 / 0,19

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPT-66G
16270650

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 Vasca cm. 51x31x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 60x 60x 28h



9 kW
7.740 kcal/h

2.296,00
45 / 0,28

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



CP-66ET
06100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)
EN Pasta cooker threephase 40 lts. - Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 - Cuve cm. 51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 60x 60x 90h



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

3.718,00
81 / 0,47

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



CPA-66ET
06100635

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)
EN Pasta cooker threephase 40 lts. - Tank cm. 51x30,7x32,7h. - Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 - Cuve cm. 51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 60x 60x 90h



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

4.225,00
82 / 0,47

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CP-66G
06270650

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)
EN Gas pasta cooker on cabinet Tank capacity 40 lts. cm. 51x30,7x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 40 LT. CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 60x 60x 90h

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

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



13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

4.141,00
84 / 0,47

CPA-66G
06270655

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI)
EN Gas pasta cooker on cabinet Tank capacity 40 lts. cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) • **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) • **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) • **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 40 LT. CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS)**
cm. 60x 60x 90h

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

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



13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

4.427,00
85 / 0,47

CWKT-64ET
16080431

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x35 ribaltabile
EN CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 27x35 • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 27x35 • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 27x35 • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 27X35**
cm. 40x 60x 28h

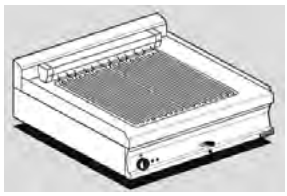


3,36 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.810,00
35 / 0,19

CWKT-68ET
16080831

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x35 ribaltabile
EN CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 55x35 • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 55x35 • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 55x35 • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 55X35**
cm. 80x 60x 28h



6,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.776,00
50 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

CWT-64ET
16080430

Griglia elettrica trifase Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile
EN Grill threephase - Stainless stell grill cm. 38x42,5 • **DE** Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 • **FR** Grillade Triphase - Grille inox cm. 38x42,5 • **ES PARRILLA TRIFÁSICO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5**
cm. 40x 60x 28h



4,8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.976,00
36 / 0,19

CWT-66ET
16080630

Griglia elettrica trifase Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile
EN Grill threephase - Stainless stell grill cm. 58x42,5 • **DE** Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5 • **FR** Grillade Triphase - Grille inox cm. 58x42,5 • **ES PARRILLA TRIFÁSICO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 58X42,5**
cm. 60x 60x 28h



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

2.247,00
48 / 0,28

CWT-68ET
16080830

Griglia elettrica trifase N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabili 2 zone di cottura
EN Grill threephase - N. 2 Stainless stell grill cm. 38x42,5 2 cooking areas • **DE** Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - 2 Heizzonen • **FR** Grillade Triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x42,5 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

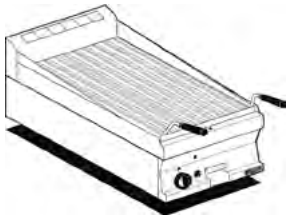


9,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.057,00
52 / 0,37

CWT-64G
16250450

Griglia a gas-pietralavica Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile
EN Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x42,5 • **DE** Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 • **FR** Grille à gaz en pietre de lave - Grille inox cm. 38x42,5 • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5**
cm. 40x 60x 28h



5,8 kW
4.988 kcal/h

2.065,00
41 / 0,19

CWT-66G
16250650

Griglia a gas-pietralavica Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile
EN Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 58x42,5 • **DE** Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5 • **FR** Grille à gaz en pietre de lave - Grille inox cm. 58x42,5 • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM. 58X42,5**
cm. 60x 60x 28h



8,9 kW
7.654 kcal/h

2.474,00
58 / 0,28

CWT-68G
16250850

Griglia a gas-pietralavica N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabili - 2 zone di cottura
EN Charcoal grill gas N. 2 Stainless steel grill cm. 38x42,5 - 2 cooking areas • **DE** Gas-Lavasteingrill N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - Heizzonen • **FR** Grille à gaz en pietre de lave N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x42,5 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM. 38X42,5 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h



11,6 kW
9.976 kcal/h

3.325,00
62 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

F10T-63EM
16090310

Friggitrice elettrica monofase - Vasca lt. 10 cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 8 kg/h
EN Fryer singlephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr • **DE** Friteuse einphasig - Beckeninhalt lt. 10 cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Korb cm. 20x30x10h Pommes frites: 8 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse monophase - Cuve lt. 10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - Panier 20x30x10h Production de pommes frites: 8 kg/h • **ES FREIDORA MONOFÁSICA - CUBA 10 LT CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - CESTA CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 8 KG/H**
cm. 30x 60x 28h



3,65 kW
230V~
50/60 Hz

1.318,00
20 / 0,15

F10T-63ET
16090330

Friggitrice elettrica trifase - Vasca Lt. 10 cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 10 kg/h
EN Fryer threephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr • **DE** Friteuse dreiphasing - Beckeninhalt lt. 10 cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse triphase - Cuve lt. 10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - Panier 20x30x10h Production de pommes frites: 10 kg/h • **ES FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10 LT CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - CESTA CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H**
cm. 30x 60x 28h

7,15 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.526,00
21 / 0,15

F2/10T-66ET
16090630

Friggitrice elettrica trifase - Vasche Lt. 10+10 cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - N. 2 cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 20 kg/h
EN Fryer threephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h - Production 20 kg/hr • **DE** Friteuse dreiphasing - Beckeninhalt lt. 10+10cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - N. 2 Korbe cm. 20x30x10h - Pommes frites: 20 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse triphase - Cuves lt. 10+10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - N. 2 paniers 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h • **ES FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10+10 LT. CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - N. 2 CESTAS CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**
cm. 60x 60x 28h



14,3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.700,00
37 / 0,28

F2/10T-66EM
16090610

Friggitrice elettrica monofase - Vache lt. 10+10 cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - N. 2 cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 16 kg/h
EN Fryer singlephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h - Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h Production 16 kg/hr • **DE** Friteuse einphasig - Beckeninhalt lt. 10+10cm. 22x35x23h - Einlegesieb und Deckel für Becken - N. 2 Korbe cm. 20x30x10h Pommes frites: 16 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse monophase - Cuves lt. 10+10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - N. 2 paniers 20x30x10h Production de pommes frites: 16 kg/h • **ES FREIDORA MONOFÁSICA - CUBA 10+10 LT. CM. 22X35X23H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA - N. 2 CESTAS CM. 20X30X10H PRODUCCIÓN PATATAS 16 KG/H**
cm. 60x 60x 28h

7,3 kW
230V~
50/60 Hz

2.289,00
34 / 0,28

F8T-63G
16260350

Friggitrice a gas - Vasca Lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Con filtro e coperchio - cesto 20x24x9h - Produzione patate: 8 kg/h
EN Gas fryer - Tank capacity 8 lts. cm. 22x27,5x22h - Basket cm. 20x24x9h - Production: 8kg/h • **DE** Gas-einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Korb cm. 20x24x9h - Pommes frites: 8 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz - Cuve lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Panier 20x24x9h Production de pommes frites: 8 kg/h • **ES FREIDORA GAS - CUBA 8 LT. CM. 22X27,5X22H - CESTA CM. 20X24X9H PRODUCCIÓN PATATAS: 8 KG/H**
cm. 30x 60x 28h



6 kW
5.160 kcal/h

1.826,00
23 / 0,15

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/8T-66G
16260650

Friggitrice a gas - Vasche Lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h - Con filtro e coperchio - N. 2 cesti 20x24x9h - Produzione patate: 16 kg/h
EN Gas fryer - Tank capacity 8+8 lts. cm. 22x27,5x22h - N. 2 baskets cm. 20x24x9h Production: 16 kg/h • **DE** Gas-einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h - N. 2 Korbe cm. 20x24x9h Pommes frites: 16 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz - Cuve lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h - N. 2 paniers 20x24x9h - Production de pommes frites: 16 kg/h • **ES FREIDORA GAS - CUBA 8+8 LT. CM. 22X27,5X22H - N. 2 CESTAS CM. 20X24X9H PRODUCCIÓN PATATAS: 16 KG/H**
cm. 60x 60x 28h



12 kW
10.320 kcal/h

3.171,00
41 / 0,28

F13-64ET
06090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 24x35x32h - 1 cesto cm. 21x30x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. - Produzione patate: 10 kg/h
EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x32h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x32h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • **FR** Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x32h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 24X35X32H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H**
cm. 40x 60x 90h



10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.584,00
52 / 0,37

F13-64G
06260450

Friggitrice gas LT. 13 Vasca cm. 32,5x31,5x36h - 1 cesto cm. 30x27,5x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. - Produzione patate: 10 kg/h
EN Gas fryer 13 lts - Bowl cm. 32,5x31,5x36h - 1 basket cm. 30x27,5x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • **DE** Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 32,5x31,5x36h - 1 Korb cm. 30x27,5x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • **FR** Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 32,5x31,5x36h - 1 Panier cm. 30x27,5x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 32,5X31,5X36H - 1 CESTA CM. 30X27,5X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H**
cm. 40x 60x 90h



10,5 kW
9.020 kcal/h

2.914,00
60 / 0,37

FTLT-64ET
16060431

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.39,5x45
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.39,5x45 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h



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

1.417,00
49 / 0,19

FTLT-64ETS
16060434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.39,5x45
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h

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

1.945,00
49 / 0,19

FTLT-64ETSS
1606043O

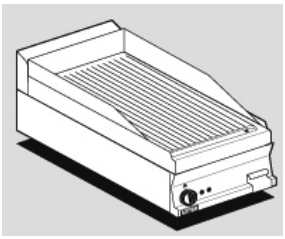
Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.39,5x45
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.39,5x45 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h

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

1.945,00
49 / 0,19

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTRT-64ET 16060433	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.39,5x45 **EN** Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.39,5x45 • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.39,5X45** **cm. 40x 60x 28h**				4,5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.628,00** 49 / 0,19
FTRT-64ETS 16060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.39,5x45 **EN** Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45 • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45** **cm. 40x 60x 28h**				4,5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.132,00** 49 / 0,19
FTLT-66ET 16060631	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura **EN** Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 60x 60x 28h**				6,75 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.860,00** 66 / 0,28
FTLT-66ETS 16060634	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura **EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 60x 60x 28h**				6,75 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.516,00** 66 / 0,28
FTLT-66ETSS 1606063O	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura **EN** Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 60x 60x 28h**				6,75 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.516,00** 66 / 0,28

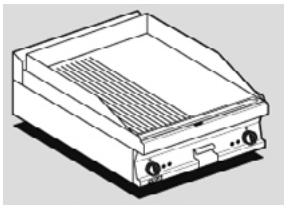
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLRT-66ET
16060632

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h



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

2.025,00
66 / 0,28

FTLRT-66ETS
16060635

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 60x 28h

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

2.690,00
66 / 0,28

FTRT-66ET
16060633

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 60x 28h



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

2.214,00
66 / 0,28

FTRT-66ETS
16060636

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h

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

2.872,00
66 / 0,28

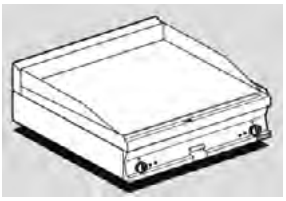
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

FTLT-68ET
16060831

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h



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

2.740,00
81 / 0,37

FTLT-68ETS
16060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

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

3.360,00
81 / 0,37

FTLT-68ETSS
1606083O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

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

3.360,00
81 / 0,37

FTLRT-68ET
16060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h



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

2.915,00
81 / 0,37

FTLRT-68ETS
16060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80x 60x 28h

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

3.535,00
81 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

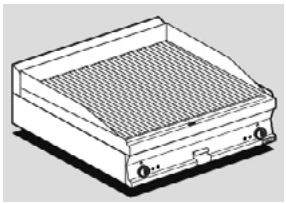
FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-68ET
16060833

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80x 60x 28h



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

3.087,00
81 / 0,37

FTRT-68ETS
16060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80x 60x 28h

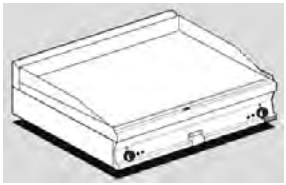
9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.712,00
81 / 0,37

FTLT-610ET
16061031

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100x 60x 28h



11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.118,00
88 / 0,46

FTLT-610ETS
16061034

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100x 60x 28h

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.713,00
88 / 0,46

FTLT-610ETSS
1606103O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100x 60x 28h

11,25 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.713,00
88 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

FTLRT-610ET
16061032

Fry-top elettrico 2/5 rigato + 3/5 liscio, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 2/5 gerillt + 3/5 glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 2/5 nervurée + 3/5 lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h



11,25 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **3.307,00** — 88 / 0,46

FTLRT-610ETS
16061035

Fry-top elettrico 2/5 rigato + 3/5 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 2/5 gerillt + 3/5 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 2/5 nervurée + 3/5 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

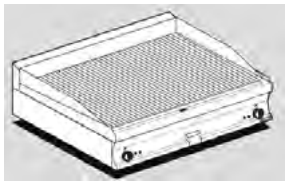
cm. 100x 60x 28h

11,25 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **3.888,00** — 88 / 0,46

FTRT-610ET
16061033

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 100x 60x 28h



11,25 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **3.494,00** — 88 / 0,46

FTRT-610ETS
16061036

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h

11,25 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.080,00** — 88 / 0,46

FTLT-64G
16230451

Fry-top gas liscio, piastra cm.39,5x45
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.39,5x45 • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h



6 kW / 5.160 kcal/h — **1.496,00** — 47 / 0,19

FTLT-64GS
16230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.39,5x45
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45 • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h

6 kW / 5.160 kcal/h — **1.986,00** — 47 / 0,19

FTLT-64GSS
1623045O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.39,5x45
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.39,5x45 • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h

6 kW / 5.160 kcal/h — **1.986,00** — 47 / 0,19

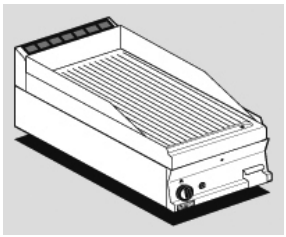
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-64G
16230453

Fry-top gas rigato, piastra cm.39,5x45
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.39,5x45 • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h



6 kW / 5.160 kcal/h — **1.635,00** — 47 / 0,19

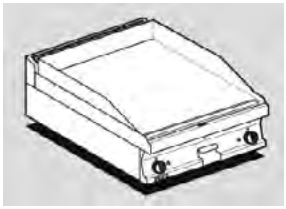
FTRT-64GS
16230456

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.39,5x45
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.39,5x45 • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.39,5x45 • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.39,5x45 • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.39,5X45**
cm. 40x 60x 28h

6 kW / 5.160 kcal/h — **2.190,00** — 47 / 0,19

FTLT-66G
16230651

Fry-top gas liscio, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h



9 kW / 7.740 kcal/h — **2.131,00** — 65 / 0,28

FTLT-66GS
16230654

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h

9 kW / 7.740 kcal/h — **2.565,00** — 65 / 0,28

FTLT-66GSS
1623065O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h

9 kW / 7.740 kcal/h — **2.565,00** — 65 / 0,28

FTLRT-66G
16230652

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h



9 kW / 7.740 kcal/h — **2.290,00** — 65 / 0,28

FTLRT-66GS
16230655

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h

9 kW / 7.740 kcal/h — **2.625,00** — 65 / 0,28

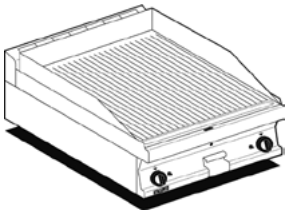
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO / KG / M³

FTRT-66G
16230653

Fry-top gas rigato, piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h



9 kW / 7.740 kcal/h — **2.449,00** — 65 / 0,28

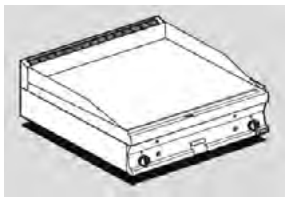
FTRT-66GS
16230656

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.59,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.59,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.59,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.59,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.59,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 60x 28h

9 kW / 7.740 kcal/h — **2.753,00** — 65 / 0,28

FTLT-68G
16230851

Fry-top gas liscio, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h



12 kW / 10.320 kcal/h — **2.946,00** — 83 / 0,37

FTLT-68GS
16230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

12 kW / 10.320 kcal/h — **3.502,00** — 83 / 0,37

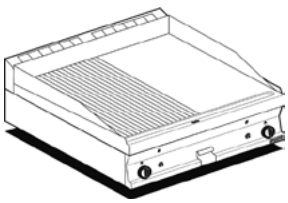
FTLT-68GSS
1623085O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

12 kW / 10.320 kcal/h — **3.502,00** — 83 / 0,37

FTLRT-68G
16230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h



12 kW / 10.320 kcal/h — **3.053,00** — 83 / 0,37

FTLRT-68GS
16230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

12 kW / 10.320 kcal/h — **3.587,00** — 83 / 0,37

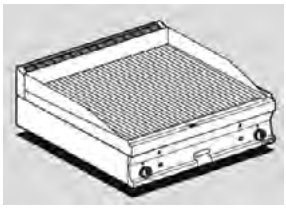
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

FTRT-68G
16230853

Fry-top gas rigato, piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h



12 kW / 10.320 kcal/h — **3.248,00** — 83 / 0,37

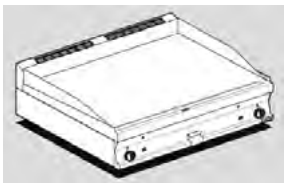
FTRT-68GS
16230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.79,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.79,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.79,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.79,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.79,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 60x 28h

12 kW / 10.320 kcal/h — **3.779,00** — 83 / 0,37

FTLT-610G
16231051

Fry-top gas liscio, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h



15 kW / 12.900 kcal/h — **3.372,00** — 89 / 0,46

FTLT-610GS
16231054

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h

15 kW / 12.900 kcal/h — **3.931,00** — 89 / 0,46

FTLT-610GSS
1623105O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h

15 kW / 12.900 kcal/h — **3.931,00** — 89 / 0,46

FTLRT-610G
16231052

Fry-top gas 2/5 rigato + 3/5 liscio, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 2/5 gerillt + 3/5 glatt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 2/5 nervurée + 3/5 lisse, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h



15 kW / 12.900 kcal/h — **3.554,00** — 89 / 0,46

FTLRT-610GS
16231055

Fry-top gas 2/5 rigato + 3/5 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 2/5 grooved + 3/5 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 2/5 gerillt + 3/5 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 2/5 nervurée + 3/5 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 2/5 ESTRIADO + 3/5 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h

15 kW / 12.900 kcal/h — **4.102,00** — 89 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

FTRT-610G
16231053

Fry-top gas rigato, piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h



15 kW
12.900 kcal/h
3.882,00
89 / 0,46

FTRT-610GS
16231056

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.99,5x45 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.99,5x45 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.99,5x45 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.99,5x45 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.99,5X45 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 100x 60x 28h

15 kW
12.900 kcal/h
4.274,00
89 / 0,46

RSFT-63EM
16630317

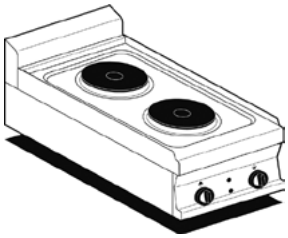
Piastra per sandwich sopra frytop elettrici - Piastra cm. 29x40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.10)
EN Sandwiches plate above electric gridlde - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10) • **DE** Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10) • **FR** Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10) • **ES PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP ELÉCTRICO - PLANCIA CM. 29X40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +CM.10)**
cm. 32x 61x 41h



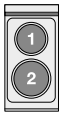
2,9 KW
230V~
50/60 Hz
1.435,00
20 / 0,21

PCT-63ET
16030330

PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre
EN Boiling unit - N. 2 plates • **DE** Kochplatte - N. 2 Kochplatten • **FR** Rechaud - N. 2 plaques • **ES SOBRE DE COCCIÓN - N. 2 PLANCHAS**
cm. 30x 60x 28h



3 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz
865,00
16 / 0,15

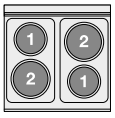


PCT-66ET
16030630

PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre
EN Boiling unit - N. 4 plates • **DE** Kochplatte - N. 4 Kochplatten • **FR** Rechaud - N. 4 plaques • **ES SOBRE DE COCCIÓN - N. 4 PLANCHAS**
cm. 60x 60x 28h



6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz
1.392,00
27 / 0,28

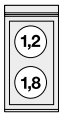


PCCT-63ET
16030332

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.25x47
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.25x47 • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 25x47 cm • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.25x47 • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X57**
cm. 30x 60x 28h



3 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz
1.929,00
19 / 0,15



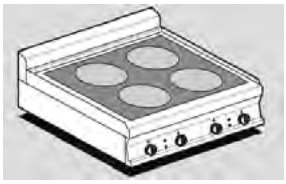
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

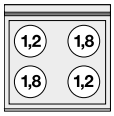
PCCT-66ET
16030632

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.55x47
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.55x47 • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 55x47 cm • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.55x47
• **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X57**
cm. 60x 60x 28h



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

3.291,00
26 / 0,28



PCIT-64ET
16030433

PIANI COTTURA A INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm 35x47 (non posizionare su forni o cassettiere)
EN Three-phase induction cooking top - Plates cm 35x47 (do not place on ovens or drawers) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig cm 35x47 (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé - Verre cm. 35x47 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM. 35X47 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**
cm. 40x 60x 28h



5 kW
400V~3
50/60 Hz

5.372,00
23 / 0,19

PCIWT-64ET
16030434

PIANI COTTURA A INDUZIONE WOK 1 piastra induzione - Vetro Ø 30 cm (non posizionare su forni o cassettiere)
EN Three-phase wok induction cooking top 1 glass induction plates Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig Wok 1 Glasinduktionsplatten Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé wok 1 plaques à induction - Verre Ø 30 cm (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA WOK 1 PLACAS INDUCCIÓN - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES)**
cm. 40x 60x 28h



5 kW
400V~3
50/60 Hz

5.566,00
23 / 0,19

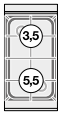
PCT-63G
16210350

PIANO COTTURA A GAS, 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 2 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 30x 60x 28h



9 kW
7.740 kcal/h

1.237,00
20 / 0,15



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

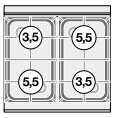
PCT-66G
16210650

PIANO COTTURA A GAS, 4 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 4 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 4 feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES**
cm. 60x 60x 28h



18 kW
15.480 kcal/h

1.944,00
31 / 0,28



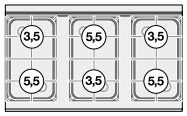
PCT-610G
16211050

PIANO COTTURA A GAS, 6 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 6 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 6 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 6 feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES**
cm. 100x 60x 28h



27 kW
23.220 kcal/h

3.129,00
63 / 0,46



PC1T-64G
16210451

PIANO COTTURA A GAS, 1 FUOCO
EN Gas heated boiling - 1 burner • **DE** Gas-Kochplatte - 1 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 1 feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 1 QUEMADOR**
cm. 40x 60x 28h



10 kW
8.600 kcal/h

1.197,00
23 / 0,19



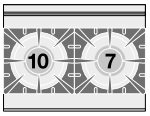
PC2T-68G
16210851

PIANO COTTURA A GAS, 2 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 2 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 80x 60x 28h



17 kW
14.620 kcal/h

1.889,00
39 / 0,37



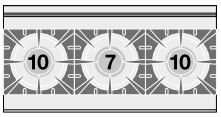
PC3T-612G
16211251

PIANO COTTURA A GAS, 3 FUOCHI
EN Gas heated boiling - 3 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 3 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 3 feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 3 QUEMADORES**
cm. 120x 60x 28h



27 kW
23.220 kcal/h

2.764,00
54 / 0,55



TPT-64G
16290450

TUTTAPIASTRA A GAS Piastra cm 37x50
EN Solid top - Plate cm 37x50 • **DE** Kochplatte - Platte cm 37x50 • **FR** Toute plaque - Plaque cm 37x50 • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 37X50**
cm. 40x 60x 28h



5,5 kW
4.730 kcal/h

2.050,00
54 / 0,19

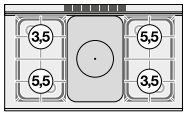
TP4T-610G
16301050

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x50
EN Solid top + 4 burners - Plate 37x50cm • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x50 cm • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x50 • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS - PLACA CM. 37X50**
cm. 100x 60x 28h



23,5 kW
20.210 kcal/h

4.377,00
103 / 0,46



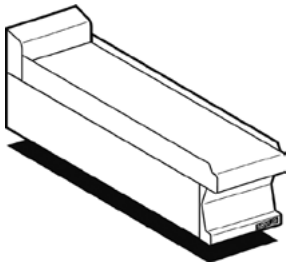
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PLT-62
16010200

PIANO DI LAVORO
EN Worktop • **DE** Arbeitsplatte • **FR** Plan de travail • **ES SOBRE DE TRABAJO**
cm. 20x 60x 28h



476,00
13 / 0,15

PLT-63
16010300

PIANO DI LAVORO con cassetto inox cm.21x47x15h inox
EN Worktop with inox drawer cm.21x47x15h inox • **DE** Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.21x47x15h inox • **FR** Plan de travail avec tiroir inox cm.21x47x15h inox • **ES SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.21X47X15H INOX**
cm. 30x 60x 28h



609,00
21 / 0,15

PLT-64
16010400

PIANO DI LAVORO con cassetto inox cm.31x47x15h inox
EN Worktop with inox drawer cm.31x47x15h inox • **DE** Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.31x47x15h inox • **FR** Plan de travail avec tiroir inox cm.31x47x15h inox • **ES SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.31X47X15H INOX**
cm. 40x 60x 28h



642,00
22 / 0,19

PLT-66
16010600

PIANO DI LAVORO con cassetto inox cm.51x47x15h inox
EN Worktop with inox drawer cm.51x47x15h inox • **DE** Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.51x47x15h inox • **FR** Plan de travail avec tiroir inox cm.51x47x15h inox • **ES SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.51X47X15H INOX**

cm. 60x 60x 28h



915,00
25 / 0,28

PLT-68
16010800

PIANO DI LAVORO con cassetto inox cm.71x47x15h inox
EN Worktop with inox drawer cm.71x47x15h inox • **DE** Arbeitsplatte mit Schublade inox cm.71x47x15h inox • **FR** Plan de travail avec tiroir inox cm.71x47x15h inox • **ES SOBRE DE TRABAJO CON CAJÓN INOX CM.71X47X15H INOX**

cm. 80x 60x 28h

1.120,00
38 / 0,37

PLT-610
16011000

PIANO DI LAVORO con 2 cassetti inox, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h
EN Worktop with 2 inox drawers, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h • **DE** Arbeitsplatte mit 2 Schublade inox, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h • **FR** Plan de travail avec 2 tiroirs inox, 1xcm.51x47x15h + 1xcm.31x47x15h • **ES SOBRE DE TRABAJO CON 2 CAJÓNES INOX, 1XCM.51X47X15H + 1XCM.31X47X15H**
cm. 100x 60x 28h



1.554,00
51 / 0,46

PLA-68
06010801

PIANO DI LAVORO AD ANGOLO SU MOBILE
EN Corner base with door • **DE** Eckschrank mit Tür • **FR** Placard d'angle avec porte • **ES BASE ANGULAR CON PUERTA**
cm.80÷80x 60x 90h



1.854,00
50 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

LAVELLI - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
LAT-64 16020400	LAVELLO 1 VASCA Rubinetto a leva - vasca cm 29x35x14h **EN** Sink unit - Lever type tap - Bowl cm 29x35x14h • **DE** Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm 29x35x14h • **FR** Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 29x35x14h • **ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM 29X35X14H** **cm. 40x 60x 28h**		**1.044,00** 20 / 0,19
LAT-68 16020800	LAVELLO 2 VASCHE cm 29x35x14h Rubinetto a leva **EN** Sink unit - Lever type tap - 2 Bowls cm 29x35x14h • **DE** Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie 2 Becken cm 29x35x14h • **FR** Bac-evier avec robinetterie - 2 Bac cm 29x35x14h • **ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - 2 PILETA CM 29X35X14H** **cm. 80x 60x 28h**		**1.588,00** 32 / 0,37
LAT-610DX 16021000	LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm 29x35x14h Dx Sgocciolatoio cm 60 Sx - Rubinetto a leva a norme. **EN** Sink unit - R/h Bowl cm 29x35x14h - L/h Draining board cm 60 Suitable for dishwasher - Lever type tap. • **DE** Spülbecken - Becken cm 29x35x14h rechts Abtropffläche cm 60 links - Vorbereitung für Geschirrspülmaschine - Einhebel-Mischbatterie • **FR** Plan evier - Bac à droite cm 29x35x14h Égouttoir à gauche cm 60 Prédisposé pour lave-vaisselle Robinetterie • **ES FREGADERO PREDISPUESTO - PILETA CM 29X35X14H DERECHO ESCURRIDOR 60 CM IZQ. - GRIFO A PALANCA SEGÚN NORMATIVA** **cm. 100x 60x 28h**		**1.437,00** 36 / 0,46
LAT-610SX 16021001	LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm 29x35x14h Sx Sgocciolatoio cm 60 Dx - Rubinetto a leva a norme. **EN** Sink unit - L/h Bowl cm 29x35x14h - R/h Draining board cm 60 Suitable for dishwasher - Lever type tap. • **DE** Spülbecken - Becken cm 29x35x14h links Abtropffläche cm 60 rechts - Vorbereitung für Geschirrspülmaschine - Einhebel-Mischbatterie • **FR** Plan evier - Bac à gauche cm 29x35x14h Égouttoir à droite cm 60 Prédisposé pour lave-vaisselle Robinetterie • **ES FREGADERO PREDISPUESTO - PILETA CM 29X35X14H IZQ. ESCURRIDOR 60 CM DERECHO - GRIFO A PALANCA SEGÚN NORMATIVA** **cm. 100x 60x 28h**		**1.437,00** 36 / 0,46
LAA-68 06020801	LAVELLO AD ANGOLO SU MOBILE Vasca cm 50x40x20h **EN** Corner base with sink and door Bowl cm 50x40x20h • **DE** Eckschrank mit Spülbecken und mit Tür Becken cm 50x40x20h • **FR** Placard d'angle avec porte et evier Cuve cm 50x40x20h • **ES CON FREGADERO Y PUERTA CM. CUBA CM 50X40X20H** **cm.80÷80x 60x 90h**		**2.143,00** 50 / 0,89
MFM-68EM 06490812	BASE CON Forno elettrico multifunzione cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - porta vetro (non sovrapporre elementi ad induzione) **EN** Stand with Multifunction electric oven cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Glass door (no induction top) • **DE** unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Glastür (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte vitrée (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)** **cm. 80x 57,5x 57h**	3,05 kW 230V~ 50/60 Hz	**2.952,00** 51 / 0,43

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BASE CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

MFM-68EM
06490813

BASE CON Forno elettrico multifunzione cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.41x32,5 - Porta cieca inox (non sovrapporre elementi ad induzione)
EN Stand with Multifunction electric oven cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.41x32,5 - Stainless steel door (no induction top) • **DE** unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.41x32,5 - Edelstahltür (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 46x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.41x32,5 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 46X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.41X32,5 - PUERTA CIEGA INOX (NO INDUCCIÓN)**
cm. 80x 57,5x 57h



3,05 Kw | 230V~ | 50/60 Hz

2.952,00
51 / 0,43

MFM-610EM
06491012

BASE CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - porta vetro (non sovrapporre elementi ad induzione)
EN Stand with Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (no induction top) • **DE** unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)**
cm. 100x 57,5x 57h



3,05 kW | 230V~ | 50/60 Hz

3.259,00
59 / 0,53

MFM-610EM
06491013

BASE CON Forno elettrico multifunzione cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox (non sovrapporre elementi ad induzione)
EN Stand with Multifunction electric oven cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (no induction top) • **DE** unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX (NO INDUCCIÓN)**
cm. 100x 57,5x 57h



3,05 kW | 230V~ | 50/60 Hz

3.259,00
59 / 0,53

CMF-68
06490800

COPERCHIO per MFM-68E
EN Lid for MFM-68E • **DE** Berichterstattung fur MFM-68E • **FR** Couvercle pour MFM-68E • **ES CUBERTURA PARA MFM-68E**
cm. 80x 54x 2,8h



224,00
4 / 0,02

CMF-610
06491000

COPERCHIO per MFM-610E
EN Lid for MFM-610E • **DE** Berichterstattung fur MFM-610E • **FR** Couvercle pour MFM-610E • **ES CUBERTURA PARA MFM-610E**
cm. 100x 54x 2,8h

287,00
5 / 0,03

MPI-64
06410403

BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top • **DE** Unterbau fur Induktions mit Tür • **FR** Placard pour induction avec porte • **ES MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40x 51x 57h



678,00
18,5 / 0,19

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MOBILI BASE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
M-62 06410200	BASE NEUTRA **EN** Stand • **DE** Unterbau • **FR** Placard • **ES MUEBLE BASE** **cm. 20x 48,5x 57h**		**389,00** 11 / 0,15
M-63 06410300	BASE NEUTRA a giorno **EN** Open Stand • **DE** Offener Unterbau • **FR** Placard ouvert • **ES MUEBLE BASE ABIERTO** **cm. 30x 48,5x 57h**		**378,00** 13 / 0,15
M-64 06410400	**cm. 40x 48,5x 57h**		**423,00** 15 / 0,19
M-66 06410600	**cm. 60x 48,5x 57h**		**469,00** 19 / 0,28
M-67 06410700	**cm. 70x 48,5x 57h**		**514,00** 20 / 0,37
M-68 06410800	**cm. 80x 48,5x 57h**		**549,00** 22 / 0,37
M-69 06410900	**cm. 90x 48,5x 57h**		**685,00** 25 / 0,53
M-610 06411000	**cm. 100x 48,5x 57h**		**716,00** 27 / 0,53
M-612 06411200	**cm. 120x 48,5x 57h**		**765,00** 32 / 0,55
S-63 06400300	CAVALLETTO BASE **EN** Stand • **DE** Untergestell • **FR** Pietement simple • **ES SOPORTE BASE** **cm. 30x 48,5x 57h**		**440,00** 18 / 0,15
S-64 06400400	**cm. 40x 48,5x 57h**		**461,00** 19 / 0,19
S-66 06400600	**cm. 60x 48,5x 57h**		**476,00** 23 / 0,28
S-68 06400800	**cm. 80x 48,5x 57h**		**589,00** 26 / 0,37
S-610 06401000	**cm. 100x 48,5x 57h**		**642,00** 29 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PM-63/73/93-DX
08430302

PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES**
PUERTA DERECHA 300
cm. 29,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

PM-64/74/94-DX
08430402

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400 • **DE** Rechte tür 400 • **FR** Porte droite 400 • **ES**
PUERTA DERECHA 400
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



220,00
3.5 / 0,02

PM-63/73/93-SX
08430303

PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES**
PUERTA IZIQUIERDA 300
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

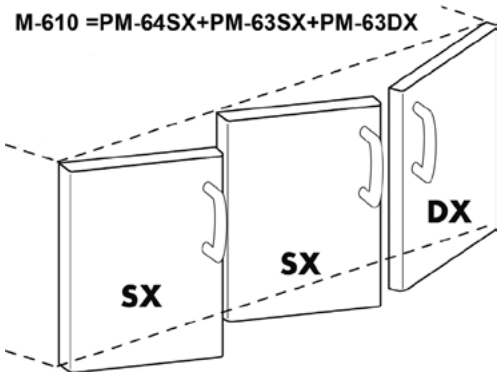


213,00
3 / 0,01

PM-64/74/94-SX
08430403

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES**
PUERTA IZIQUIERDA 400
cm. 39,5x 2,5x 47,5h

220,00
3.5 / 0,02



C-63
06440320

CASSETTIERA 300/400/600 - N. 2 cassetti con vasca inox Guide telescopiche
EN Drawer set 300/400/600 - N. 2 drawers with inox pans, telescopic guides • **DE** Schubladen 300/400/600 - N. 2 Schubladen mit chromnickelstahl Telescopeinführungen • **FR** Tiroirs pour mueble de 300/400/600 - N. 2 tiroirs avec cuve inox, Guides télescopiques • **ES**
CAJONERA 300/400/600 - N. 2 CAJONES CON CUBA DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS
cm. 29,5x 51x 47,5h



742,00
8 / 0,15

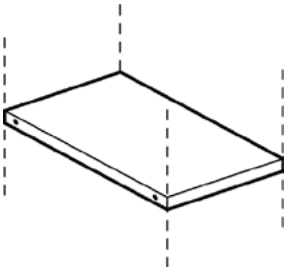
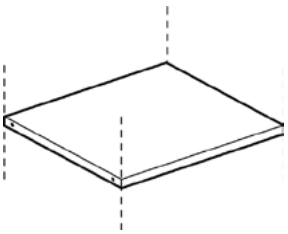
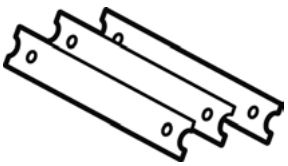
C-64
06440420

cm. 39,5x 51x 47,5h

766,00
9 / 0,19

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
C-66 06440620	**cm. 59,5x 51x 47,5h**		**895,00** 14 / 0,28
R-63 06450300	RIPIANO 300 **EN** Shelf 300 • **DE** Zwischenboden 300 • **FR** Etagère 300 • **ES** **ESTANTE 300** **cm. 25x 48x 2h**		**90,00** 1,5 / 0,01
R-64 06450400	RIPIANO 400 **EN** Shelf 400 • **DE** Abstellbrett 400 • **FR** Etagère 400 • **ES** **ESTANTE 400** **cm. 35x 48x 2h**		**100,00** 2,5 / 0,01
R-66 06450600	RIPIANO 600 **EN** Shelf 600 • **DE** Abstellbrett 600 • **FR** Etagère 600 • **ES** **ESTANTE 600** **cm. 55x 48x 2h**		**113,00** 3 / 0,01
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA **EN** Scraper for gooved plate • **DE** Schaber für gerillte Kochplatte • **FR** Racloir pour plaque nervurée • **ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA**		**69,00** / 1,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO **EN** Scraper for smooth POLISHED CHROME plate • **DE** Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte • **FR** Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI • **ES RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**		**63,00** / 1,00
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO cod.531040800 **EN** 10 blades kit for scraper cod.531040800 • **DE** Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800 • **FR** Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800 • **ES KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**		**45,00** / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI FRY-TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

T-FT
09580060

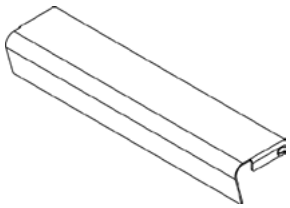
TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top • **DE** Stopfen griddleplatte • **FR** bouchon pour Plaque • **ES TAPÓN FRY-TOP**
cm. 10x 2x 5h



268,00
/ 0,00

PFT-64
06620400

KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP
EN KIT front protection plan fry-top • **DE** Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • **FR** KIT protection avant plan plaque • **ES KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP**
cm. 38x 8x 6h



137,00
/ 0,00

PFT-66
06620600

cm. 58x 8x 6h

186,00
/ 0,01

PFT-68
06620800

cm. 78x 8x 6h

233,00
/ 0,01

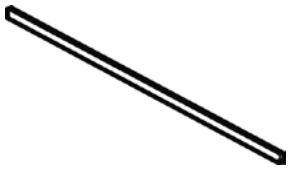
PFT-610
06621000

cm. 98x 8x 6h

265,00
/ 0,01

CG-60
06560000

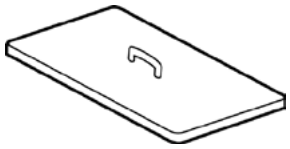
COPRIGIUNTO
EN Joint cover • **DE** Klemmsteg • **FR** Couvre-joint • **ES CUBRE JUNTA**
cm. 0,7x 52x 1,2h



38,00
0.12 / 1,00

06550400

COPERCHIO BRF-64
EN Lid BRF-64 • **DE** Deckel BRF-64 • **FR** Couvercle BRF-64 • **ES TAPA BRF-64**
cm. 33x 45x 5h



150,00
/ 0,02

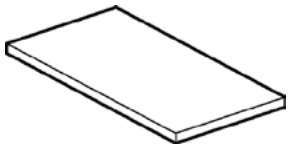
06550600

COPERCHIO BRT-66
EN Lid BRF-66 • **DE** Deckel BRF-66 • **FR** Couvercle BRF-66 • **ES TAPA BRF-66**
cm. 51x 42x 3h

151,00
/ 0,02

TG-63
06580300

TAGLIERE PLASTICA
EN Plastic chopping-board • **DE** Schneidebrett • **FR** Plan de decoupe • **ES PICADOR DE PLÁSTICO**
cm. 29x 52,5x 2,5h



138,00
4 / 0,01

TG-64
06580400

cm. 39x 52,5x 2,5h

151,00
6 / 0,01

TG-66
06580600

cm. 59x 52,5x 2,5h

253,00
9 / 0,01

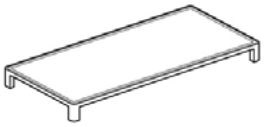
TG-68
06580800

cm. 79x 52,5x 2,5h

297,00
11 / 0,02

PLF/62
06590421

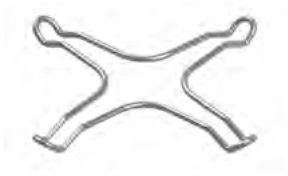
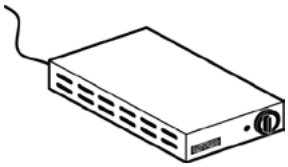
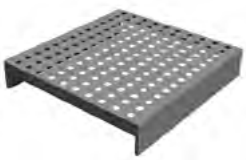
PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI
EN Smooth griddle plate 2 burners • **DE** Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen • **FR** Plaque lisse 2 feux • **ES PLANCHA LISA 2 QUEMADORES**
cm. 29x 50



246,00
15 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PRF/62 06590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI **EN** Grooved griddle plate 2 burners • **DE** Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen • **FR** Plaque nervurée 2 feux • **ES PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES** **cm. 29x 50**		**361,00** 15 / 0,01
533009100	GRIGLIA DI RIDUZIONE **EN** Reduction • **DE** Reduzierstern • **FR** Grille de réduction • **ES REJILLA DE REDUCCIÓN** **cm. 15x 15**		**24,00** 0,2 / 0,00
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE PER PC1/2/3T E CF2/3 **EN** Reduction PC1/2/3T & CF2/3 • **DE** Reduzierstern PC1/2/3T & CF2/3 • **FR** Grille de réduction PC1/2/3T & CF2/3 • **ES REJILLA DE REDUCCIÓN PC1/2/3T & CF2/3** **cm. 25x 25**		**43,00** 0.2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO **EN** Heater for cabinet • **DE** Heizer für Schrankelement • **FR** Réchauffeur pour armoire • **ES ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO** **cm. 32x 48,5x 8h**		0,75 kW 230V~ 50/60 Hz **975,00** 8 / 0,08
RRV-64 06450401	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE (NO CF) **EN** Perforated shelf for heater element mod.RV (NO CF) • **DE** regale Gelocht für Heizer mod.RV (NO CF) • **FR** Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV (NO CF) • **ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV (NO CF)** **cm. 34x 46x 10h**		**337,00** 4 / 0,02
RRV-66 06450601	**cm. 54x 46x 10h**		**507,00** 5 / 0,04
RRV-67 06450701	**cm. 64x 46x 10h**		**637,00** 6 / 0,04
RRV-68 06450801	**cm. 74x 46x 10h**		**649,00** 7 / 0,05
RRV-69 06450901	**cm. 84x 46x 10h**		**816,00** 8 / 0,06
RRV-610 06451001	**cm. 94x 46x 10h**		**918,00** 10 / 0,06
RRV-612 06451201	**cm. 114x 46x 10h**		**1.093,00** 12 / 0,08

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

KIT-WOK
09580040

KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa
EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • **DE** KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • **FR** KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO**
cm. Ø 26x 16h



456,00
5 / 0,02

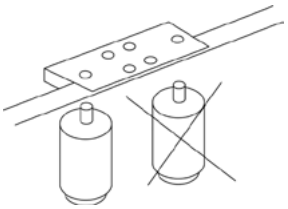
544439900
ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa
EN Wok ring - only for cast iron grills • **DE** Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • **FR** Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO**
cm.Ø22,5x 3,5h



170,00
2 / 0,00

SIA-7/9
08480000

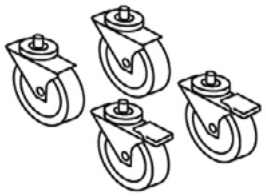
STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items



64,00
2 / 0,00

SR-100
50900001

SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • **DE** 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • **FR** Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • **ES EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**
cm. 12,7h



383,00
1 / 0,01

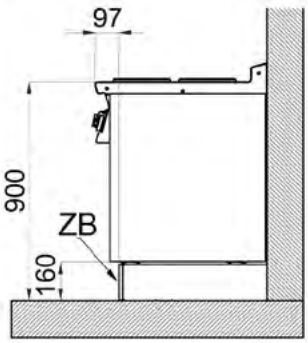
ZB
01410000

ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSOCKEL • **FR** PLINTHE FRONTAL • **ES ZOCOLOS BASE**
€/m x cm. 15h



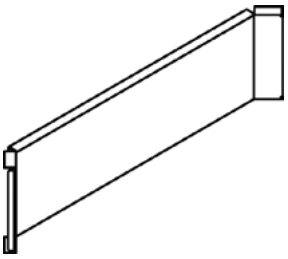
154,00
/





ZA
01410002

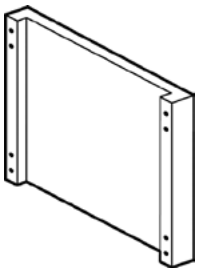
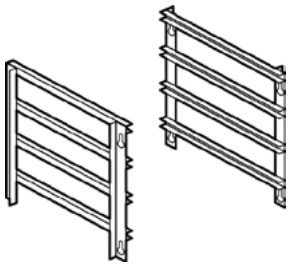
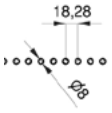
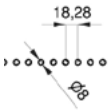
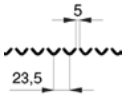
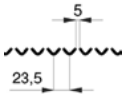
ZOCCOLATURA ANGOLO
EN CORNER PLINTH • **DE** EKE-SOCKEL • **FR** PLINTHE ANGLE • **ES ZOCOLOS ANGULAR**
cm. 15h



93,00
0.3 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

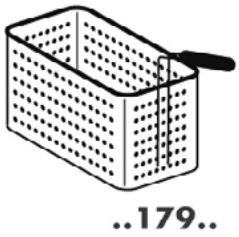
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
D-60 06470000	DIVISORIO - Necessario per applicare cassettiera C-64 su mobile 70/80 **EN** Spacer - For installation of a C-64 on a stand 70/80 • **DE** Trennwand - Um ein C-64 an einem Unterschrank 70/80 einzubauen • **FR** Separation - Pour l'installation de C-64 sur placard 70/80 • **ES DIVISORIO - NECESARIO PARA APLICAR CAJONERAS C-64 EN MUEBLE 70/80** **cm. 5x 48x 38h**		**164,00** 2 / 0,02
PT-64 06460002	PORTATEGLIE VANO - 400 (GN2/3) - VANO 600 (GN1/1) **EN** Frame for oven plates. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • **DE** Auflangeschienen für Backbleche. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • **FR** Kit porte-plaques. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • **ES PORTACAZUELAS. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1** **cm. 2x 47x 30h**		**347,00** 2.5 / 0,01
06570401	GRIGLIA TONDINO per CW64 (SERIE 60) **EN** Grid for CW-64 (60 line) • **DE** Gitter fur CW-64 (60. Serie) • **FR** Grille ronde pour CW-64 (serie 60) • **ES REJILLA PARA CW-64 (SERIE 60)** **cm. 38x 42**		**410,00** 9 / 0,02 
06570601	GRIGLIA TONDINO per CW66 (SERIE 60) **EN** Grid for CW-66 (60 line) • **DE** Gitter fur CW-66 (60. Serie) • **FR** Grille ronde pour CW-66 (serie 60) • **ES REJILLA PARA CW-66 (SERIE 60)** **cm. 58x 42**		**584,00** 9 / 0,03 
06570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW-64 (SERIE 60) **EN** V TRAY for CW-64 (60 LINE) • **DE** V ROSTE FUR CW-64 (60 LINIE) • **FR** V GRILLE POUR CW-64 (LIGNE 60) • **ES V REJILLA PARA CW-64 (SERIE 60)** **cm. 36x 43**		**280,00** 9 / 0,02 
06570602	GRIGLIA TEGOLO V per CW-66 (SERIE 60) **EN** V TRAY for CW-66 (60 LINE) • **DE** V ROSTE FUR CW-66 (60 LINIE) • **FR** V GRILLE POUR CW-66 (LIGNE 60) • **ES V REJILLA PARA CW-66 (SERIE 60)** **cm. 56x 43**		**404,00** 9 / 0,03 

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

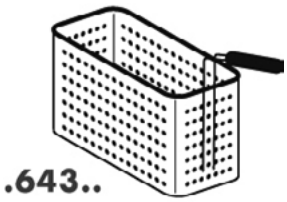
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

531017900 CESTO 1/3 PER CP-66
EN Basket 1/3 for CP-66 • **DE** Korb 1/3 für CP-66 • **FR** Panier 1/3 pour CP-66 • **ES CESTA 1/3 PARA CP-66**
cm. 16x 29x 20h



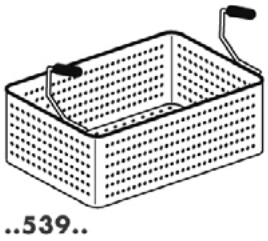
145,00
1,5 / 0,05

531064300 CESTO 1/4 PER CP-66
EN Basket 1/4 for CP-66 • **DE** Korb 1/4 für CP-66 • **FR** Panier 1/4 pour CP-66 • **ES CESTA 1/4 PARA CP-66**
cm. 11,5x 29x 20h



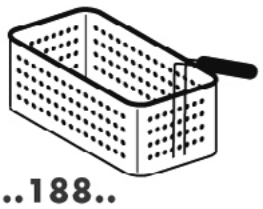
130,00
1,2 / 0,04

531053900 CESTO 1/1 PER CP-66
EN Basket 1/1 for CP-66 • **DE** Korb 1/1 für CP-66 • **FR** Panier 1/1 pour CP-66 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-66**
cm. 49x 29x 20h



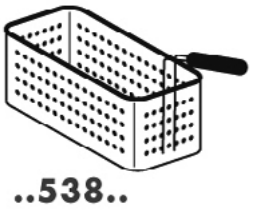
198,00
3,5 / 0,08

531018800 CESTO 1/2 PER CPT-64 - 1/3 PER CPT-66
EN Basket 1/2 for CPT-64 - 1/3 for CPT-66 • **DE** Korb 1/2 für CPT-64 - 1/3 für CPT-66 • **FR** Panier 1/2 pour CPT-64 - 1/3 pour CPT-66 • **ES CESTA 1/2 PARA CPT-64 - 1/3 PARA CPT-66**
cm. 14,5x 29x 15h



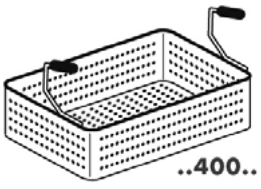
138,00
1,3 / 0,04

531053800 CESTO 1/4 PER CPT-66
EN Basket 1/4 for CPT-66 • **DE** Korb 1/4 für CPT-66 • **FR** Panier 1/4 pour CPT-66 • **ES CESTA 1/4 PARA CPT-66**
cm. 11,5x 29x 15h



132,00
1,2 / 0,04

531040000 CESTO 1/1 PER CPT-66
EN Basket 1/1 for CPT-66 • **DE** Korb 1/1 für CPT-66 • **FR** Panier 1/1 pour CPT-66 • **ES CESTA 1/1 PARA CPT-66**
cm. 49x 29x 15h



238,00
3,5 / 0,07

531048900 CESTO 1/6 PER CPT-64
EN Basket 1/6 for CPT-64 • **DE** Korb 1/6 für CPT-64 • **FR** Panier 1/6 pour CPT-64 • **ES CESTA 1/6 PARA CPT-64**
cm. 14x 10x 15h

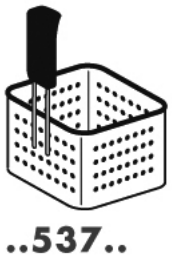


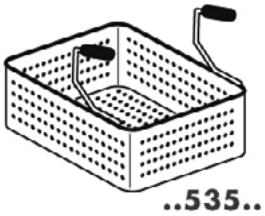
86,00
1 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
531053700	CESTO 1/4 PER CPT-64 **EN** Basket 1/4 for CPT-64 • **DE** Korb 1/4 für CPT-64 • **FR** Panier 1/4 pour CPT-64 • **ES CESTA 1/4 PARA CPT-64** **cm. 14x 16x 15h**		**93,00** 1 / 0,02
531053500	CESTO 1/1 PER CPT-64 **EN** Basket 1/1 for CPT-64 • **DE** Korb 1/1 für CPT-64 • **FR** Panier 1/1 pour CPT-64 • **ES CESTA 1/1 PARA CPT-64** **cm. 29x 29x 15h**		**171,00** 1,5 / 0,05
531071300	CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-64 - 1/3 PER CPT-66 **EN** Basket with hook 1/2 for CPT-64 - 1/3 for CPT-66 • **DE** Korb mit Haken 1/2 für CPT-64 - 1/3 für CPT-66 • **FR** Panier avec crochet 1/2 pour CPT-64 - 1/3 pour CPT-66 • **ES CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CPT-64 - 1/3 PARA CPT-66** **cm. 13,5x 25,5x 15h**		**137,00** 1,3 / 0,04
531071400	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-66 **EN** Basket with hook 1/4 for CPT-66 • **DE** Korb mit Haken 1/4 für CPT-66 • **FR** Panier avec crochet 1/4 pour CPT-66 • **ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPT-66** **cm. 11x 25,5x 15h**		**130,00** 1,2 / 0,03
531071200	CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-66 **EN** Basket with hook 1/3 for CP-66 • **DE** Korb mit Haken 1/3 für CP-66 • **FR** Panier avec crochet 1/3 pour CP-66 • **ES CESTA CON GANCHO 1/3 PARA CP-66** **cm. 15x 26x 20h**		**158,00** 1,5 / 0,05
531018700	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66 **EN** Basket with hook 1/4 for CP-66 • **DE** Korb mit Haken 1/4 für CP-66 • **FR** Panier avec crochet 1/4 pour CP-66 • **ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CP-66** **cm. 11x 26x 20h**		**131,00** 1,2 / 0,04
531069400	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-66 **EN** support for baskets with hook for CP-66 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-66 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CP-66 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-66** **cm. 50x 29x 41h**		**195,00** 4 / 0,09
531071800	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-64 **EN** support for baskets with hook for CPT-64 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-64 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-64 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-64** **cm. 30x 33x 25h**		**138,00** 3 / 0,04





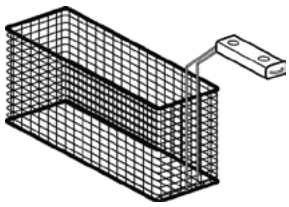






Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
531071900	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-66 **EN** support for baskets with hook for CPT-66 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-66 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-66 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-66** **cm. 50x 30x 25h**		**179,00** 3,5 / 0,06
531013200	CESTO 1/2 PER F13-64E / F10T-63E **EN** Basket 1/2 for F13-64E / F10T-63E • **DE** Korb 1/2 für F13-64E / F10T-63E • **FR** Panier 1/2 pour F13-64E / F10T-63E • **ES CESTA 1/2 PARA F13-64E / F10T-63E** **cm. 10x 30x 12h**		**63,00** 0.7 / 0,03
531053300	CESTO 1/2 PER F13-64G **EN** Basket 1/2 for F13-64G • **DE** Korb 1/2 für F13-64G • **FR** Panier 1/2 pour F13-64G • **ES CESTA 1/2 PARA F13-64G** **cm. 15x 27x 12h**		**85,00** 0.7 / 0,04
SA-62 06600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI **EN** Back cover • **DE** Ruckenwand • **FR** Dos de finition • **ES PANEL POSTERIOR** **cm. 20x 1,5x 81h**		**112,00** 2 / 0,01
SA-63 06600300	**cm. 30x 1,5x 81h**		**127,00** 3 / 0,01
SA-64 06600400	**cm. 40x 1,5x 81h**		**146,00** 3 / 0,01
SA-66 06600600	**cm. 60x 1,5x 81h**		**212,00** 4 / 0,02
SA-68 06600800	**cm. 80x 1,5x 81h**		**247,00** 5 / 0,02
SA-610 06601000	**cm. 100x 1,5x 81h**		**308,00** 6 / 0,03
SA-612 06601200	**cm. 120x 1,5x 81h**		**372,00** 7 / 0,03
SA-63FG 06600301	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS **EN** Back cover for Gas Fryer • **DE** Ruckenwand fur Gas-Friteuse • **FR** Dos de finition pour Friteuse a gaz • **ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS** **cm. 30x 1,5x 90h**		**135,00** 3 / 0,01
SA-66FG 06600601	**cm. 60x 1,5x 90h**		**226,00** 4 / 0,02

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
KIT-TOPM-SA 08600001	KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M-.." **EN** Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-.." • **DE** Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.." • **FR** KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.." • **ES KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**		**99,00** 1 / 0,01
TMA-6SX 06540601	TESTATA 1 LATO SERIE 60 SINISTRA **EN** Head 1 side S60 left • **DE** Abschluss element 1 seite S60 links • **FR** Element de jonction 1 coté S60 gauche • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S60 IZQUIERDA** **cm. 0,2x 60**		**267,00** 7 / 0,02
TMA-6DX 06540600	TESTATA 1 LATO SERIE 60 DESTRA **EN** Head 1 side S60 right • **DE** Abschluss element 1 seite S60 recht • **FR** Element de jonction 1 coté S60 droit • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S60 DERECHA** **cm. 0,2x 60**		**267,00** 7 / 0,02
TMA-66 06546600	TESTATA 2 LATI SERIE 60 **EN** Head 2 sides S60 • **DE** Abschluss element seiten S60 • **FR** Element de jonction 2 cotés S60 • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S60** **cm. 0,2x 120**		**534,00** 14 / 0,04
TMA-67SX 06546701	TESTATA 2 LATI SERIE 60/70 SINISTRA **EN** Head 2 sides S60/70 left • **DE** Abschluss element seiten S60/70 links • **FR** Element de jonction 2 cotés S60/70 gauche • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/70 IZQUIERDA** **cm. 0,2x 130,5**		**545,00** 15 / 0,04
TMA-67DX 06546700	TESTATA 2 LATI SERIE 60/70 DESTRA **EN** Head 2 sides S60/70 right • **DE** Abschluss element seiten S60/70 recht • **FR** Element de jonction 2 cotés S60/70 droit • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/70 DERECHA** **cm. 0,2x 130,5**		**545,00** 15 / 0,04

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
TMA-69SX 06546901	TESTATA 2 LATI SERIE 60/90 SINISTRA **EN** Head 2 sides S60/90 left • **DE** Abschluss element seiten S60/90 links • **FR** Element de jonction 2 cotés S60/90 gauche • **ES** **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/90 IZQUIERDA** **cm. 0,2x 150**		**575,00** 16 / 0,04
TMA-69DX 06546900	TESTATA 2 LATI SERIE 60/90 DESTRA **EN** Head 2 sides S60/90 right • **DE** Abschluss element seiten S60/90 recht • **FR** Element de jonction 2 cotés S60/90 droit • **ES** **EMBELLECEDOR 2 LADOS S60/90 DERECHA** **cm. 0,2x 150**		**575,00** 16 / 0,04
BCC 16000000	BLOCCO COTTURA CARRELLATO Composto da: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6 **EN** Cooking unit on trolley - Made of: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6 • **DE** Kochvorrichtung mit Fahrbarem gestell Anbauteile: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6 • **FR** Bloc cuisson roulant - Elements de composition: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT63, HP-4, TS-6 • **ES** **BLOQUE COCCIÓN CON RUEDAS - COMPUESTO POR: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6** **cm. 220x 65x 110h**		15,48 kW 400V~3N 230V~3 50 Hz **17.235,00** 260 / 2,29

Línea 60

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Infografía - Infographic

Cocina modular Línea 60 - Modular kitchen Gamme 60

NUEVO
NEW



NOVEDADES EN LÍNEAS 60 - 70 - 90



NUEVO DISEÑO DE ASAS

Para muebles de conjuntos en Líneas 60, 70 y 90 de LOTUS



COLOR PERSONALIZADO

Indícanos el RAL del color que deseas y colorea tu cocina.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



SHINE KITCHEN 60

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SHINE KITCHEN

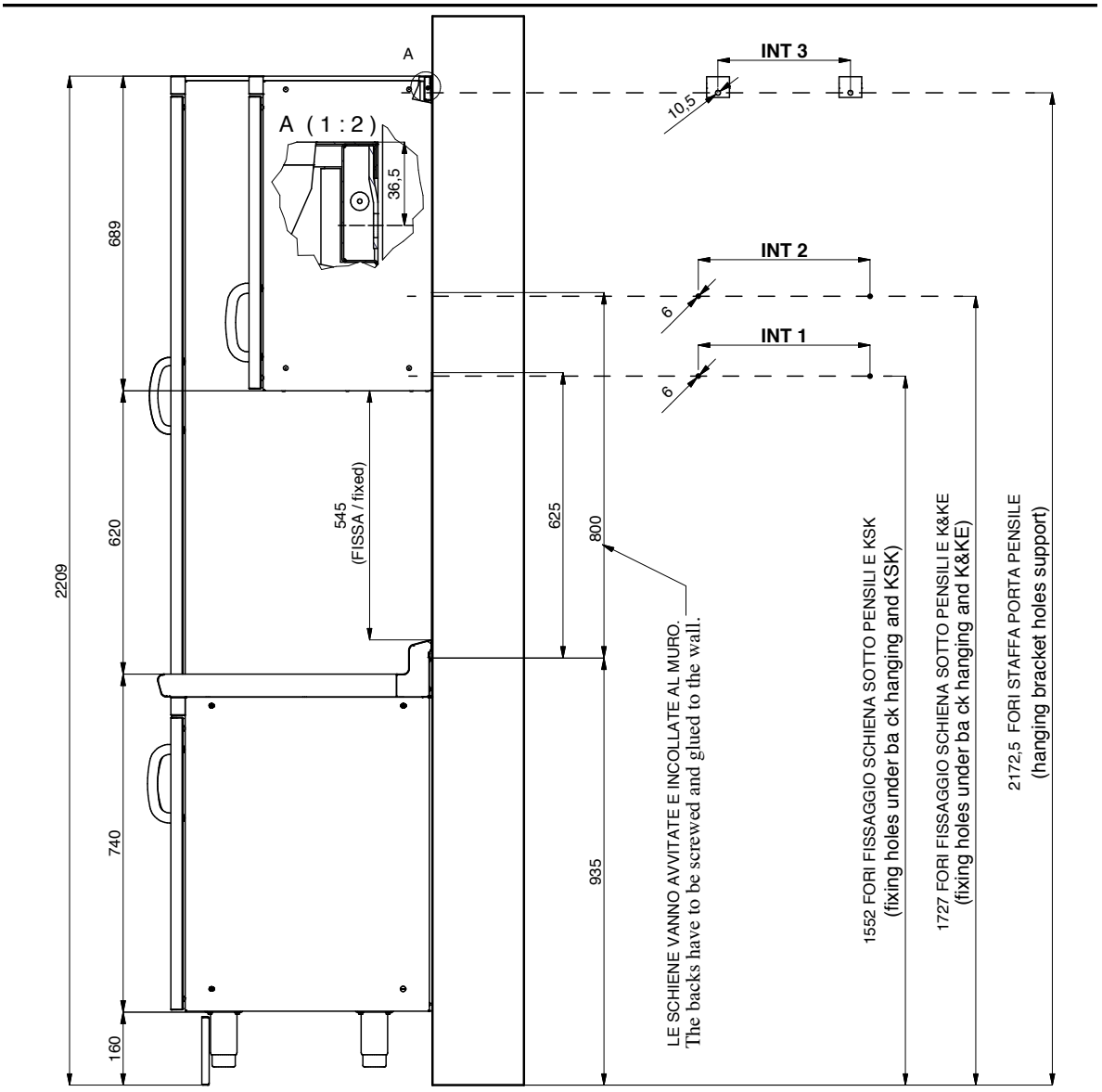


Tabella					
MOD. SP	INT 1	INT 2	-	MOD. PP	INT 3
SP/630	276		-	PP-630 SX/DX	190
SP/640	376		-	PP-640 SX/DX	290
SP/645	426		-	PP-645 SX/DX	340
SP/650	476		-	PP-650 SX/DX	390
SP/670	676		-	PP-660/PPS-660	490
SP/6105	1026		-	PP-670	590
SP/6110	1076		-	PP-680	690
SP/6125	1226		-	PP-690/PPS-690	790
SP/6135	1326		-	PP-6100	890
SP-SK/660		576	-	PP-6105	940
SP-SK/680		776	-	PP-6110	990
SP-SK/690		876	-	PP-6120	1090
SP-SK/6100		976	-	PP-6125	1140
SP-SK/6120		1176	-	PP-6135	1240
SP-SK/6140		1376	-	PP-6150	1390
SP-SK/6150		1476	-		
SP-SK/6160		1576	-		
SP-SK/6180		1776	-		

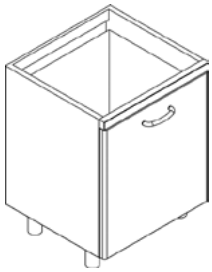
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CASSETTIERE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BC1/660
01070601

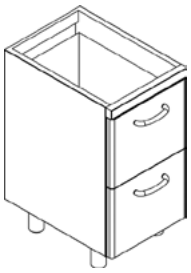
1 CASSETTO cm.51,8x52x57,2
EN 1 DRAWER cm.51,8x52x57,2 • **DE** 1 SCHUBLADEN cm.51,8x52x57,2 • **FR** 1 TIROIR cm.51,8x52x57,2 • **ES 1 CAJONE CM.51,8X52X57,2**
cm. 60x 56,6x 81h



1.406,00
41 / 0,40

BC2/640
01070402

2 CASSETTI cm.31,8x52x25
EN 2 DRAWERS cm.31,8x52x25 • **DE** 2 SCHUBLADEN cm.31,8x52x25 • **FR** 2 TIROIRS cm.31,8x52x25 • **ES 2 CAJONES CM.31,8X52X25**
cm. 40x 56,6x 81h



1.315,00
35 / 0,28

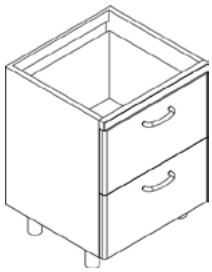
BC2/645
01070452

2 CASSETTI cm.36,8x52x25
EN 2 DRAWERS cm.36,8x52x25 • **DE** 2 SCHUBLADEN cm.36,8x52x25 • **FR** 2 TIROIRS cm.36,8x52x25 • **ES 2 CAJONES CM.36,8X52X25**
cm. 45x 56,6x 81h

1.452,00
37.5 / 0,31

BC2/650
01070502

2 CASSETTI cm.41,8x52x25
EN 2 DRAWERS cm.41,8x52x25 • **DE** 2 SCHUBLADEN cm.41,8x52x25 • **FR** 2 TIROIRS cm.41,8x52x25 • **ES 2 CAJONES CM.41,8X52X25**
cm. 50x 56,6x 81h



1.565,00
40 / 0,34

BC2/660
01070602

2 CASSETTI cm.51,8x52x25
EN 2 DRAWERS cm.51,8x52x25 • **DE** 2 SCHUBLADEN cm.51,8x52x25 • **FR** 2 TIROIRS cm.51,8x52x25 • **ES 2 CAJONES CM.51,8X52X25**
cm. 60x 56,6x 81h

1.665,00
44 / 0,40

BC3/640
01070403

3 CASSETTI cm.31,8x52x14,3
EN 3 DRAWERS cm.31,8x52x14,3 • **DE** 3 SCHUBLADEN cm.31,8x52x14,3 • **FR** 3 TIROIRS cm.31,8x52x14,3 • **ES 3 CAJONES CM.31,8X52X14,3**
cm. 40x 56,6x 81h



1.363,00
39 / 0,28

BC3/645
01070453

3 CASSETTI cm.36,8x52x14,3
EN 3 DRAWERS cm.36,8x52x14,3 • **DE** 3 SCHUBLADEN cm.36,8x52x14,3 • **FR** 3 TIROIRS cm.36,8x52x14,3 • **ES 3 CAJONES CM.36,8X52X14,3**
cm. 45x 56,6x 81h

1.644,00
41.5 / 0,31

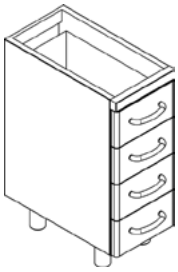
BC3/650
01070503

3 CASSETTI cm.41,8x52x14,3
EN 3 DRAWERS cm.41,8x52x14,3 • **DE** 3 SCHUBLADEN cm.41,8x52x14,3 • **FR** 3 TIROIRS cm.41,8x52x14,3 • **ES 3 CAJONES CM.41,8X52X14,3**
cm. 50x 56,6x 81h

1.764,00
43 / 0,34

BC4/630
01070304

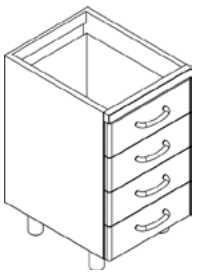
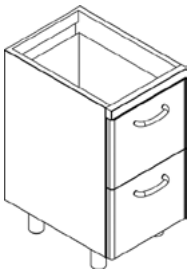
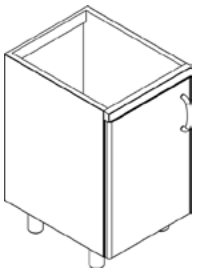
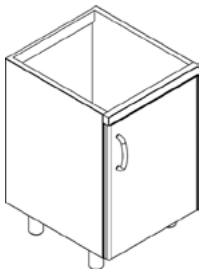
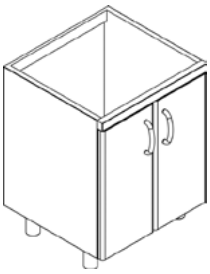
4 CASSETTI cm.21,8x52x8,9
EN 4 DRAWERS cm.21,8x52x8,9 • **DE** 4 SCHUBLADEN cm.21,8x52x8,9 • **FR** 4 TIROIRS cm.21,8x52x8,9 • **ES 4 CAJONES CM.21,8X52X8,9**
cm. 30x 56,6x 81h



1.452,00
37 / 0,22

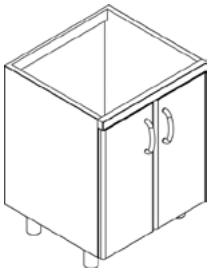
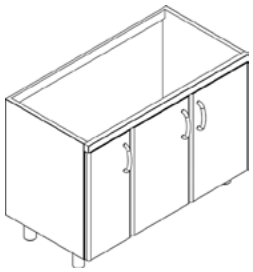
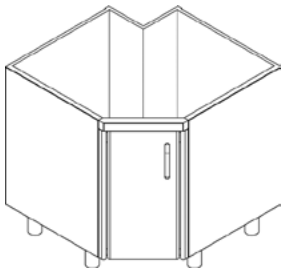
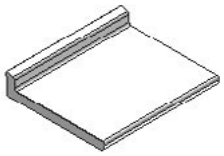
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CASSETTIERE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BC4/640 01070404	4 CASSETTI cm.31,8x52x8,9 **EN** 4 DRAWERS cm.31,8x52x8,9 • **DE** 4 SCHUBLADEN cm.31,8x52x8,9 • **FR** 4 TIROIRS cm.31,8x52x8,9 • **ES 4 CAJONES CM.31,8X52X8,9** **cm. 40x 56,6x 81h**		**1.543,00** 42 / 0,28
BC4/645 01070454	4 CASSETTI cm.36,8x52x8,9 **EN** 4 DRAWERS cm.36,8x52x8,9 • **DE** 4 SCHUBLADEN cm.36,8x52x8,9 • **FR** 4 TIROIRS cm.36,8x52x8,9 • **ES 4 CAJONES CM.36,8X52X8,9** **cm. 45x 56,6x 81h**		**1.838,00** 43.5 / 0,31
BC2B/640 01080402	2 BACINELLE INOX GN 1/1 h20 **EN** 2 CONTAINERS INOX GN 1/1 h20 • **DE** 2 BEHALTERN INOX GN 1/1 h20 • **FR** 2 BACS INOX GN 1/1 h20 • **ES 2 CONTENEDORES INOX GN 1/1 H20** **cm. 40x 56,6x 81h**		**1.479,00** 34 / 0,28
BP/630SX 01010301	BASE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO **EN** STORAGE UNIT WITH DOOR AND MIDDLE SHELF • **DE** FLUGELTURELEMENT MIT ZWISCHENBORD • **FR** ELEMENT DE BASE AVEC PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES BASE CON PUERTA Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 30x 56,6x 81h**		**753,00** 18 / 0,22
BP/640SX 01010401	**cm. 40x 56,6x 81h**		**770,00** 21 / 0,28
BP/645SX 01010451	**cm. 45x 56,6x 81h**		**808,00** 22.5 / 0,31
BP/650SX 01010501	**cm. 50x 56,6x 81h**		**819,00** 24 / 0,34
BP/630DX 01010300	**cm. 30x 56,6x 81h**		**753,00** 18 / 0,22
BP/640DX 01010400	**cm. 40x 56,6x 81h**		**770,00** 21 / 0,28
BP/645DX 01010450	**cm. 45x 56,6x 81h**		**808,00** 22.5 / 0,31
BP/650DX 01010500	**cm. 50x 56,6x 81h**		**819,00** 24 / 0,34
BP/660 01010600	BASE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO **EN** STORAGE UNIT WITH DOORS , GASKET AND MIDDLE SHELF • **DE** FLUGELTURELEMENT MIT TURDICHTUNG UND ZWISCHENBORD • **FR** ELEMENT DE BASE AVEC PORTES , JOINT ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES BASE CON PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 60x 56,6x 81h**		**1.078,00** 28 / 0,40
BP/670 01010700	**cm. 70x 56,6x 81h**		**1.119,00** 32 / 0,46

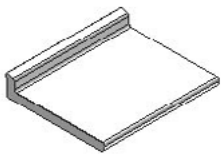
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MOBILI BASE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BP/680 01010800	**cm. 80x 56,6x 81h**				**1.169,00** 36 / 0,51
BP/690 01010900	**cm. 90x 56,6x 81h**				**1.243,00** 39 / 0,57
BP/6100 01011000	**cm. 100x 56,6x 81h**				**1.307,00** 42 / 0,63
BP/6105 01011050	BASE CON 3 PORTE, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO **EN** STORAGE UNIT WITH 3 DOORS , GASKETS AND MIDDLE SHELF • **DE** FLUGELTURELEMENT MIT 3 TUREN, TURDICHTUNGEN UND ZWISCHENBORD • **FR** ELEMENT DE BASE AVEC 3 PORTES , JOINTS ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES BASE CON 3 PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 105x 56,6x 81h**				**1.556,00** 43.5 / 0,66
BP/6110 01011100	**cm. 110x 56,6x 81h**				**1.587,00** 45 / 0,69
BP/6120 01011200	**cm. 120x 56,6x 81h**				**1.644,00** 48 / 0,75
BP/6125 01011250	**cm. 125x 56,6x 81h**				**1.674,00** 49.5 / 0,78
BP/6135 01011350	**cm. 135x 56,6x 81h**				**1.736,00** 52.5 / 0,83
BP/6150 01011500	**cm. 150x 56,6x 81h**				**1.828,00** 57 / 0,92
BPA/680 01110801	BASE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO **EN** CORNER STORAGE UNIT WITH DOOR AND MIDDLE SHELF • **DE** ECK-ELEMENT 90° MIT TUR UND ZWISCHENBORD • **FR** ELEMENT DE BASE D'ANGLE AVEC PORTE ET ETAGERE INTERMEDIARIE • **ES BASE ANGULAR CON PUERTA Y ENTANTE INTERMEDIO** **cm.80/80x 56,6x 81h**				**1.484,00** 41 / 0,70
PL/630 01310300	PIANO LAVORO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO **EN** WORKTOP WITH RAISED AND REAR BORDER • **DE** OBERPLATTE MIT AUFKANTUNG HINTEN UND PROFILE ABGERUNDET. • **FR** PLAN DE TRAVAIL AVEC JOINT DE FINITION POSTERIEUR ET BORDE FRONTAL TOMBE' • **ES SOBRE DE TRABAJO CON PETO TRASERO Y BORDE FRONTAL REDONDEADO** **cm. 30x 60x 5h**				**212,00** 5,5 / 0,05
PL/640 01310400	**cm. 40x 60x 5h**				**242,00** 7,5 / 0,06
PL/645 01310450	**cm. 45x 60x 5h**				**272,00** 8,5 / 0,07
PL/650 01310500	**cm. 50x 60x 5h**				**287,00** 9 / 0,08
PL/660 01310600	**cm. 60x 60x 5h**				**299,00** 11 / 0,09

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PL/670 01310700	**cm. 70x 60x 5h**		**333,00** 13 / 0,10
PL/675 01310750	**cm. 75x 60x 5h**		**346,00** 13.5 / 0,11
PL/680 01310800	**cm. 80x 60x 5h**		**377,00** 14,5 / 0,11
PL/690 01310900	**cm. 90x 60x 5h**		**391,00** 16,5 / 0,13
PL/6100 01311000	**cm. 100x 60x 5h**		**407,00** 18,5 / 0,14
PL/6105 01311050	**cm. 105x 60x 5h**		**422,00** 19,5 / 0,15
PL/6110 01311100	**cm. 110x 60x 5h**		**437,00** 20 / 0,15
PL/6120 01311200	**cm. 120x 60x 5h**		**451,00** 22 / 0,17
PL/6125 01311250	**cm. 125x 60x 5h**		**469,00** 23 / 0,17
PL/6130 01311300	**cm. 130x 60x 5h**		**482,00** 24 / 0,18
PL/6135 01311350	**cm. 135x 60x 5h**		**498,00** 24,5 / 0,19
PL/6140 01311400	**cm. 140x 60x 5h**		**540,00** 25,5 / 0,19
PL/6150 01311500	**cm. 150x 60x 5h**		**573,00** 27,5 / 0,21
PL/6160 01311600	**cm. 160x 60x 5h**		**603,00** 29,5 / 0,22
PL/6165 01311650	**cm. 165x 60x 5h**		**633,00** 30,5 / 0,23
PL/6180 01311800	**cm. 180x 60x 5h**		**678,00** 33 / 0,24
PL/6195 01311950	**cm. 195x 60x 5h**		**738,00** 35,5 / 0,26
PL/6200 01312000	**cm. 200x 60x 5h**		**768,00** 36,5 / 0,27
PL/6210 01312100	**cm. 210x 60x 5h**		**797,00** 38,5 / 0,28
PL/6220 01312200	**cm. 220x 60x 5h**		**828,00** 40,5 / 0,30
PL/6225 01312250	**cm. 225x 60x 5h**		**873,00** 41,5 / 0,30
PL/6240 01312400	**cm. 240x 60x 5h**		**932,00** 44 / 0,32

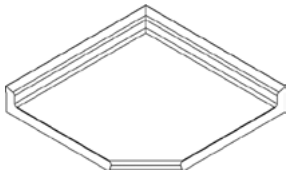
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PLA/680
01320800

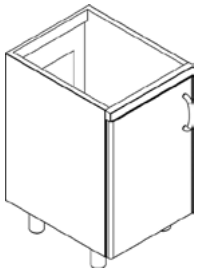
PIANO LAVORO AD ANGOLO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO
EN CORNER WORKTOP WITH RAISED AND REAR BORDER • **DE** OBERPLATTE ECK-ELEMENT 90° MIT 75mm AUFKANTUNG HINTEN UND PROFILE ABGERUNDET. • **FR** PLAN DE TRAVAIL D'ANGLE AVEC JOINT DE FINITION POSTERIEUR ET BORD FRONTAL TOMBE' • **ES SOBRE DE TRABAJO ANGULAR CON PETO TRASERO Y BORDE FRONTAL REDONDEADO**
cm.80/80x 60x 5h



599,00
18 / 0,16

BPL/645SX
01030451

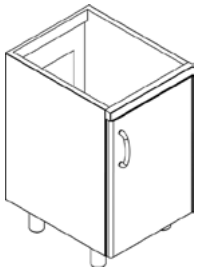
BASE PER LAVELLO CON PORTA
EN STORAGE UNIT FOR SINK WITH DOOR • **DE** FLUGELTURELEMENT FUR SPULBECKEN • **FR** ELEMENT DE BASE POUR EVIER AVEC PORTE • **ES BASE PARA FREGADERO CON PUERTA**
cm. 45x 56,6x 81h



765,00
20.5 / 0,31

BPL/645DX
01030450

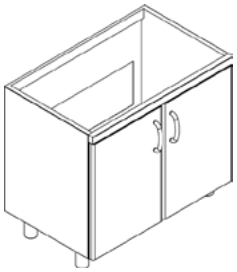
cm. 45x 56,6x 81h



765,00
20.5 / 0,31

BPL/660
01030600

BASE PER LAVELLO CON PORTE
EN STORAGE UNIT FOR SINK WITH 2 DOORS • **DE** FLUGELTURELEMENT FUR SPULBECKEN • **FR** ELEMENT DE BASE POUR EVIER AVEC 2 PORTES • **ES BASE PARA FREGADERO CON PUERTAS**
cm. 60x 56,6x 81h



1.029,00
26 / 0,40

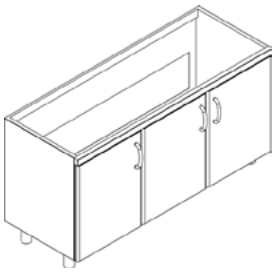
BPL/690
01030900

cm. 90x 56,6x 81h

1.169,00
37 / 0,57

BPL/6105
01031050

BASE PER LAVELLO CON 3 PORTE
EN STORAGE UNIT FOR SINK WITH 3 DOORS • **DE** FLUGELTURELEMENT FUR SPULBECKEN • **FR** ELEMENT DE BASE POUR EVIER AVEC 3 PORTES • **ES BASE PARA FREGADERO CON 3 PUERTAS**
cm. 105x 56,6x 81h



1.211,00
41.5 / 0,66

BPL/6120
01031200

cm. 120x 56,6x 81h

1.528,00
45 / 0,75

BPL/6135
01031350

cm. 135x 56,6x 81h

1.596,00
49.5 / 0,83

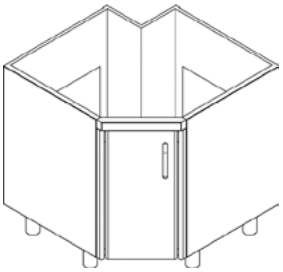
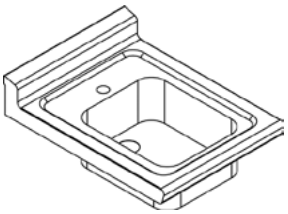
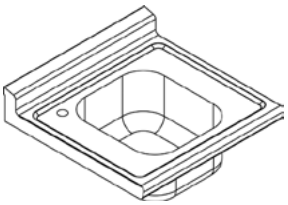
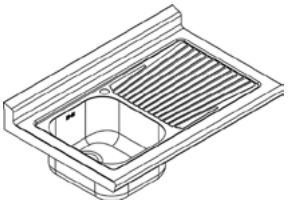
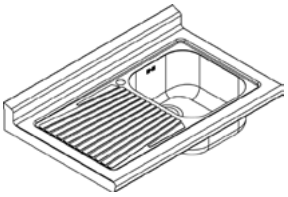
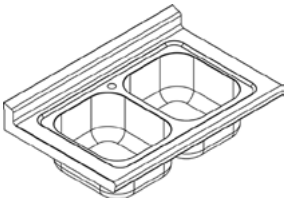
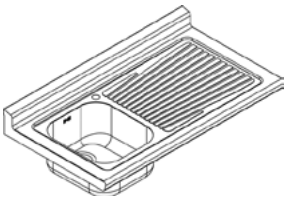
BPL/6150
01031500

cm. 150x 56,6x 81h

1.661,00
54 / 0,92

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

LAVELLI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BPAL/680 01130800	BASE PER LAVELLO AD ANGOLO CON PORTA **EN** CORNER STORAGE UNIT FOR SINK WITH DOOR • **DE** ECK-ELEMENT 90° FUR ECKSPULABDECKUNG MIT FLUGELTURE • **FR** ELEMENT DE BASE D'ANGLE POUR EVIER AVEC PORTE • **ES BASE ANGULAR PARA FREGADERO CON PUERTA** **cm.80/80x 56,6x 81h**		**1.507,00** 37 / 0,70
L/645 01330450	1 VASCA cm.29x35x14h **EN** 1 BOWL cm.29x35x14h • **DE** 1 BECKEN cm.29x35x14h • **FR** 1 BAC cm.29x35x14h • **ES 1 CUBA CM.29X35X14H** **cm. 45x 60x 5h**		**459,00** 9.5 / 0,12
L/660 01330600	1 VASCA cm.34x39x19,5h **EN** 1 BOWL cm.34x39x19,5h • **DE** 1 BECKEN cm.34x39x19,5h • **FR** 1 BAC cm.34x39x19,5h • **ES 1 CUBA CM.34X39X19,5H** **cm. 60x 60x 5h**		**565,00** 12 / 0,15
L/691 SX 01330902	1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO **EN** 1 BOWL LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 1 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 1 BAC A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 1 CUBA A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR** **cm. 90x 60x 5h**		**686,00** 18.5 / 0,22
L/691 DX 01330901	1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO **EN** 1 BOWL RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 1 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 1 BAC A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 1 CUBA A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR** **cm. 90x 60x 5h**		**686,00** 18.5 / 0,22
L/692 01330905	2 VASCHE cm.34x39x19,5h **EN** 2 BOWLS cm.34x39x19,5h • **DE** 2 BECKEN cm.34x39x19,5h • **FR** 2 BACS cm.34x39x19,5h • **ES 2 CUBAS CM.34X39X19,5H** **cm. 90x 60x 5h**		**834,00** 18.5 / 0,22
L/6105SX 01331052	1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO **EN** 1 BOWL LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 1 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 1 BAC A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 1 CUBA A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR** **cm. 105x 60x 5h**		**754,00** 21,5 / 0,25

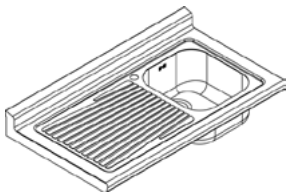
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

LAVELLI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

L/6105DX
01331051

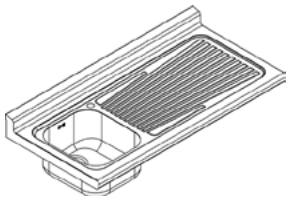
1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 1 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 1 BAC A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 1 CUBA A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 105x 60x 5h



754,00
21,5 / 0,25

L/6121SX
01331202

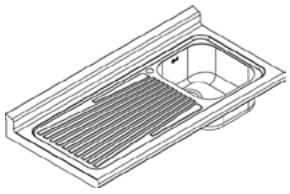
1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 1 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 1 BAC A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 1 CUBA A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 120x 60x 5h



831,00
24 / 0,28

L/6121DX
01331201

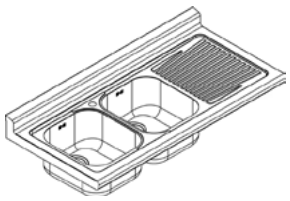
1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 1 BOWL RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 1 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 1 BAC A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 1 CUBA A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 120x 60x 5h



831,00
24 / 0,28

L/6122SX
01331204

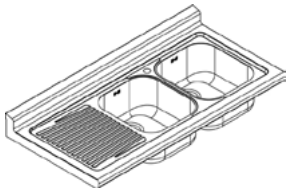
2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 2 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 2 BACS A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 2 CUBAS A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 120x 60x 5h



985,00
25 / 0,28

L/6122DX
01331203

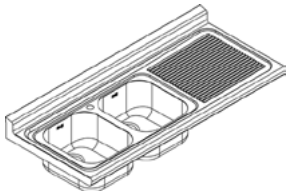
2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 2 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 2 BACS A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 2 CUBAS A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 120x 60x 5h



985,00
25 / 0,28

L/6135SX
01331354

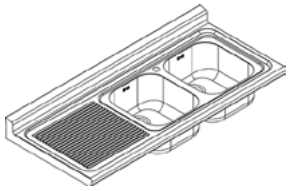
2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 2 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 2 BACS A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 2 CUBAS A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 135x 60x 5h



1.056,00
28 / 0,32

L/6135DX
01331353

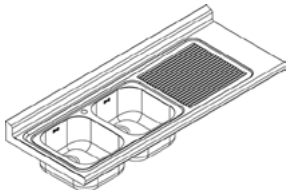
2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 2 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 2 BACS A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 2 CUBAS A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 135x 60x 5h



1.056,00
28 / 0,32

L/6150SX
01331504

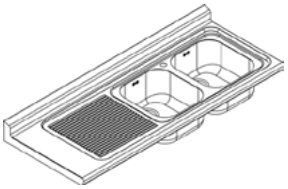
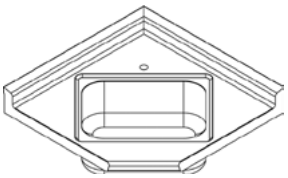
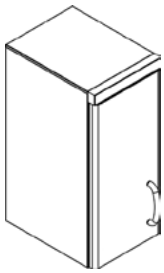
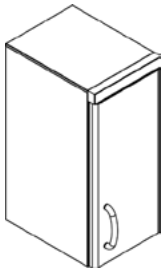
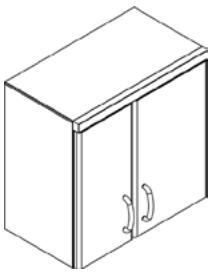
2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
EN 2 BOWLS LEFT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 2 BECKEN LINKS cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 2 BACS A GAUCHE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 2 CUBAS A LA IZQ. CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR**
cm. 150x 60x 5h



1.138,00
30.5 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PENSILI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
L/6150DX 01331503	2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO **EN** 2 BOWLS RIGHT cm.34x39x19,5h WITH DRAINING BOARD • **DE** 2 BECKEN RECHT cm.34x39x19,5h MIT ABTROPFFLACHE • **FR** 2 BACS A DROITE cm.34x39x19,5h AVEC EGOUTTOIR • **ES 2 CUBAS A LA DERECHA CM.34X39X19,5H CON ESCURRIDOR** **cm. 150x 60x 5h**		**1.138,00** 30.5 / 0,35
LA/680 01340800	1 VASCA cm.50x40x20h **EN** 1 BOWL cm.50x40x20h • **DE** 1 BECKEN cm.50x40x20h • **FR** 1 BAC cm.50x40x20h • **ES 1 CUBA CM.50X40X20H** **cm.80/80x 60x 5h**		**959,00** 19 / 0,26
PP/630SX 01210301	PENSILE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO **EN** WALL UNIT WITH DOOR , AND MIDDLE SHELF • **DE** WANDHANGESCHRANK MIT TUR , UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO DE PARED CON PUERTA Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 30x 40x 69h**		**742,00** 16 / 0,17
PP/640SX 01210401	**cm. 40x 40x 69h**		**765,00** 19 / 0,21
PP/645SX 01210451	**cm. 45x 40x 69h**		**787,00** 20.5 / 0,23
PP/650SX 01210501	**cm. 50x 40x 69h**		**810,00** 22 / 0,25
PP/630DX 01210300	**cm. 30x 40x 69h**		**742,00** 16 / 0,17
PP/640DX 01210400	**cm. 40x 40x 69h**		**765,00** 19 / 0,21
PP/645DX 01210450	**cm. 45x 40x 69h**		**787,00** 20.5 / 0,23
PP/650DX 01210500	**cm. 50x 40x 69h**		**810,00** 22 / 0,25
PP/660 01210600	PENSILE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO **EN** WALL UNIT WITH DOORS , GASKET AND MIDDLE SHELF • **DE** WANDHANGESCHRANK MIT TUREN , TURDICHTUNGEN UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTES, JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO DE PARED CON PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 60x 40x 69h**		**1.017,00** 26 / 0,30
PP/670 01210700	**cm. 70x 40x 69h**		**1.057,00** 29 / 0,34
PP/680 01210800	**cm. 80x 40x 69h**		**1.099,00** 33 / 0,38
PP/690 01210900	**cm. 90x 40x 69h**		**1.162,00** 36 / 0,43
PP/6100 01211000	**cm. 100x 40x 69h**		**1.207,00** 39 / 0,47

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

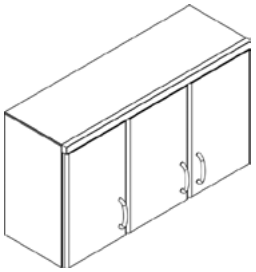
PENSILI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PP/6105
01211050

PENSILE CON 3 PORTE, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO **EN** WALL UNIT WITH 3 DOORS , GASKET AND MIDDLE SHELF • **DE** WANDHANGESCHRANK MIT 3 TUREN , TURDICHTUNGEN UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE SUSPENDUE AVEC 3 PORTES, JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO DE PARED CON 3 PUERTAS, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm. 105x 40x 69h



1.448,00
40.5 / 0,49

PP/6110
01211100

cm. 110x 40x 69h

1.474,00
42 / 0,51

PP/6120
01211200

cm. 120x 40x 69h

1.518,00
45 / 0,56

PP/6125
01211250

cm. 125x 40x 69h

1.543,00
46.5 / 0,58

PP/6135
01211350

cm. 135x 40x 69h

1.628,00
49.5 / 0,62

PP/6150
01211500

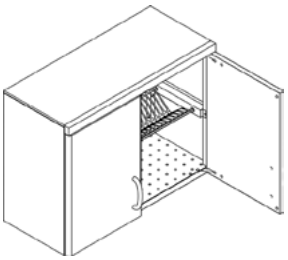
cm. 150x 40x 69h

1.715,00
53 / 0,69

PPS/660
01230600

PENSILE SCOLAPIATTI CON PORTE, GUARNIZIONE E PORTAPIATTI **EN** WALL UNIT PLATE RACK WITH DOORS, GASKETS AND PLATE RACK • **DE** WANDHANGESCHRANNK FUR TELLER MIT FLUGELTUREN UND TURDICHTUNGEN • **FR** ARMOIRE EGOUTTOIR SUSPENDUE AVEC PORTES JOINTS DE PORTE, GRILLE INTERMEDIAIRE PORTE-ASSIETTES • **ES ARMARIO DE PARED ESCURRIDOR CON PUERTA Y GUARNICION**

cm. 60x 40x 69h



1.274,00
26 / 0,30

PPS/690
01230900

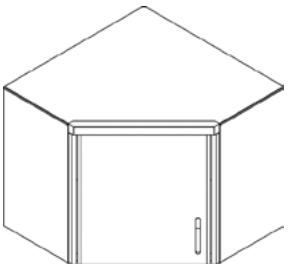
cm. 90x 40x 69h

1.396,00
34 / 0,43

PPA/680
01260801

PENSILE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO **EN** CORNER WALL UNIT WITH DOOR AND MIDDLE SHELF • **DE** ECK-WANDHANGESCHRANK MIT FLUGELTURE UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE D'ANGLE SUSPENDUE AVEC 2 PORTES ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO ANGULAR DE PARED CON PUERTA Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm.80/80x 40x 69h

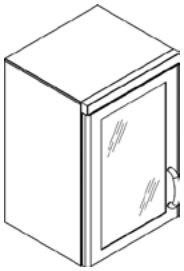


1.697,00
38 / 0,70

PPV/630SX
01220301

PENSILE CON PORTA VETRO E RIPIANO INTERMEDIO **EN** WALL UNIT WITH GLASS DOOR AND MIDDLE SHELF • **DE** WANDHANGESCHRANK MIT GLASTUR UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE VITREE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO DE PARED CON PUERTA VIDRIERA Y ESTANTE INTERMEDIO**

cm. 30x 40x 69h



821,00
16.5 / 0,17

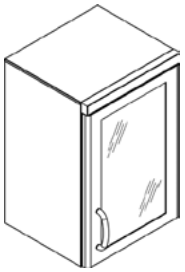
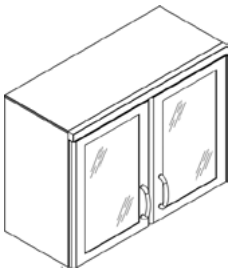
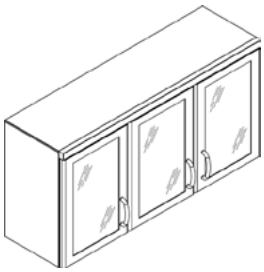
PPV/645SX
01220451

cm. 45x 40x 69h

903,00
21 / 0,23

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PENSILI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PPV/630DX 01220300	**cm. 30x 40x 69h**		**821,00** 16.5 / 0,17
PPV/645DX 01220450	**cm. 45x 40x 69h**		**903,00** 21 / 0,23
PPV/660 01220600	PENSILE CON PORTE VETRO, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO **EN** WALL UNIT WITH GLASS DOORS, GASKET AND MIDDLE SHELF • **DE** WANDHANGESCHRANK MIT 2 GLASTURE, TURDICHTUNG UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE SUSPENDUE AVEC 2 PORTES VITREE , JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO DE PARED CON PUERTAS VIDRIERA, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 60x 40x 69h**		**1.156,00** 27 / 0,30
PPV/690 01220900	**cm. 90x 40x 69h**		**1.381,00** 37 / 0,43
PPV/6105 01221050	PENSILE CON 3 PORTE VETRO, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO **EN** WALL UNIT WITH 3 GLASS DOORS, GASKETS AND MIDDLE SHELF • **DE** WANDHANGESCHRANK MIT 3 GLASTURE, TURDICHTUNG UND ZWISCHENBORD • **FR** ARMOIRE SUSPENDUE AVEC 3 PORTES VITREE , JOINT DE PORTE ET ETAGERE INTERMEDIAIRE • **ES ARMARIO DE PARED CON 3 PUERTAS VIDRIERA, GUARNICION Y ESTANTE INTERMEDIO** **cm. 105x 40x 69h**		**1.696,00** 42 / 0,49
PPV/6135 01221350	**cm. 135x 40x 69h**		**1.954,00** 51 / 0,62
A/660 01160600	ARMADIO CON PORTE, GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI **EN** TWIN UNIT WITH DOORS, GASKET AND 4 MIDDLE SHELVES • **DE** HOCHSCHRANK MIT TUREN, TURDICHTUNGEN UND 4 ZWISCHENBORDE • **FR** ARMOIRE A PORTES, JOINT DE PORTE ET 4 ETAGERES INTERMEDIAIRES • **ES ARMARIO CON PUERTAS, GUARNICIONES Y 4 ESTANTES INTERMEDIOS** **cm. 60x 60x 220h**		**2.587,00** 70 / 1,07
A/690 01160900	**cm. 90x 60x 220h**		**3.105,00** 99 / 1,52
AV/660 01170600	ARMADIO CON PORTE VETRO, GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI **EN** TWIN UNIT WITH GLASS DOORS, GASKETS AND 4 MIDDLE SHELVES • **DE** HOCHSCHRANK MIT 4 GLASTUREN, TURDICHTUNGEN UND 4 ZWISCHENBORDE • **FR** ARMOIRE AVEC PORTES VITREE, JOINTES DE PORTE ET 4 ETAGERES INTERMEDIAIRES • **ES ARMARIO CON PUERTAS VIDRIERA, GUARNICIONES Y 4 ESTANTES INTERMEDIOS** **cm. 60x 60x 220h**		**2.796,00** 73 / 1,07
AV/690 01170900	**cm. 90x 60x 220h**		**3.321,00** 102 / 1,52

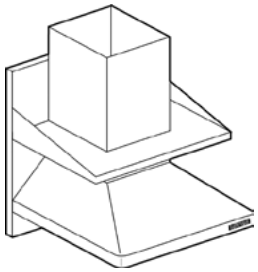
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

KSK/660
01280600

CAPPA STILE CON PARETE E MENSOLA, ASPIRAZIONE AUTOFILTRANTE E CARBONI ATTIVI, 2 VELOCITA' E LUCE
EN SELFFILTER ECTRACTOR HOOD WITH WALL AND BRACKET, ACTIVATED CHARCOAL, 2 SPEED MOTOR AND LIGHT. • **DE** SELBSTFILTRIERENDE ABZUGSHAUBE MIT KOHLEAKITIVFILTERN, 2-STUFEN GEBLASE, BELEUCHTUNG, WANDVERKLEIDUNG UND KONSOLE. • **FR** HOTTE D'ASPIRATION DE STYLE AUTOFILTRANTE, AU CHARBON ACTIF, MOTEUR 2 VITESSES, LUMIERE, PAROIR ET ATAGERE
• ES CAMPANA EXTRACTORA CON PARED Y REPISA, CON ASPIRACION AUTOFILTRANTE Y CARBONES ACTIVOS, 2 VELOCIDADES Y LUZ.
cm. 60x 60x 70h



0,22 KW / 230V~ / 50 Hz — **1.604,00** — 23 / 0,41

KSK/690
01280900

cm. 90x 60x 70h

0,22 KW / 230V~ / 50 Hz — **1.865,00** — 32 / 0,60

KSK/6100
01281000

cm. 100x 60x 70h

0,22 KW / 230V~ / 50 Hz — **2.162,00** — 33 / 0,67

SP/630
01400300

SCHIENA SOTTO PENSILI
EN SPLASH BACK FOR WALL UNIT • **DE** RUCKWAND FUR HOCHSCHRANK • **FR** FINITION DOS POUR ARMOIRES SUSPENDUE
• ES ESPALDA DEBAJO DE ARMADIO DE PARED
cm. 30x 0,2x 62,5h



85,00 — 1.3 / 0,00

SP/640
01400400

cm. 40x 0,2x 62,5h

112,00 — 1.8 / 0,01

SP/645
01400450

cm. 45x 0,2x 62,5h

127,00 — 2 / 0,01

SP/650
01400500

cm. 50x 0,2x 62,5h

139,00 — 2.2 / 0,01

SP/670
01400700

cm. 70x 0,2x 62,5h

179,00 — 3.1 / 0,01

SP-SK/680
01400800

cm. 80x 0,2x 80h

204,00 — 4.5 / 0,01

SP/6105
01401050

cm. 105x 0,2x 62,5h

266,00 — 4.6 / 0,01

SP/6110
01401100

cm. 110x 0,2x 62,5h

278,00 — 4.8 / 0,02

SP-SK/6120
01401200

cm. 120x 0,2x 80h

302,00 — 6.7 / 0,02

SP/6125
01401250

cm. 125x 0,2x 62,5h

316,00 — 5.5 / 0,02

SP/6135
01401350

cm. 135x 0,2x 62,5h

342,00 — 5.9 / 0,02

SP-SK/6150
01401500

cm. 150x 0,2x 80h

379,00 — 8.4 / 0,03

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

SP-SK/660
01400600

SCHIENA SOTTO PENSILI E CAPPE KSK
EN SPLASH BACK FOR WALL UNIT AND HOOD KSK • **DE** RUCKWAND FUR HOCHSCHRANK UND HAUBE KSK • **FR** FINITION DOS POUR ARMOIRES SUSPENDUE ET HOTTE KSK • **ES ESPALDA DEBAJO DE ARMADIO DE PARED Y CAMPANA KSK**
cm. 60x 0,2x 80h



152,00
3.4 / 0,01

SP-SK/690
01400900

cm. 90x 0,2x 80h

226,00
5 / 0,02

SP-SK/6100
01401000

cm. 100x 0,2x 80h

253,00
5.6 / 0,02

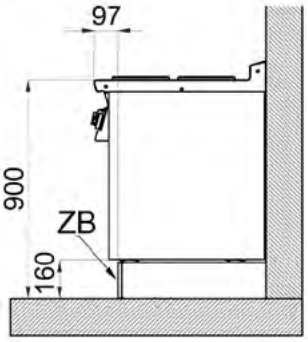
ZB
01410000

ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSOCKEL • **FR** PLINTHE FRONTAL • **ES ZOCOLOS BASE**
€/m x cm. 15h



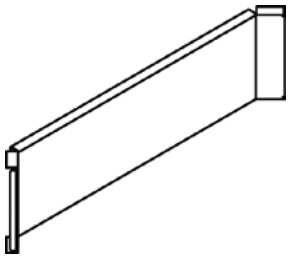
154,00
/





ZA
01410002

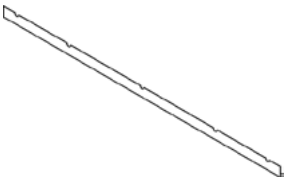
ZOCCOLATURA ANGOLO
EN CORNER PLINTH • **DE** EKE-SOCKEL • **FR** PLINTHE ANGLE • **ES ZOCOLOS ANGULAR**
cm. 15h



93,00
0.3 / 0,01

PC PP/630
01430300

PROTEZIONE CAVO FARETTO
EN CABLE PROTECTION OF SMALL LAMP • **DE** SCHUTZKABEL VOM SCHEINWERFER • **FR** PROTECTION CABLE POUR LAMP • **ES PROTECCION CABLE PUNTO DE LUZ**
cm. 30x 1,2x 2,9h



24,00
/ 0,00

PC PP/640
01430400

cm. 40x 1,2x 2,9h

29,00
/ 0,00

PC PP/645
01430450

cm. 45x 1,2x 2,9h

32,00
/ 0,00

PC PP/650
01430500

cm. 50x 1,2x 2,9h

35,00
/ 0,00

PC PP/660
01430600

cm. 60x 1,2x 2,9h

45,00
/ 0,00

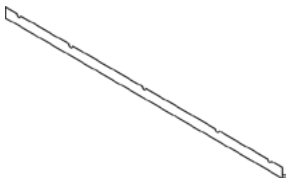
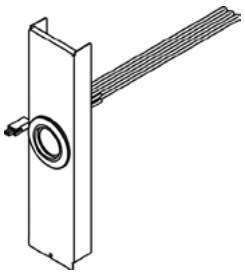
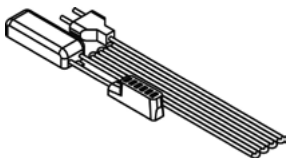
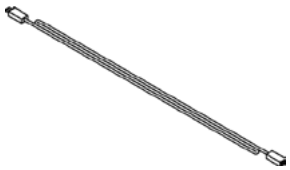
PC PP/670
01430700

cm. 70x 1,2x 2,9h

49,00
/ 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PC PP/680 01430800	**cm. 80x 1,2x 2,9h**		**57,00** / 0,00
PC PP/690 01430900	**cm. 90x 1,2x 2,9h**		**60,00** / 0,00
PC PP/6100 01431000	**cm. 100x 1,2x 2,9h**		**64,00** / 0,00
PC PP/6105 01431050	**cm. 105x 1,2x 2,9h**		**73,00** / 0,00
PC PP/6110 01431100	**cm. 110x 1,2x 2,9h**		**77,00** / 0,00
PC PP/6120 01431200	**cm. 120x 1,2x 2,9h**		**90,00** / 0,00
PC PP/6125 01431250	**cm. 125x 1,2x 2,9h**		**97,00** / 0,00
PC PP/6135 01431350	**cm. 135x 1,2x 2,9h**		**106,00** / 0,00
PC PP/6150 01431500	**cm. 150x 1,2x 2,9h**		**114,00** / 0,00
KIT FARETTO 01420000	KIT FARETTO LED 1,3W L2000 (FARETTO,GHIERA,STAFFA) **EN** KIT SMALL LAMP LED 1,3W L2000 • **DE** KIT SCHEINWERFER LED 1,3W L2000 • **FR** KIT LAMPE LED 1,3W L2000 • **ES PUNTO DE LUZ LED 1,3W L2000**		0,001 KW 12V~ 50/60 Hz	**170,00** / 0,00
TRASFORMATORE 01420001	TRASFORMATORE 230V-12V MAX 6 INGRESSI LED **EN** TRANSFORMER 230V-12V MAX 6 LED • **DE** VERWANDLER 230V-12V MAX 6 LED • **FR** TRASFORMATEUR 230V-12V MAX 6 LED • **ES TRANSFORMADOR DE CORRIENTE 230V-12V MAX 6 LED**			**93,00** / 0,00
PROLUNGA BT 01420002	PROLUNGA 12V L1500 **EN** EXTENSION 12V-L1500 • **DE** FORTSATZT 12V L1500 • **FR** RALLONGE 12V L1500 • **ES EXTENSIÓN 12V L1500**			**52,00** / 1,00
EROS4 _EROS004	GRUPO RUBINETTO DOCCIA A LEVA **EN** TAP FOR SINK WITH SHOWER • **DE** MISCHBATTERIE • **FR** GROUPE ROBINET AVEC DOUCHE • **ES GRUPO GRIFO CON DUCHA** **cm. 27x 45h**			**265,00** 2 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
GL 51262000	GRUPPO RUBINETTO A LEVA, A NORME IGENICHE **EN** LEVER TAP FOR SINK IN ACCORDANCE WITH SANITARY REGULATIONS • **DE** EINHEBEL-MISCHBATTERIE • **FR** GROUPE ROBINET A LEVIER, AUX NORMES HYGIENIQUES • **ES GRUPO GRIFO CON PALANCA SEGUN NORMAS HIGIENICAS** **cm. 21x 24h**		**117,00** 1 / 0,00
SER 01440000	KIT SERRATURA CON CHIAVE PER PORTA **EN** KIT LOCK WITH KEYS FOR DOOR • **DE** KIT SCHLOSS KT SCHLUSSEL FUR TUR • **FR** SERRURE AVEC CLES POUR PORTE • **ES CERRADURA CON LLAVE PARA PUERTA**		**64,00** /

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



65

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAGNOMARIA ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BM-4EM 07050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15 **EN** Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 • **DE** Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 • **FR** Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15 • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 15H** **cm. 40x 65x 29h**	2,1 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.209,00** 21 / 0,18
BM-6EM 07050610	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 **EN** Bain marie singlephase - Bowl for 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • **DE** Wasserbäder einphasig - Becken für 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • **FR** Bain-marie monophase - Cuve pour 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 15H** **cm. 60x 65x 29h**	3,15 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.467,00** 27 / 0,27
BM-4G 07220450	BAGNOMARIA GAS - Vasca per GN 1/1 h.15 **EN** Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15 • **DE** Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 h.15 • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15 • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 H.15** **cm. 40x 65x 29h**	3,5 kW 3.010 kcal/h	**1.556,00** 27 / 0,18
BM-6G 07220650	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 **EN** Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • **DE** Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 + 2 GN 1/4, H.15** **cm. 60x 65x 29h**	5 kW 4.300 kcal/h	**2.010,00** 33 / 0,27
BS-4EM 07040410	CONTENITORE CALDO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato. **EN** Fry dump singlephase Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated bottom. • **DE** Frittenwanne einphasig Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost. • **FR** Silo à frites monophase Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé • **ES RECIPIENTE CALIENTE MONOFÁSICO CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO** **cm. 40x 65x 29h**	0,82 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.126,00** 21.5 / 0,18
RI-4EM 07040411	RISCALDANTE INFRAROSSO MONOFASE **EN** Infra-red heater singlephase • **DE** Infrarot-Strahler einphasig • **FR** Lampe chauffante à infrarouge monophase • **ES CALENTADOR INFRARROJO MONOFÁSICO** **cm. 39x 50x 37h**	0,33 kW 230V~ 50/60 Hz	**829,00** 8 / 0,10

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

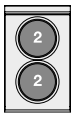
PC-4ET
07030430

PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre
EN Boiling unit - N. 2 plates • **DE** Kochplatte - N. 2 Kochplatten • **FR** Rechaud - N. 2 plaques • **ES SOBRE DE COCCIÓN - N. 2 PLANCHAS**
cm. 40x 65x 29h



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

915,00
25.5 / 0,18



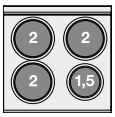
PC-6ET
07030630

PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre
EN Boiling unit - N. 4 plates • **DE** Kochplatte - N. 4 Kochplatten • **FR** Rechaud - N. 4 plaques • **ES SOBRE DE COCCIÓN - N. 4 PLANCHAS**
cm. 60x 65x 29h



7,5 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.641,00
37 / 0,27



PC-4G
07210450

PIANO COTTURA GAS 2 fuochi
EN Gas heated boiling unit - 2 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 2 Feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES**
cm. 40x 65x 29h



9 kW
7.740 kcal/h

1.326,00
44 / 0,18



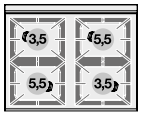
PC-8G
07210850

PIANO COTTURA GAS 4 fuochi
EN Gas heated boiling unit - 4 burners • **DE** Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen • **FR** Rechaud gaz - 4 Feux vifs • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES**
cm. 80x 65x 29h



18 kW
15.480 kcal/h

2.036,00
60.5 / 0,35



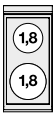
PCC-4ET
07110430

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 2 piastre - Vetro: cm. 36x52
EN Boiling unit ceramic glass threephase, 2 plates. Glass: cm. 36x52 • **DE** Kochplatte ceran-kochfläche dreiphasig, 2 Kochplatten. Kochfläche: cm. 36x52 • **FR** Rechaud triphase vitroceramique, 2 foyers. Vitre: cm. 36x52 • **ES SOBRES DE COCCIÓN VITROCERÁMICA TRIFÁSICO, 2 PLANCHAS. VIDRIO: 36X52 CM**
cm. 40x 65x 29h



3,6 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.097,00
23.5 / 0,18



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

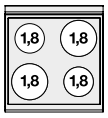
PCC-6ET
07110630

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 4 piastre - Vetro: cm. 56x52
EN Boiling unit ceramic glass threephase, 4 plates. Glass: cm. 56x52 • **DE** Kochplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig, 4 Kochplatten. Kochfläche: cm. 56x52 • **FR** Rechaud triphase vitrocéramique, 4 foyers. Vitre: cm. 56x52 • **ES SOBRES DE COCCIÓN VITROCERÁMICA TRIFÁSICO, 4 PLANCHAS. VIDRIO: 56X52 CM**
cm. 60x 65x 29h



7,2 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

3.168,00
32 / 0,27



BR-6ET
07070630

BRASIERA TRIFASE - lt. 20 - Vasca cm. 50,5x41x10h
EN Bratt-pan threephase - Cap. 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10h • **DE** Bratpfanne dreiphasig lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10h • **FR** Sauteuse triphase capacité 20 lt. Cuve cm. 50,5x41x10h • **ES SARTÉN TRIFÁSICA 20 LT. - CUBA CM. 50,5X41X10H**
cm. 60x 65x 29h



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

2.034,00
47 / 0,27

BR-6G
07240650

BRASIERA GAS lt. 20 - Vasca cm. 50,5x41x10h
EN Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h • **DE** Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h • **FR** Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h • **ES SARTÉN GAS - 20 L. - CUBA CM. 50,5X41X10H**
cm. 60x 65x 29h



6,9 kW
5.930 kcal/h

2.642,00
46 / 0,27

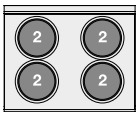
CF4-8ET
07660830

CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Elektroherd N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



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

3.810,00
95 / 0,78



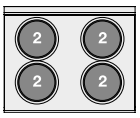
CF4-8ET
07660831

CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



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

3.810,00
95 / 0,78



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

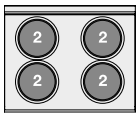
CF4-8ETS
07660832

Cucina elettrica con N. 4 piastre - Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Range N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Elektroherd N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



10,62 KW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.335,00
95 / 0,78



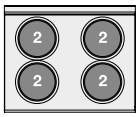
CF4-8ETS
07660833

Cucina elettrica con N. 4 piastre - Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Range N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Elektroherd N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable
• **ES COCINA N. 4 PLANCHAS - HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



10,62 KW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.335,00
95 / 0,78



CF4-8G
07680850

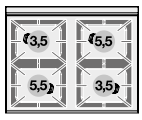
cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - glass door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



22 kW
18.920 kcal/h

0,03 kW
230V~
50/60 Hz

4.409,00
97 / 0,78



CF4-8G
07680851

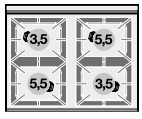
cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - EdelstahltürPorte acier inoxydable • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h, temp: 125÷275°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA GAS - N. 4 QUEMADORES - HORNO GAS ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X39X35H, TEMP: 125÷275°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



22 kW
18.920 kcal/h

0,03 kW
230V~
50/60 Hz

4.409,00
97 / 0,78



CF4-8GEM
07690860

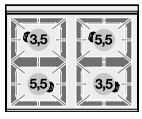
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



18 kW
15.480 kcal/h

3,11 kW
230V~
50/60 Hz

4.426,00
96 / 0,78



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

CF4-8GEM
07690861

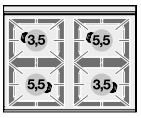
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h, temp: 50÷250°C ,avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydabler • **ES COCINA MIXTA - N. 4 QUEMADORES HORNO MULTIFUNCIONAL - CÁMARA CM. 64X37X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



18 kW
15.480 kcal/h

3,11 kW
230V~
50/60 Hz

4.426,00
96 / 0,78



CF4-8GEMS
07690862

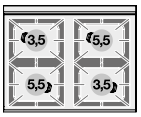
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta vetro
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO**
cm. 80x 65x 87h



18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

4.159,00
96 / 0,78



CF4-8GEMS
07690863

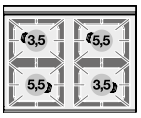
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox
EN Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door • **DE** Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür • **FR** Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h, temp: 50÷250°C ,mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable • **ES COCINA MIXTA HORNO ESTÁTICO - N. 4 QUEMADORES HORNO ESTÁTICO CON ASADOR CM. 64X42X35H, TEMP: 50÷250°C ,CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA CIEGA INOX**
cm. 80x 65x 87h



18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

4.159,00
96 / 0,78



CP-4ET
07100430

CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. Vasca cm. 31x33,5x20h. N. 2 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h. N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device • **DE** Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h • **FR** Cuiseur à pates monophase 17 lt. Cuve cm. 31x33,5x20h. N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 17 LT. - CUBA CM 31X33,5X20H. N. 2 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**
cm. 40x 65x 29h



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

2.106,00
27 / 0,18

CP-6ET
07100630

CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. Vasca cm. 51x30,5x20h. N. 3 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h. N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device • **DE** Nudelkocher dreiphasig 25 lt. Becken cm. 51x30,5x20h. Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h • **FR** Cuiseur à pates monophase 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h. N. 3 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM 51X30,5X20H. N. 3 CESTAS CM. 15X29X15H ELECTROVÁLVULA CARGA AGUA - GRIFO DESCARGA + VERTEDERO**
cm. 60x 65x 29h



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

2.934,00
42 / 0,27

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CP-6G
07270650

CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h - N. 3 cesti cm. 14,5x29x11h - Rubinetto carico acqua + sfioratore
EN Gas pasta cooker - Tank capacity 27 lts. 46x35x25h N. 3 baskets cm. 14,5x29x11h Water loading cock + overflow device • **DE** Gas-Nudelkocher - Beckeninhalt lt. 27 cm.46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung • **FR** Cuiseur a pates gaz - Cuve lt. 27 46x35x25h - N. 3 paniers cm. 14,5x29x11h - Robinet d'arrivée d'eau + trop plein • **ES CUECE PASTA GAS - CUBA 27 LT. CM. 46X35X25H - N. 3 CESTAS CM. 14,5X29X11H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO**
cm. 60x 65x 29h



14 kW
12.040 kcal/h

3.219,00
47 / 0,27

CPM-6G
07270651

CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - Vasca lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 cesti cm. 16x29x20h Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
EN Gas pasta cooker on cabinet - Tank capacity 40 lts cm. 51x31x30h. N. 3 baskets cm. 16x29x20h Water loading, cock, overflow cevice and floor draining • **DE** Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x31x30h. N. 3 Körbe cm. 16x29x20h Wasserlauf Hahn, Überlauf und Ablauf am Boden • **FR** Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h - N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol • **ES CUECE PASTA GAS EN MUEBLE - CUBA 40 LT. CM. 51X31X30H. N. 3 CESTAS CM. 16X29X20H - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO**
cm. 60x 65x 87h



13,5 kW
11.600 kcal/h

5.157,00
84 / 0,59

CW-4ET
07080430

GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile.
EN Electric grill threephase - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • **DE** Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • **FR** Grillade électrique triphase réglable - Grille inox cm 38x47 • **ES PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**
cm. 40x 65x 29h



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

2.049,00
35.5 / 0,18

CW-6ET
07080630

GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili 2 zone di cottura
EN Electric grill threephase - N. 2 adjustable stainless steel grills cm. 28x47 - 2 cooking areas • **DE** Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzone • **FR** Grillade électrique triphase - N. 2 grilles inox règlable cm 28x47 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA ELÉCTRICA TRIFÁSICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h



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

3.015,00
48 / 0,27

CW-4G
07250450

GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile.
EN Charcoal grill gas - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • **DE** Gas Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave Grille réglable en acier inox cm. 38x47 • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X47 CM**
cm. 40x 65x 29h



6,5 kW
5.590 kcal/h

2.301,00
41.5 / 0,18

CW-6G
07250650

GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA - N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili. 2 zone di cottura
EN Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel adjustable grill cm. 28x47 - 2 cooking areas • **DE** Gas Lavasteingrill - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzonen • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox - cm. 28x47 - 2 zones de cuisson • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 28X47 CM - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h

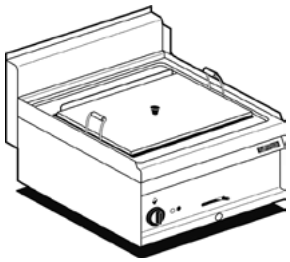


9,8 kW
8.420 kcal/h

3.407,00
58.5 / 0,27

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
FQ-4EM 07090410	FRIGGITRICE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 8 kg/h **EN** Fryer - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr • **DE** Friteuse - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 8 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 8 kg/h • **ES FREIDORA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 8 KG/H** **cm. 40x 65x 29h**		3,65 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.417,00** 25.5 / 0,18
FQ-4ET 07090430	FRIGGITRICE TRIFASE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 10 kg/h **EN** Fryer threephase - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr • **DE** Friteuse dreiphasig - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 10 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse triphase - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h - Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 10 Kg/h • **ES FREIDORA TRIFÁSICA - CUBA 10 LT. - CM. 22X35X22H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H** **cm. 40x 65x 29h**		7,15 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.617,00** 26.5 / 0,18
FQ-6EM 07090610	FRIGGITRICE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 16 kg/h **EN** Fryer - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 16 kg/hr • **DE** Friteuse - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 16 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 16 kg/h • **ES FREIDORA- 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 16 KG/H** **cm. 60x 65x 29h**		7,2 KW 230V~ 50/60 Hz	**2.846,00** 39.5 / 0,27
FQ-6ET 07090630	FRIGGITRICE TRIFASE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 20 kg/h **EN** Fryer threephase - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h - 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 20 kg/hr • **DE** Friteuse dreiphasig - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 20 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse triphase - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 20 Kg/h • **ES FREIDORA TRIFÁSICA - 2 CUBAS 10 L. CM. 22X35X22H - 2 CESTAS CM 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H** **cm. 60x 65x 29h**		14,3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.001,00** 41.5 / 0,27
FP-6ET 07091630	FRIGGITRICE Vasca lt. 23 cm. 50x35x22h - Cesto cm. 46x30x10h **EN** Fryer - Tank capacity 23 lts. cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h • **DE** Friteuse - Becken lt. 23 cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h • **FR** Friteuse - Cuve 23 l. cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h • **ES FREIDORA - CUBA 23 L. CM. 50X35X22H CESTA CM. 46X30X10H** **cm. 60x 65x 29h**		14,3 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.499,00** 40 / 0,27
FQ-4G 07260450	FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 10 cm.22x35x25h Cesto cm. 20x30x10h - Produzione patate: 10 kg/h **EN** Gas fryer - Tank capacity 10 lts. cm.22x35x25h Basket cm. 20x30x10h - Production: 10 kg/h • **DE** Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 10 cm.22x35x25h Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz - Cuve lt. 10. cm.22x35x25h Panier cm. 20x30x10h - Production de pommes frites: 10 kg/h • **ES FREIDORAS GAS - CUBA 10 L. CM22X35X25H CESTA CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 10 KG/H** **cm. 40x 65x 29h**		7 kW 6.020 kcal/h	**2.186,00** 30 / 0,18

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FQ-6G
07260650

FRIGGITRICE GAS - 2 vasche lt. 10 cm.22x35x25h 2 cesti cm. 20x30x10h - Produzione patate: 20 kg/h
EN Gas fryer - 2 tanks capacity 10 lts. cm.22x35x25h 2 baskets cm. 20x30x10h - Production: 20 kg/h • **DE** Gas-Doppelfriteuse - lt. 10 + 10 Becken cm. 22x35x25h - 2 Korbe cm.20x30x10h Pommes frites: 20 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz - 2 Cuves 10 lt. cm.22x35x25h 2 Paniers cm. 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h • **ES FREIDORAS GAS - 2 CUBA 10 L. CM22X35X25H 2 CESTAS CM. 20X30X10H - PRODUCCIÓN PATATAS: 20 KG/H**
cm. 60x 65x 29h



14 kW | 12.040 kcal/h | **3.447,00** | 48.5 / 0,27

FP-6G
07260652

FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 20 cm.46x35x25h Cesto cm. 42,5x31x10h
EN Gas fryer - Tank capacity 20 lts. cm. 46x35x25h Basket cm. 42,5x31x10h • **DE** Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 20 cm. 46x35x25h Korb cm. 42,5x31x10h • **FR** Friteuse gaz - Cuve lt. 20 cm. 46x35x25h Panier cm. 42,5x31x10h • **ES FREIDORAS GAS - CUBA 20 LT. 46X35X25H CM. CESTA CM. 42,5X31X10H**
cm. 60x 65x 29h



14 kW | 12.040 kcal/h | **2.872,00** | 44.5 / 0,27

FQM-4G
07260451

FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - Vasca lt. 15 cm. 33x38x38h - Cesto cm. 30x33x12h - Bacinella raccogli olio con filtro - Produzione patate: 15 kg/h
EN Gas fryer on cabinet - Tank capacity 15 lts.cm. 33x38x38h - Basket cm. 30x33x12h Production: 15 kg/h - Drip tray with sieve • **DE** Gas-Standfriteuse - Beckeninhalt lt. 15 cm.33x38x38h Korb cm. 30x33x12h - Fettauffangschale mit Sieb, Pommes frites: 15 kg/pro Stunde • **FR** Friteuse gaz sur placard - Cuve lt 15 cm.33x38x38h Panier cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 15 kg/h - Bac de récupération de l'huile et filtre • **ES FREIDORA GAS EN MUEBLE - CUBA 15 L. CM33X38X38H CESTA CM. 30X33X12H - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H**
cm. 40x 65x 87h



13,5 kW | 11.650 kcal/h | **2.988,00** | 60 / 0,40

FTL-4EM
07060411

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.35,5x55
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h



3 kW | 230V~ | 50/60 Hz | **1.348,00** | 49 / 0,18

FTL-4ET
07060431

cm. 40x 65x 29h

4,5 kW | 400V~3N | 230V~3 | 50/60 Hz | **1.445,00** | 49 / 0,18

FTL-4EMS
07060414

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.35,5x55
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55 • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h

3 kW | 230V~ | 50/60 Hz | **1.719,00** | 49 / 0,18

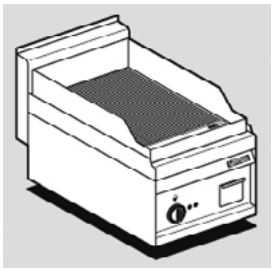
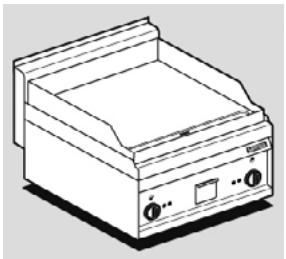
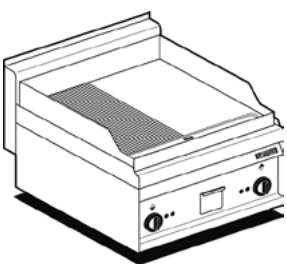
FTL-4ETS
07060434

cm. 40x 65x 29h

4,5 kW | 400V~3N | 230V~3 | 50/60 Hz | **1.857,00** | 49 / 0,18

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTR-4EM 07060413	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.35,5x55 **EN** Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.35,5x55 • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.35,5X55** **cm. 40x 65x 29h**			3 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.566,00** 49 / 0,18
FTR-4ET 07060433	**cm. 40x 65x 29h**			4,5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.631,00** 49 / 0,18
FTR-4EMS 07060416	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.35,5x55 **EN** Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55 • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55** **cm. 40x 65x 29h**			3 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.906,00** 49 / 0,18
FTR-4ETS 07060436	**cm. 40x 65x 29h**			4,5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.039,00** 49 / 0,18
FTL-6ET 07060631	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura **EN** Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 60x 65x 29h**			6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.972,00** 66.5 / 0,27
FTL-6ETS 07060634	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura **EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 60x 65x 29h**			6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.678,00** 66.5 / 0,27
FTLR-6ET 07060632	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura **EN** Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 60x 65x 29h**			6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.159,00** 66.5 / 0,27

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

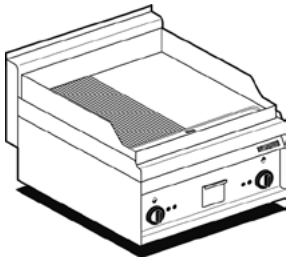
FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-6ETS
07060635

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 65x 29h



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

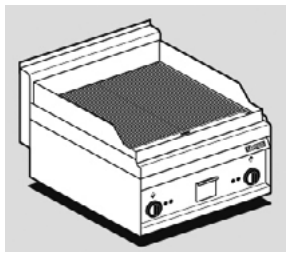
2.865,00
66.5 / 0,27



FTR-6ET
07060633

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 60x 65x 29h



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

2.343,00
66.5 / 0,27



FTR-6ETS
07060636

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h

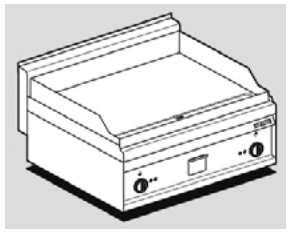
6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

3.052,00
66.5 / 0,27



FTL-8ET
07060831

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 65x 29h



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

2.728,00
82 / 0,35



FTL-8ETS
07060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 65x 29h

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

3.569,00
82 / 0,35



FTLR-8ET
07060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 65x 29h



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

2.928,00
82 / 0,35



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-8ETS
07060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**

cm. 80x 65x 29h



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

3.786,00
82 / 0,35



FTL-4G
07230451

Fry-top gas liscio, piastra cm.35,5x55
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.35,5x55 • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h



7 kW
6.020 kcal/h

1.675,00
46 / 0,18



FTL-4GS
07230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.35,5x55
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55 • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h

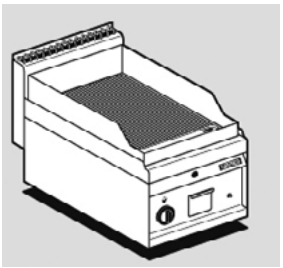
7 kW
6.020 kcal/h

2.282,00
46 / 0,18



FTR-4G
07230453

Fry-top gas rigato, piastra cm.35,5x55
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.35,5x55 • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h



7 kW
6.020 kcal/h

1.888,00
46 / 0,18



FTR-4GS
07230456

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.35,5x55
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.35,5x55 • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.35,5x55 • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.35,5x55 • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.35,5X55**
cm. 40x 65x 29h

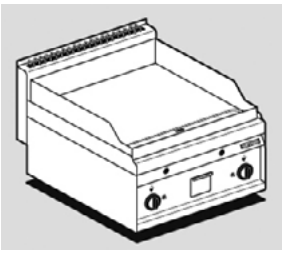
7 kW
6.020 kcal/h

2.480,00
46 / 0,18



FTL-6G
07230651

Fry-top gas liscio, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h



10,5 kW
9.030 kcal/h

2.227,00
65.5 / 0,27



FTL-6GS
07230654

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h

10,5 kW
9.030 kcal/h

2.915,00
65.5 / 0,27



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-6G
07230652

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.411,00** — 65.5 / 0,27



FTLR-6GS
07230655

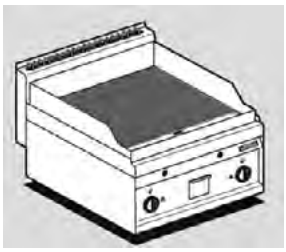
Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.110,00** — 65.5 / 0,27



FTR-6G
07230653

Fry-top gas rigato, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.609,00** — 65.5 / 0,27



FTR-6GS
07230656

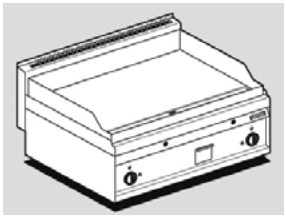
Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.55,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.55,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.55,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.55,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.55,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 60x 65x 29h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.304,00** — 65.5 / 0,27



FTL-8G
07230851

Fry-top gas liscio, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 65x 29h

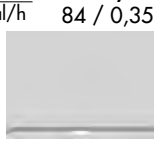


14 kW / 12.040 kcal/h — **3.485,00** — 84 / 0,35

FTL-8GS
07230854

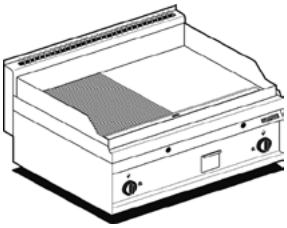
Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 65x 29h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.436,00** — 84 / 0,35



FTLR-8G
07230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN**
cm. 80x 65x 29h

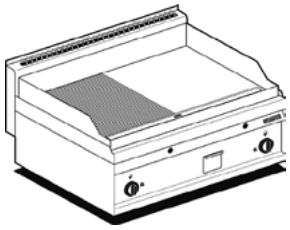
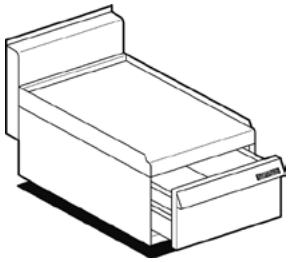
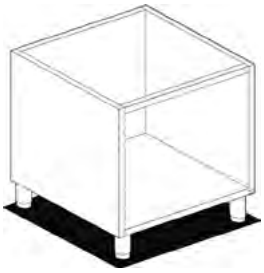


14 kW / 12.040 kcal/h — **3.681,00** — 84 / 0,35



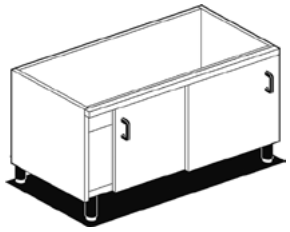
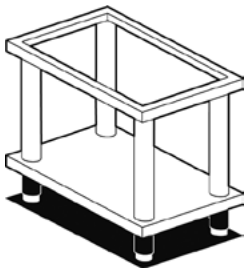
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLR-8GS 07230855	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.75,5x55 - 2 zone di cottura **EN** Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.75,5x55 - 2 cooking areas • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.75,5x55 - 2 Heizzonen • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.75,5x55 - 2 zones de cuisson • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.75,5X55 - 2 ZONAS DE COCCIÓN** **cm. 80x 65x 29h**		14 kW 12.040 kcal/h **4.654,00** 84 / 0,35
PL-4 07010400	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica. **EN** Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter • **FR** Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h • **ES SOBRE DE TRABAJO - CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO** **cm. 40x 65x 29h**		**791,00** 25 / 0,18
PL-6 07010600	PIANO LAVORO - Cassetto con 2 bacinelle: 1 GN 1/1 15h plastica, 1 cm. 17x46,5x15h inox. **EN** Worktop - Drawer with 2 containers: 1 GN 1/1 15h plastic, 1 cm. 17x46,5x15h inox. • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 2 Behältern: 1 GN 1/1 15h aus Kunststoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl. • **FR** Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs: 1 GN 1/1 en plastique, 1 cm. 17x46,5x15h en acier inoxydable • **ES SOBRE DE TRABAJO - CAJÓN CON 2 CONTENEDORES: 1 GN 1/1 15H PLÁSTICO, 1 CM. 17X46,5X15H INOX** **cm. 60x 65x 29h**		**904,00** 34 / 0,27
PL-8 07010800	PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica. **EN** Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern • **FR** Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h • **ES SOBRE DE TRABAJO - CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO** **cm. 80x 65x 29h**		**1.058,00** 40 / 0,35
LA-6 07020600	LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 40x40x15h **EN** Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 40x40x15h • **DE** Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 40x40x15h • **FR** Bac-evier avec robinetterie - Bac cm. 40x40x15h • **ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 40X40X15H** **cm. 60x 65x 29h**		**1.078,00** 25 / 0,27
M-4 07420400	MOBILE BASE A GIORNO **EN** Open stand • **DE** Unterschrank offen • **FR** Placard ouvert • **ES MUEBLE BASE ABIERTO** **cm. 40x 53,5x 58h**		**485,00** 15 / 0,16
M-6 07420600	**cm. 60x 53,5x 58h**		**679,00** 19 / 0,24
M-8 07420800	**cm. 80x 53,5x 58h**		**770,00** 22 / 0,31

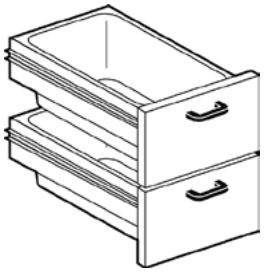
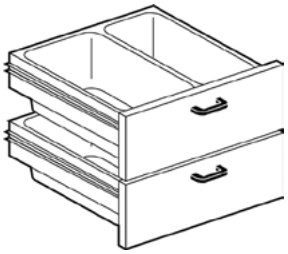
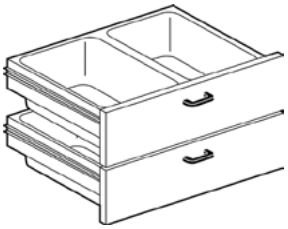
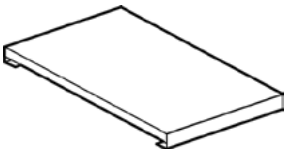
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MOBILI BASE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
M-10 07421000	**cm. 100x 53,5x 58h**		**1.111,00** 27 / 0,39
M-12 07421200	**cm. 120x 53,5x 58h**		**1.379,00** 31 / 0,47
MPS-12 07421232	BASE CON PORTE SCORREVOLI **EN** Stand with sliding doors • **DE** Unterschrank mit Schiebetüren • **FR** Placard avec portes coulissantes • **ES BASE CON PUERTAS CORREDIZAS** **cm. 120x 56,5x 58h**		**1.670,00** 43 / 0,47
MPS-16 07421632	**cm. 160x 56,5x 58h**		**1.888,00** 60 / 0,73
MPS-20 07422032	**cm. 200x 56,5x 58h**		**2.138,00** 67 / 0,91
S-4 07410400	CAVALLETTO BASE **EN** Stand • **DE** Untergestell • **FR** Pietement simple • **ES SOPORTE BASE** **cm. 40x 53,5x 58h**		**455,00** 19.5 / 0,16
S-6 07410600	**cm. 60x 53,5x 58h**		**509,00** 23 / 0,24
S-8 07410800	**cm. 80x 53,5x 58h**		**600,00** 26 / 0,31
S-10 07411000	**cm. 100x 53,5x 58h**		**684,00** 29 / 0,39
PM-3DX 07430300	PORTA 300 DX **EN** R/h door 300 • **DE** Flügeltür 300 rechts • **FR** Porte droite 300 • **ES PUERTA 300 DERECHA** **cm. 29,5x 2,5x 45h**		**218,00** 2.5 / 0,01
PM-4DX 07430400	PORTA 400 DX **EN** R/h door 400 • **DE** Flügeltür 400 rechts • **FR** Porte droite 400 • **ES PUERTA 400 DERECHA** **cm. 39,5x 2,5x 45h**		**228,00** 3.5 / 0,02
PM-3SX 07430301	PORTA 300 SX **EN** L/h door 300 • **DE** Flügeltür 300 links • **FR** Porte gauche 300 • **ES PUERTA 300 IZQ.** **cm. 29,5x 2,5x 45h**		**218,00** 2.5 / 0,01
PM-4SX 07430401	PORTA 400 SX **EN** L/h door 400 • **DE** Flügeltür 400 links • **FR** Porte gauche 400 • **ES PUERTA 400 IZQ.** **cm. 39,5x 2,5x 45h**		**228,00** 3.5 / 0,02

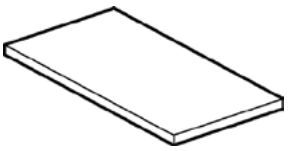
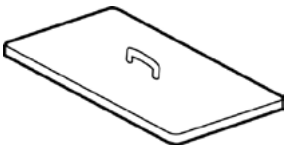
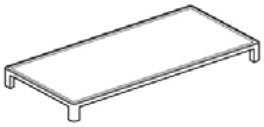
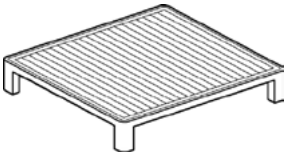
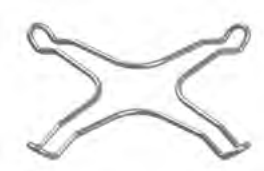
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
C-4 07440420	CASSETTIERA 400 N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. **EN** Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • **DE** Schubladen 400 - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern Telescopeinführungen • **FR** Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h guides télescopiques • **ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 39,5x 56x 45h**		**766,00** 18 / 0,16
C-6 07440620	CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle N. 2 GN 1/1 15h in plastica - N. 2 cm. 17x46,5x15h inox - Guide telescopiche. **EN** Drawer set 600 - N. 2 drawers with 4 containers N. 2 GN 1/1 15h in plastic - N. 2 cm. 17x46,5x45h inox - Telescopic guides. • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 4 Behältern N. 2 GN 1/1 15h aus Kunstoff - N. 2 cm. 17x46,5x45h aus Edelstahl - Telescopeinführunge • **FR** Tiroirs pour mueble de 600 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs: N. 2 GN 1/1 15h en plastique, N. 2 cm. 17x46,5x45h en acier inoxydable, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES, N. 2 GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, N. 2 CM17X46,5X45H INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 59,5x 56x 45h**		**909,00** 24 / 0,24
C-8 07440820	CASSETTIERA 800 N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. **EN** Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern Telescopeinführungen • **FR** Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h guides télescopiques • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 79,5x 56x 45h**		**1.193,00** 26 / 0,31
R-4 07450400	RIPIANO 400 **EN** Shelf 400 • **DE** Abstellbrett 400 • **FR** Etagère 400 • **ES ESTANTE 400** **cm. 35x 53x 2h**		**136,00** 1.5 / 0,01
R-6 07450600	RIPIANO 600 **EN** Shelf 600 • **DE** Abstellbrett 600 • **FR** Etagère 600 • **ES ESTANTE 600** **cm. 55x 53x 2h**		**154,00** 2 / 0,01
R-8 07450800	RIPIANO 800 **EN** Shelf 800 • **DE** Abstellbrett 800 • **FR** Etagère 800 • **ES ESTANTE 800** **cm. 75x 53x 2h**		**172,00** 2.5 / 0,02
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA **EN** Scraper for gooved plate • **DE** Schaber für gerillte Kochplatte • **FR** Racloir pour plaque nervurée • **ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA**		**69,00** / 1,00
CG-65 07560000	COPRIGIUNTO **EN** Joint cover • **DE** Klemmsteg • **FR** Couvre-joint • **ES CUBRE JUNTA** **cm. 0,7x 58x 1,2h**		**43,00** 0.1 / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA **EN** Plastic chopping-board • **DE** Schneidebrett • **FR** Plan de decoupe • **ES PICADOR DE PLÁSTICO** **cm. 39x 58x 2,5h**		**170,00** 6 / 0,01
TG-6 07580600	**cm. 59x 58x 2,5h**		**251,00** 9 / 0,02
TG-8 07580800	**cm. 79x 58x 2,5h**		**324,00** 11 / 0,02
TG-10 07581000	**cm. 99x 58x 2,5h**		**349,00** 14 / 0,02
06290600	Coperchio (BR-6) **EN** Lid (BR-6) • **DE** Deckel (BR-6) • **FR** Couvercle (BR-6) • **ES TAPA (BR-6)** **cm. 51x 42x 3h**		**150,00** 3 / 0,02
PLF 07590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA **EN** Smooth griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque lisse pour la grille en fonte • **ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 27**		**205,00** 9 / 0,01
PLF/2 07590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA **EN** Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • **FR** Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte • **ES PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 57**		**405,00** 18 / 0,01
PRF 07590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA **EN** Grooved griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque nervurée pour la grille en fonte • **ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 27**		**274,00** 9 / 0,01
PRF/2 07590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA **EN** Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • **FR** Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte • **ES PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 57**		**450,00** 18 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE **EN** Reduction • **DE** Reduzierstern • **FR** Grille de réduction • **ES REJILLA DE REDUCCIÓN** **cm. 25x 25**		**43,00** 0,2 / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

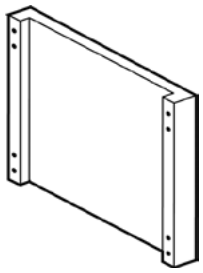
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

544439900 ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa
EN Wok ring - only for cast iron grills • **DE** Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • **FR** Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO**
cm. Ø 22,5x 3,5h



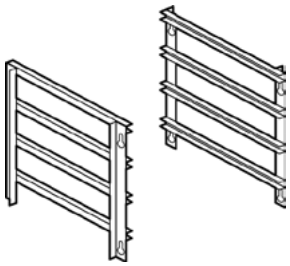
170,00
2 / 0,00

D-8
07470000
DIVISORIO Necessario per applicare cassettiera C-4 su mobile M-8
EN Partition - for installation of a C-4 on a stand M-8 • **DE** Trennwand - Um ein C-4 an einem Unterschrank M-8 einzubauen • **FR** Separation - Pour l'installation de C-4 sur placard M-8 • **ES DIVISORIO - NECESARIO PARA APLICAR CAJONERAS C-4 EN MUEBLE M-8**
cm. 5x 53,5x 38,5h



172,00
2 / 0,02

PT
07460002
PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 9 cm.
EN Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 9 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 9 cm. • **FR** Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 9 cm. • **ES PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 9 CM.**



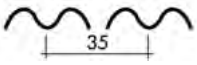
492,00
2 / 0,01

07570400 Griglia per carni grasse regolabile (CW-4)
EN Adjustable grill for meat (CW-4) • **DE** Einstellbarer Fleischrost (CW-4) • **FR** Grille cannelée à gorges, réglable (CW-4) • **ES PARRILLA PARA CARNES GRASAS REGULABLE (CW-4)**
cm. 38x 47



269,00
2.5 / 0,03

06300600 Griglia per carni grasse regolabile (CW-6)
EN Adjustable grill for meat (CW-6) • **DE** Einstellbare Fleischrost (CW-6) • **FR** Grille cannelée règlable à gorges (CW-6) • **ES PARRILLA PARA CARNES GRASAS REGULABLE (CW-6)**
cm. 28x 47



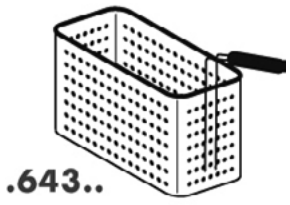
261,00
2 / 0,02

531048000 CESTO 1/6 PER CPM-6G
EN Basket 1/6 for CPM-6G • **DE** Korb 1/6 für CPM-6G • **FR** Panier 1/6 pour CPM-6G • **ES CESTA 1/6 PARA CPM-6G**
cm. 13,5x 16x 21,5h



102,00
1 / 0,02

531064300 CESTO 1/4 PER CPM-6G
EN Basket 1/4 for CPM-6G • **DE** Korb 1/4 für CPM-6G • **FR** Panier 1/4 pour CPM-6G • **ES CESTA 1/4 PARA CPM-6G**
cm. 11,5x 29x 20h



130,00
1,2 / 0,04

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

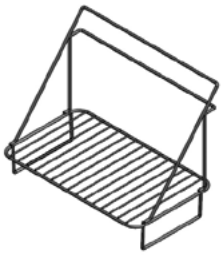
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

531018700 CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPM-6G
EN Basket with hook 1/4 for CPM-6G • **DE** Korb mit Haken 1/4 für CPM-6G • **FR** Panier avec crochet 1/4 pour CPM-6G • **ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPM-6G**
cm. 11x 26x 20h



131,00
1,2 / 0,04

531069500 SUPPORTO PER CESTI CON GANCIO PER CPM-6G
EN support for baskets with hook for CPM-6G • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CPM-6G • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CPM-6G • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPM-6G**
cm. 50x 29x 39h

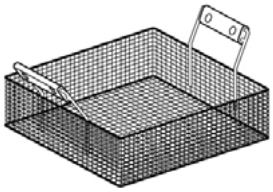


195,00
4 / 0,08

531043900 Cesto 1/1 (FP-6E)
EN basket 1/1 (FP-6E) • **DE** Fritierkorb 1/1 (FP-6E) • **FR** Panier 1/1 (FP-6E) • **ES CESTA 1/1 (FP-6E)**
cm. 46x 30x 10h

170,00
3 / 0,06

531024300 Cesto 1/1 (FP-6G)
EN basket 1/1 (FP-6G) • **DE** Fritierkorb 1/1 (FP-6G) • **FR** Panier 1/1 (FP-6G) • **ES CESTA 1/1 (FP-6G)**
cm. 42,5x 31x 10h



167,00
3 / 0,06

531013200 Cesto 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)
EN basket 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • **DE** Fritierkorb 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • **FR** Panier 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • **ES CESTA 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)**
cm. 10x 30x 12h

63,00
0.7 / 0,03

531013500 Cesto 1/2 (FQM-4G)
EN basket 1/2 (FQM-4G) • **DE** Fritierkorb 1/2 (FQM-4G) • **FR** Panier 1/2 (FQM-4G) • **ES CESTA 1/2 (FQM-4G)**
cm. 14x 33x 12h

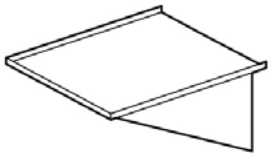


77,00
0.8 / 0,04

06280600 Scivolo (FP-6E)
EN Slide (FP-6E) • **DE** Rutsche (FP-6E) • **FR** Goulotte (FP-6E) • **ES DESLIZADOR (FP-6E)**
cm. 60x 34

157,00
4 / 0,05

07600600 Scivolo (FP-6G)
EN Slide (FP-6G) • **DE** Rutsche (FP-6G) • **FR** Goulotte (FP-6G) • **ES DESLIZADOR (FP-6G)**
cm. 55x 34

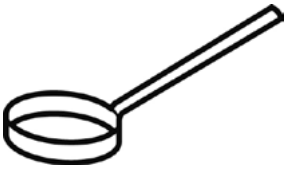


154,00
4 / 0,05

FU-1X7
05281700
FORMA PER UOVA Ø 7
EN Egg poachers Ø 7 • **DE** Eierformer Ø 7 • **FR** Forme a oeuf Ø 7 • **ES MOLDE PARA HUEVOS Ø 7**

23,00
1 / 0,00

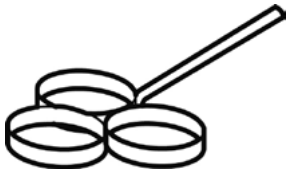
FU-1X9
05281900
FORMA PER UOVA Ø 9
EN Egg poachers Ø 9 • **DE** Eierformer Ø 9 • **FR** Forme a oeuf Ø 9 • **ES MOLDE PARA HUEVOS Ø 9**



27,00
1 / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
FU-2X7 05282700	FORMA PER UOVA 2xØ 7 **EN** Egg poachers Ø 7 • **DE** Eierformer Ø 7 • **FR** Forme a oeuf Ø 7 • **ES MOLDE PARA HUEVOS Ø 7**		**38,00** 1.5 / 0,00
FU-2X9 05282900	FORMA PER UOVA 2xØ 9 **EN** Egg poachers Ø 9 • **DE** Eierformer Ø 9 • **FR** Forme a oeuf Ø 9 • **ES MOLDE PARA HUEVOS Ø 9**		**43,00** 1.5 / 0,00
FU-3X7 05283700	FORMA PER UOVA 3xØ 7 **EN** Egg poachers Ø 7 • **DE** Eierformer Ø 7 • **FR** Forme a oeuf Ø 7 • **ES MOLDE PARA HUEVOS Ø 7**		**51,00** 2 / 0,00
FU-3X9 05283900	FORMA PER UOVA 3xØ 9 **EN** Egg poachers Ø 9 • **DE** Eierformer Ø 9 • **FR** Forme a oeuf Ø 9 • **ES MOLDE PARA HUEVOS Ø 9**		**54,00** 2 / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



70

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

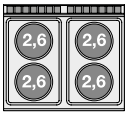
CF4-78ET
08660830

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.957,00
112 / 0,71

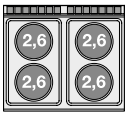


CFV4-78ET
08660835

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 plates - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

15,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.430,00
112 / 0,71



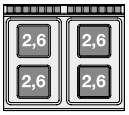
CFQ4-78ET
08660831

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.114,00
120 / 0,71

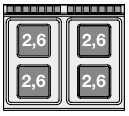


CFVQ4-78ET
08660836

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 square plates - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

15,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.557,00
120 / 0,71



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

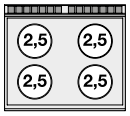
CFC4-78ET
08660832

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 57 - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.607,00
107 / 0,71

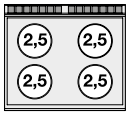


CFVC4-78ET
08660837

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 57 - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

15,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.033,00
107 / 0,71



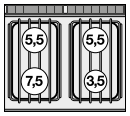
CF4-78GP
08680850

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



29,3 kW
25.198 kcal/h

4.523,00
138 / 0,71



CF4-78GPE
08690860

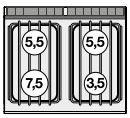
CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 4 burners - traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

4.523,00
132 / 0,71

5 kW
400V~3N
50/60 Hz



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

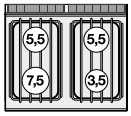
CFV4-78GPE
08690865

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



22 kW / 18.920 kcal/h
5,32 kW / 400V~3N / 230V~3 / 50/60 Hz

4.958,00
132 / 0,71



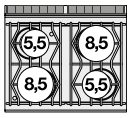
CFA4-78GP
08750850

CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



35,3 kW / 30.358 kcal/h

6.292,00
138 / 0,71



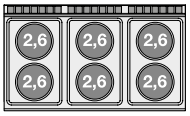
CF6-712ETV
08661230

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



20,6 kW / 400V~3N / 50/60 Hz

5.275,00
134 / 1,05

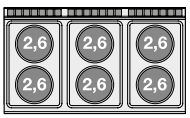


CFV6-712ETV
08661235

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 6 plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

20,92 kW / 400V~3N / 50/60 Hz

5.696,00
134 / 1,05



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

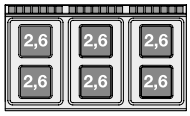
CFQ6-712ETV
08661231

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.064,00
146 / 1,05

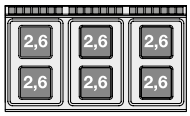


CFVQ6-712ETV
08661236

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 6 square plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

20,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.482,00
146 / 1,05



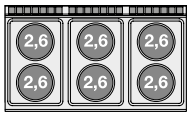
CF6-712ET
08661232

CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.950,00
136 / 1,05



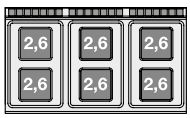
CFQ6-712ET
08661233

CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.637,00
148 / 1,05



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

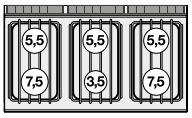
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CF6-712GPV
08681251

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere Gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Elément neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



42,3 kW
36.378 kcal/h
6.024,00
178 / 1,05



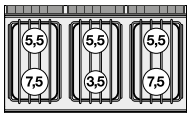
CF6-712GPEV
08691261

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h
6.024,00
177 / 1,05

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

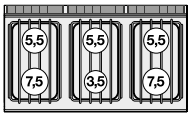


CFV6-712GPEV
08691266

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES GAS RANGE - N. 6 BURNERS - ELECTRIC FAN OVEN CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - NEUTRAL CABINET WITH DOOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

35 kW
30.100 kcal/h
6.426,00
177 / 1,05

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

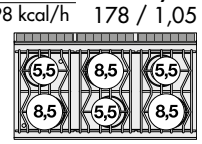


CFA6-712GPV
08751251

CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



49,3 kW
42.398 kcal/h
7.313,00
178 / 1,05



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

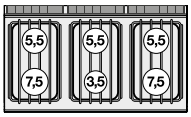
CF6-712GP
08681250

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



46 kW
39.560 kcal/h

6.737,00
197 / 1,05



CF6-712GPE
08691260

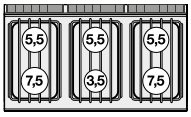
CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

6.737,00
190 / 1,05

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



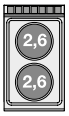
PC-74ET
08030430

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.328,00
42 / 0,37



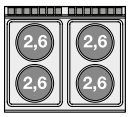
PC-78ET
08030830

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.043,00
68 / 0,71



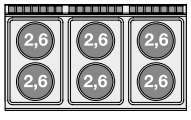
PC-712ET
08031230

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud tripahse sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.839,00
88 / 1,05



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €	KG / M³

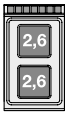
PCQ-74ET
08030431

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.983,00
46 / 0,37



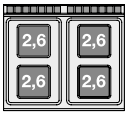
PCQ-78ET
08030831

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



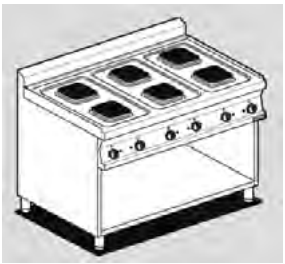
10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.444,00
71 / 0,71



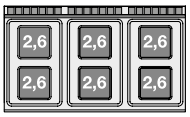
PCQ-712ET
08031231

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



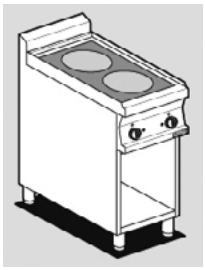
15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.910,00
103 / 1,05



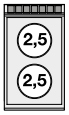
PCC-74ET
08030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



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

2.469,00
41 / 0,37



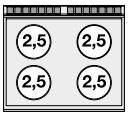
PCC-78ET
08030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x 57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRO CM. 75 X 57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



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

3.632,00
66 / 0,71



PCI-74ET
08030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

8.640,00
40 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

PCIW-74ET
08030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

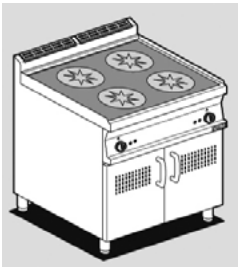


5 kW
400V~3
50/60 Hz

6.590,00
38 / 0,37

PCI-78ET
08030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



20 kW
400V~3
50/60 Hz

16.419,00
70 / 0,71

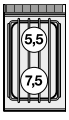
PC-74GP
08210450

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



13 kW
11.180 kcal/h

1.865,00
63 / 0,37



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

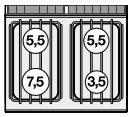
PC-78GP
08210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

2.983,00
76 / 0,71



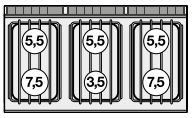
PC-712GP
08211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

4.272,00
126 / 1,05



PC1-74G
08210453

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 1 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 1 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 1 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 1 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 1 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



10 kW
8.600 kcal/h

1.907,00
63 / 0,37



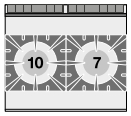
PC2-78G
08210853

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



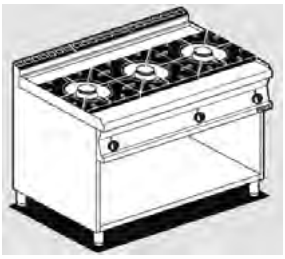
17 kW
14.620 kcal/h

2.957,00
76 / 0,71



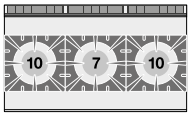
PC3-712G
08211253

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 3 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 3 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 3 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 3 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 3 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



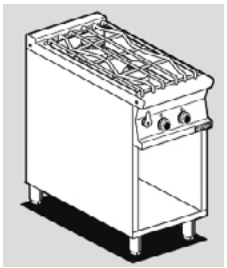
27 kW
23.220 kcal/h

4.141,00
126 / 1,05



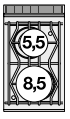
PCA-74GP
08310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h

2.068,00
63 / 0,37



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

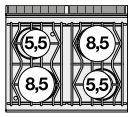
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCA-78GP
08310850

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h

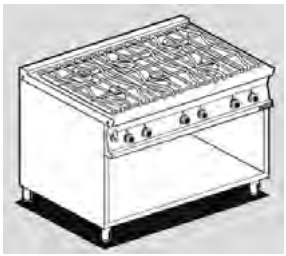


28 kW / 24.080 kcal/h — **4.067,00** — 76 / 0,71

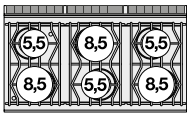


PCA-712GP
08311250

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 6 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



42 kW / 36.120 kcal/h — **5.844,00** — 126 / 1,05



PA-78G
08210851

"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN "PAELLERO" Gas - open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES "PAELLERO" GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,5 kW / 9.890 kcal/h — **3.516,00** — 111 / 0,71

PAF-78G
08680851

"PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN "PAELLERO" Gas on Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** "PAELLERO" Gas mit Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** "PAELLERO" gaz sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES "PAELLERO" GAS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



18,8 kW / 16.168 kcal/h — **4.378,00** — 159 / 0,71

TP-74G
08290450

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on open unit - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



7 kW / 6.020 kcal/h — **2.311,00** — 65 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TP-78G
08290850

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on open unit - Plate 77x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 77x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



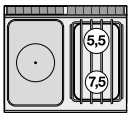
12 kW
10.320 kcal/h
3.144,00
121 / 0,71

TP2-78GP
08300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

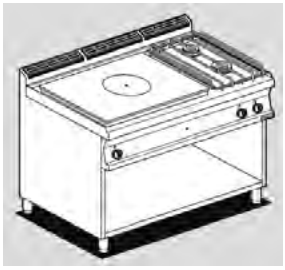


20 kW
17.200 kcal/h
3.623,00
115 / 0,71

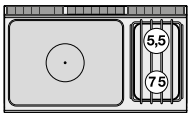


TP2-712GP
08291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



25 kW
21.500 kcal/h
4.680,00
157 / 1,05

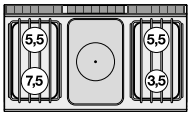


TP4-712GP
08301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x57 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



29 kW
24.940 kcal/h
4.815,00
154 / 1,05



TP-78ET
08120830

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x50 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x50 - 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten ouf offenem Unterbau - Platte cm. 70x50 - 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x50 - 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



10 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.873,00
121 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

TPF-78ET
08670830

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - piastra cm. 70x50 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 70x50 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.444,00
170 / 0,71

TPFV-78ET
08670835

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 70x50 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 70x50 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

15,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.865,00
170 / 0,71

TPF-78G
08700850

TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



19,3 kW
16.600 kcal/h

4.939,00
169 / 0,71

TPF-78GE
08710860

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.895,00
170 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPFV-78GE
08710865

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.340,00
170 / 0,71

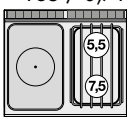
TPF2-78GP
08720850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



27,3 kW
23.478 kcal/h

5.304,00
165 / 0,71



TPF2-78GPE
08730860

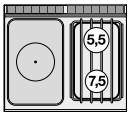
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



20 kW
17.200 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.257,00
166 / 0,71



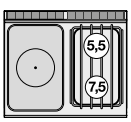
TPFV2-78GPE
08730865

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

20 kW
17.200 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.688,00
166 / 0,71



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

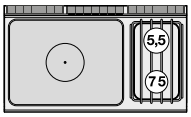
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF2-712GPV
08701251

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



32,3 kW
27.778 kcal/h
6.800,00
227 / 1,05



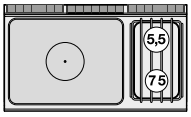
TPF2-712GPEV
08711261

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



25 kW
21.500 kcal/h
6.738,00
227 / 1,05

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

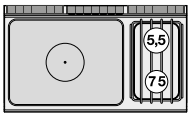


TPFV2-712GPEV
08711266

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

25 kW
21.500 kcal/h
7.182,00
227 / 1,05

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

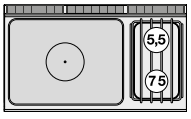


TPF2-712GP
08701250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



36 kW
30.960 kcal/h
7.290,00
209 / 1,05



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF2-712GPE
08711260

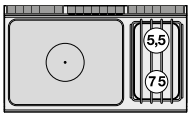
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.105x53 - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



25 kW
21.500 kcal/h

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.225,00
209 / 1,05



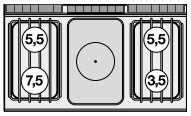
TPF4-712GPV
08721251

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



36,3 kW
31.218 kcal/h

6.796,00
221 / 1,05



TPF4-712GPEV
08731261

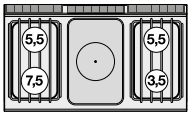
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.736,00
221 / 1,05



TPFV4-712GPEV
08731266

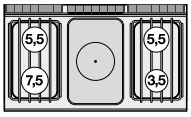
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

7.169,00
221 / 1,05



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

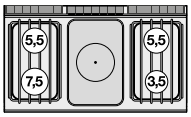
TPF4-712GP
08721250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



40 kW
34.400 kcal/h

7.625,00
202 / 1,05



TPF4-712GPE
08731260

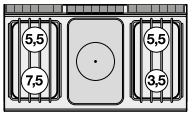
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.105x53 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

7.557,00
202 / 1,05

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



BM-74EM
08050410

BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain marie monophase sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 15H - GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



2,1 kW
230V~
50/60 Hz

1.872,00
41 / 0,37

BM-78ET
08050830

BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 15h, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 15h, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 15h, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain marie triphase sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 15h, Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO. SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



4,2 KW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

2.648,00
61 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAGNOMARIA A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BM-74G 08220450	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Gas bain marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - CUBA PARA GN 1/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 40x 70,5x 90h**		3,5 kW 3.010 kcal/h		**1.943,00** 49 / 0,37
BM-78G 08220850	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Gas ain marie on open cabinet. Bowl for GN 2/1 h.15, water loading cock , floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas Wasserbad mit offenem Unterbau. Becken GN 2/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain-marie gaz sur armoire ouvert. Cuve pour GN 2/1 h.15, robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA PARA GN 2/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO. (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 80x 70,5x 90h**		6,5 kW 5.590 kcal/h		**3.096,00** 68 / 0,71
BS-74EM 08040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO, MONOFÁSICO Y SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 40x 70,5x 90h**		1,47 kW 230V~ 50/60 Hz		**2.171,00** 42 / 0,40
CP-74ET 08100430	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 40x 70,5x 90h**		7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.212,00** 48 / 0,37

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

CPA-74ET
08100435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.711,00
48 / 0,37

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



CP-76ET
08100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



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

4.054,00
78 / 0,54

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-76ET
08100635

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



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

4.553,00
78 / 0,54

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



CP-78ET
08100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol En (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.391,00
82 / 0,71

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-78ET
08100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.890,00
82 / 0,71

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



CP-74G
08270450

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



9,5 kW
8.160 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

3.820,00
61 / 0,37

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-74G
08270455

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



9,5 kW / 8.160 kcal/h
0,035 KW / 230V~ / 50/60 Hz

4.105,00
61 / 0,37

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



CP-76G
08270650

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



13,95 kW / 11.997 kcal/h
0,02 KW / 230V~ / 50/60 Hz

4.150,00
80 / 0,54

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-76G
08270655

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

4.436,00
80 / 0,54

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



CP-78G
08270850

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining. (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



19 kW
16.320 kcal/h

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

5.977,00
103 / 0,71

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW / kcal/h | kw / V~ / Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-78G
08270855

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



19 kW / 16.320 kcal/h
0,07 KW / 230V~ / 50/60 Hz

6.549,00
103 / 0,71

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



SCCP-72EM
08140210

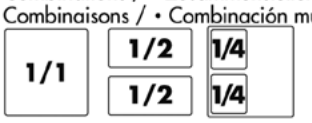
SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-74/78, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 2 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN basket elevator for pasta cooker CP-74/78, automatic timed or manual lifting, 2 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CP-74/78, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-74/78, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-74/78, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 2 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 20x 70,5x 90h



0,35 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.498,00
45 / 0,37

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

PI50-78ET
08110831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x45h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x45h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x45h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X45H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



9 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **7.908,00** — 120 / 0,71

PI50A-78ET
0811A831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x45h - automatic water-charge of double jacket. (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x45h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x45h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X45H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

9 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **10.308,00** — 120 / 0,71

PD50-78G
08280850

PENTOLA DIRETTA GAS LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas direct boiling pan 50 lts - Tank Ø cm. 40x45h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite directe à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X45H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,5 kW / 13.330 kcal/h — **6.381,00** — 110 / 0,71

PI50-78G
08280851

PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x45h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 50 CUBA Ø CM. 40X45H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

15,5 kW / 13.330 kcal/h — **8.274,00** — 120 / 0,71

PI50A-78G
0828A851

PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x45h - automatic water-charge of double jacket. (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 50 CUBA Ø CM. 40X45H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

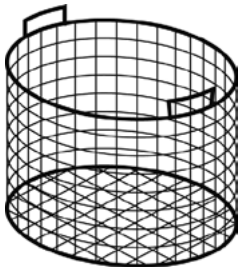


15,5 kW / 13.330 kcal/h — **10.876,00** — 120 / 0,71

0.1 / 230V~ / 50/60 Hz

531032701

OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola
EN Optional: Basket 1/1 for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/1 pour marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA**
cm.Ø 36x 39,5h



968,00
5 / 0,08

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-74ET
08060431

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.311,00
64 / 0,37

FTL-74ETS
08060434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.756,00
64 / 0,37

FTL-74ETSS
0806043O

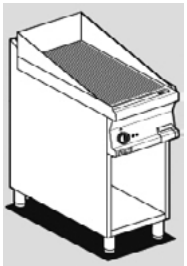
Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.756,00
64 / 0,37

FTR-74ET
08060433

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.466,00
64 / 0,37

FTR-74ETS
08060436

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.853,00
64 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

FTL-76ET
08060631

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.792,00
78 / 0,54

FTL-76ETS
08060634

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.253,00
78 / 0,54

FTL-76ETSS
0806063O

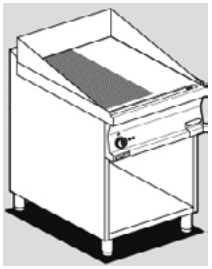
Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.253,00
78 / 0,54

FTLR-76ET
08060632

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.877,00
78 / 0,54

FTLR-76ETS
08060635

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.396,00
78 / 0,54

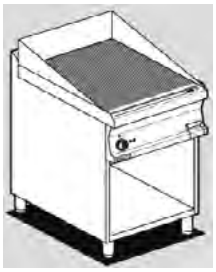
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTR-76ET
08060633

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.971,00
78 / 0,54

FTR-76ETS
08060636

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.543,00
78 / 0,54

FTL-78ET
08060831

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.451,00
110 / 0,71

FTL-78ETS
08060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.106,00
110 / 0,71

FTL-78ETSS
0806083O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.106,00
110 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-78ET
08060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.654,00
110 / 0,71

FTLR-78ETS
08060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.275,00
110 / 0,71

FTR-78ET
08060833

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.740,00
110 / 0,71

FTR-78ETS
08060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.456,00
110 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

FTL-712ET
08061231

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



14,8 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.387,00** — 150 / 1,05

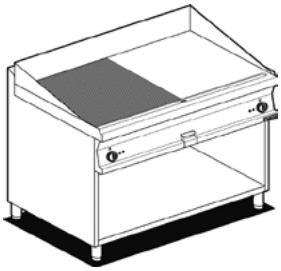
FTL-712ETS
08061234

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

14,8 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **5.394,00** — 150 / 1,05

FTLR-712ET
08061232

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



14,8 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.590,00** — 150 / 1,05

FTLR-712ETS
08061235

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
• **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

14,8 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **5.701,00** — 150 / 1,05

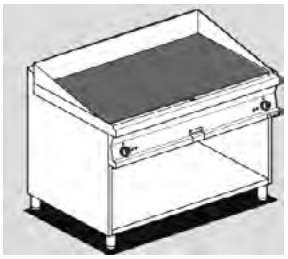
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTR-712ET
08061233

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz
4.804,00
150 / 1,05

FTR-712ETS
08061236

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.099,00
150 / 1,05

FTL-712ET3
0806123B

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz
4.804,00
150 / 1,05

FTL-712ETS3
0806123E

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.763,00
150 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-712ETSS3
0806123Y

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.763,00
150 / 1,05

FTLR-712ET3
0806123C

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



16,65 KW
400V~3N
50/60 Hz

4.932,00
150 / 1,05

FTLR-712ETS3
0806123F

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.900,00
150 / 1,05

FTL-74G
08230451

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

2.422,00
69 / 0,37

FTL-74GS
08230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

7 kW
6.020 kcal/h

2.868,00
69 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-74GSS
0823045O

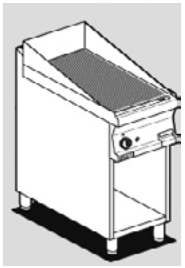
Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



7 kW / 6.020 kcal/h — **2.868,00** — 69 / 0,37

FTR-74G
08230453

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



7 kW / 6.020 kcal/h — **2.596,00** — 69 / 0,37

FTR-74GS
08230456

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

7 kW / 6.020 kcal/h — **3.036,00** — 69 / 0,37

FTL-76G
08230651

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.835,00** — 83 / 0,54

FTL-76GS
08230654

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.454,00** — 83 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

FTL-76GSS
08230650

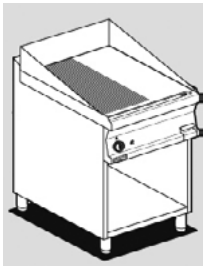
Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.454,00** — 83 / 0,54

FTLR-76G
08230652

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.974,00** — 83 / 0,54

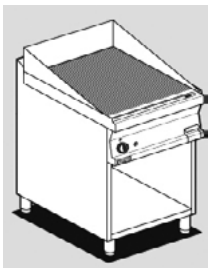
FTLR-76GS
08230655

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.597,00** — 83 / 0,54

FTR-76G
08230653

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.099,00** — 83 / 0,54

FTR-76GS
08230656

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.712,00** — 83 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-78G
08230851

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



14 kW / 12.040 kcal/h — **3.893,00** 114 / 0,71

FTL-78GS
08230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.595,00** 114 / 0,71

FTL-78GSS
0823085O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.595,00** 114 / 0,71

FTLR-78G
08230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



14 kW / 12.040 kcal/h — **4.089,00** 114 / 0,71

FTLR-78GS
08230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.794,00** 114 / 0,71

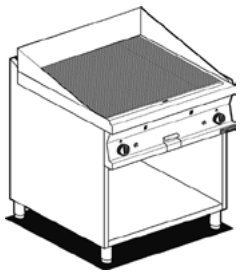
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW / kcal/h | kw / V~ / Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTR-78G
08230853

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



14 kW / 12.040 kcal/h — **4.278,00** — 114 / 0,71

FTR-78GS
08230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

14 kW / 12.040 kcal/h — **5.004,00** — 114 / 0,71

FTL-712G
08231251

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW / 18.060 kcal/h — **4.906,00** — 154 / 1,05

FTL-712GS
08231254

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW / 18.060 kcal/h — **5.793,00** — 154 / 1,05

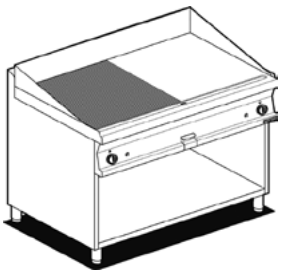
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-712G
08231252

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW / 18.060 kcal/h — **5.152,00** 154 / 1,05

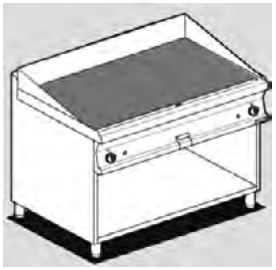
FTLR-712GS
08231255

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW / 18.060 kcal/h — **5.996,00** 154 / 1,05

FTR-712G
08231253

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW / 18.060 kcal/h — **5.401,00** 154 / 1,05

FTR-712GS
08231256

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW / 18.060 kcal/h — **6.259,00** 154 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-712G3
0823125B

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW / 18.060 kcal/h — **5.283,00** — 154 / 1,05

FTL-712GS3
0823125E

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW / 18.060 kcal/h — **6.151,00** — 154 / 1,05

FTL-712GSS3
0823125Y

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW / 18.060 kcal/h — **6.151,00** — 154 / 1,05

FTLR-712G3
0823125C

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW / 18.060 kcal/h — **5.411,00** — 154 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

FTLR-712GS3
0823125F

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h
6.358,00
154 / 1,05



RSFT-73EM
18630317

Piastra per sandwich sopra frytop elettrici - Piastra cm. 29x40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.10)
EN Sandwiches plate above electric gridlde - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10) • **DE** Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10) • **FR** Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10) • **ES PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP ELÉCTRICO - PLANCIA CM. 29X40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +CM.10)**
cm. 32x 62x 41h



2,9 KW
230V~
50/60 Hz
1.493,00
20 / 0,21

CWK-74ET
08080431

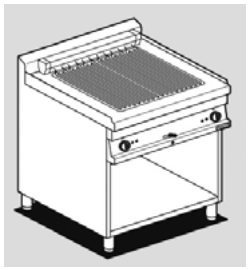
GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz
3.320,00
60 / 0,37

CWK-78ET
08080831

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz
4.288,00
90 / 0,71

CW-74ET
08080430

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
2.554,00
62 / 0,40

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE ELETTRICHE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

CW-78ET
08080830

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Grill threephase on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Grillade triphase sur armoire ouvert N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



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

3.595,00
94 / 0,78

CW-74G
08250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Charcoal grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



9 kW
7.740 kcal/h

2.586,00
61 / 0,40

CW-78G
08250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Charcoal grill gas on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert. N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52. 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

3.887,00
104 / 0,78

F2/8-74ET
08090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h - 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. 2 Bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip tray with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



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

3.749,00
59 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F13-74ET
08090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 24x35x38h - 1 cesto cm. 21x30x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x38h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x38h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x38h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 24X35X38H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.702,00
54 / 0,37

F18-74ET
08090431

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h - 1 cesto cm. 28x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 15 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 18 lts - Bowl cm. 31x34x33h - 1 basket cm. 28x29x15h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h - 1 Korb cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h - 1 Panier cm. 28x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H - 1 CESTA CM. 28X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.926,00
57 / 0,37

F2/13-78ET
08090830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 24x35x38h - 2 cesti cm. 21x30x12h 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x38h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x38h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x38h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X38H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.046,00
95 / 0,71

F2/18-78ET
08090831

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 vasche cm. 31x34x33h - 2 cesti cm. 28x29x15h 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 30 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.499,00
97 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F45-78ET
08090835

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



40 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.109,00
96 / 0,71

F2/8-74G
08260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h.Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



10 kW
8.600 kcal/h

4.335,00
59 / 0,37

F13-74G
08260450

FRIGGITRICE GAS LT. 13 Vasca cm. 24x35x38h - 1 cesto cm. 21x30x12h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 10 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x38h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x38h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 24x35x38h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 24X35X38H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 40x 70,5x 90h



9,3 kW
8.000 kcal/h

2.750,00
61 / 0,40

F18-74G
08260451

FRIGGITRICE GAS LT. 18 Vasca cm. 33x38x38h. - 1 cesto cm. 30x33x12h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 15 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Gas Fryer 18 lts - Bowl cm. 33x38x38h - 1 basket cm. 30x33x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 33x38x38h - 1 Korb cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse a gaz lt. 18 - Cuve cm. 33x38x38h 1 Panier cm. 30x33x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 33X38X38H - 1 CESTA CM. 30X33X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 40x 70,5x 90h

13,5 kW
11.610 kcal/h

3.063,00
66 / 0,40

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/13-78G
08260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 - 2 vasche cm. 24x35x38h 2 cesti cm. 21x30x12h. 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 20 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x38h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x38h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x38h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X38H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80x 70,5x 90h



18,6 kW / 16.000 kcal/h

4.877,00
102 / 0,78

F2/18-78G
08260851

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 - 2 vasche cm. 33x38x38h 2 cesti cm. 30x33x12h. 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 30 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 18+18 lts - 2 pans cm. 33x38x38h 2 baskets cm. 30x33x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 18+18 - 2 Becken cm. 33x38x38h 2 Körbe cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 33x38x38h 2 paniers cm. 30x33x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 33X38X38H 2 CESTAS CM. 30X33X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80x 70,5x 90h

27 kW / 23.220 kcal/h

5.368,00
111 / 0,78

F45-78G
08260855

FRIGGITRICE GAS LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h. - 1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 80x 70,5x 90h



44 kW / 37.840 kcal/h

0,005 kW / 230V~ / 50 Hz

6.071,00
110 / 1,07

Línea 70

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F18-74ETD
0815A430

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.640,00
63 / 0,40

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F18-74ETDP
0815A431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.228,00
73 / 0,40

Línea 70

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F18-74ETDPS
0815A432

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)

• ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.740,00
83 / 0,40

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-78ETD
0815A830

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.030,00
109 / 0,78

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-78ETDP
0815A831

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

19.207,00
129 / 0,78

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-78ETDPS
0815A832

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

24.231,00
149 / 0,78

BR50-78ETF/I
08070835

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 70,5x 90h



10,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.260,00
133 / 0,71

BRM50-78ETF/I
08070836

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 70,5x 90h



10,6 kW
400V~3N
50 Hz

7.861,00
135 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BR50-78GF/I
08240855

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h
6.815,00
135 / 0,71

BRM50-78GF/I
08240856

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 70,5x 90h



14 KW
12.040 kcal/h
8.163,00
139 / 0,71

0,1 KW
230V~
50 Hz

BRF-74ET
08070433

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 30x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 30x51x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 30X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



4 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz
4.059,00
79 / 0,37

BRF-78ET
08070833

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 70x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x51x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 70X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



8 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.139,00
126 / 0,71

BRF-74G
08240453

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 30x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas multi-function fixed braising pan Bowl 30x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 30x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 30x51x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA 30X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



6,95 kW
5.970 kcal/h
4.257,00
79 / 0,37

BRF-78G
08240853

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 70x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas multi-function fixed braising pan Bowl 70x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 70x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 70x51x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA 70X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



13,9 kW
11.940 kcal/h
6.555,00
129 / 0,71

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PL-72
08010200

PIANO LAVORO SU MOBILE (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plan de travail sur armoire (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 20x 70,5x 90h



778,00
30 / 0,37

PLS-73
08010301

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 30x 70,5x 90h



939,00
35 / 0,37

PLS-74
08010401

cm. 40x 70,5x 90h



968,00
40 / 0,37

PLS-76
08010601

cm. 60x 70,5x 90h



1.461,00
47 / 0,54

PLS-78
08010801

cm. 80x 70,5x 90h



1.634,00
55 / 0,71

PL-73
08010300

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto - 1 bacinella inox cm 19x50x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop on open cabinet Drawer - 1 inox container cm 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir - Bac en inox cm 19x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN - 1 CONTENEDOR CM 19X50X15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 30x 70,5x 90h



1.274,00
40 / 0,37

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

PL-74
08010400

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



1.228,00
45 / 0,37

PL-76
08010600

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto - 1 bacinella inox cm 49x50x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop on open cabinet Drawer - 1 inox container cm 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir - Bac en inox cm 49x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN - 1 CONTENEDOR CM 49X50X15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



1.751,00
56 / 0,54

PL-78
08010800

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



1.954,00
67 / 0,71

LA-74
08020400

LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



1.565,00
45 / 0,37

P-73/93-DX
08430300

PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

P-74/94-DX
08430400

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400 • **DE** Rechte tür 400 • **FR** Porte droite 400 • **ES PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

220,00
3.5 / 0,02

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

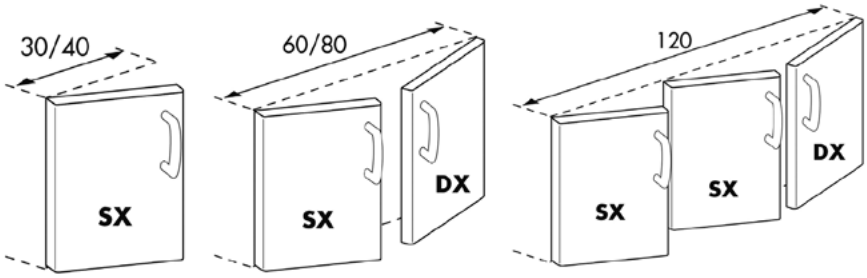
P-73/93-SX
08430301
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

P-74/94-SX
08430401
PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h

220,00
3.5 / 0,02



C-73/93
08440320
CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 29,5x 59x 47,5h



827,00
16 / 0,19

C-74/94
08440420
CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 39,5x 59x 47,5h



849,00
18 / 0,19

C-76/96
08440620
CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 59,5x 59x 47,5h



1.173,00
22 / 0,28

C-78/98
08440820
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 79,5x 59x 47,5h



1.193,00
26 / 0,37

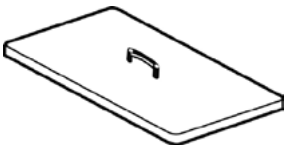
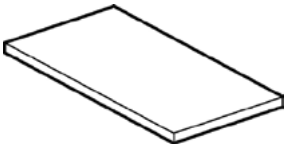
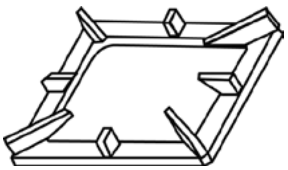
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
SIA-7/9 08480000	STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI **EN** Lower bracket to join two items		**64,00** 2 / 0,00
SR-100 50900001	SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno **EN** Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • **DE** 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • **FR** Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • **ES EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS** **cm. 12,7h**		**383,00** 1 / 0,01
D-7 08470000	DIVISORIO **EN** Spacer • **DE** Trennwand • **FR** Separation • **ES DIVISORIO** **cm. 5x 59x 45h**		**172,00** 2.5 / 0,02
R-74 08450400	RIPIANO 400 SOLO PL **EN** Shelf 400 Only for PL • **DE** Zwischenboden 400 Nur fur PL • **FR** Etagère 400 Seulement pour PL • **ES ESTANTE 400 SOLO PARA PL** **cm. 35x 59x 2h**		**136,00** 2 / 0,01
R-76 08450600	RIPIANO 600 SOLO PL **EN** Shelf 600 Only for PL • **DE** Zwischenboden 600 Nur fur PL • **FR** Etagère 600 Seulement pour PL • **ES ESTANTE 600 SOLO PARA PL** **cm. 55x 59x 2h**		**154,00** 3 / 0,01
R-78 08450800	RIPIANO 800 SOLO PL **EN** Shelf 800 Only for PL • **DE** Zwischenboden 800 Nur fur PL • **FR** Etagère 800 Seulement pour PL • **ES ESTANTE 800 SOLO PARA PL** **cm. 75x 59x 2h**		**172,00** 3.5 / 0,02
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm. **EN** Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**		**459,00** 2.5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. **EN** Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**		**613,00** 4 / 0,01

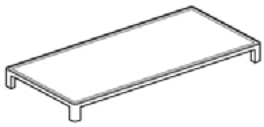
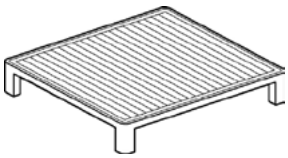
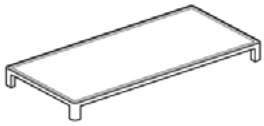
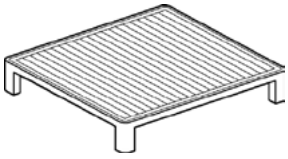
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI BRASIERE

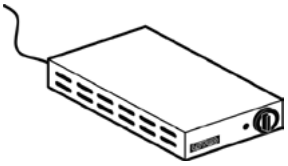
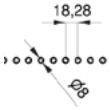
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
08550400	COPERCHIO BRF-74 **EN** Lid BRF-74 • **DE** Deckel BRF-74 • **FR** Couvercle BRF-74 • **ES TAPA BRF-74** **cm. 32x 53x 5h**				**154,00** 2 / 0,02
08550800	COPERCHIO BRF-78 **EN** Lid BRF-78 • **DE** Deckel BRF-78 • **FR** Couvercle BRF-78 • **ES TAPA BRF-78** **cm. 72x 53x 5h**				**205,00** 4 / 0,03
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA **EN** Plastic chopping-board • **DE** Schneidebrett • **FR** Plan de decoupe • **ES PICADOR DE PLÁSTICO** **cm. 39x 58x 2,5h**				**170,00** 6 / 0,01
TG-6 07580600	**cm. 59x 58x 2,5h**				**251,00** 9 / 0,02
TG-8 07580800	**cm. 79x 58x 2,5h**				**324,00** 11 / 0,02
CBTEST	"CB TEST CERTIFICATE" per apparecchi: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET **EN** "CB TEST CERTIFICATE" for model: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET • **DE** "CB TEST CERTIFICATE" fur modell: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET • **FR** "CB TEST CERTIFICATE" pour modèle: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET • **ES "CB TEST CERTIFICATE" PARA MODELO: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET**				**201,00** /
OPT-GA	ACCENSIONE ELETTRICA per apparecchi gas: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (prezzo a bruciatore) **EN** electric ignition for gas model: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRICE FOR 1 BURNER) • **DE** elektrische Zündung fur gas modell: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PREIS FÜR 1 BRENNER) • **FR** allumage électrique pour modèle a gaz: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRIX POUR 1 BRÛLEUR) • **ES IGNICIÓN ELÉCTRICA PARA MODELO GAS: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRECIO POR 1 QUEMADOR)**			0,01 KW 230V~ 50/60 Hz	**270,00** /
532005901	GRIGLIA 1 FUOCO **EN** 1 flame grill • **DE** Rost 1 flamme • **FR** Frille 1 feu • **ES PARILLA 1 QUEMADOR**				**116,00** 3 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa **EN** Wok ring - only for cast iron grills • **DE** Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • **FR** Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO** **cm.Ø22,5x 3,5h**		**170,00** 2 / 0,00
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa **EN** KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • **DE** KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • **FR** KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO** **cm. Ø 26x 16h**		**456,00** 5 / 0,02
PLF 07590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA **EN** Smooth griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque lisse pour la grille en fonte • **ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 27**		**205,00** 9 / 0,01
PLF/2 07590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA **EN** Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • **FR** Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte • **ES PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 57**		**405,00** 18 / 0,01
PRF 07590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA **EN** Grooved griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque nervurée pour la grille en fonte • **ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 27**		**274,00** 9 / 0,01
PRF/2 07590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA **EN** Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • **FR** Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte • **ES PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 35x 57**		**450,00** 18 / 0,01
PLFT/7 08590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO **EN** Smooth griddle plate for grid rod • **DE** Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • **FR** Plaque lisse pour tige grille • **ES PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA** **cm. 35x 27**		**205,00** 9 / 0,01
PLFT/72 08590471	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO **EN** Smooth griddle plate 2 burners for grid rod • **DE** Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen fur Gitterstab • **FR** Plaque lisse 2 feux pour tige grille • **ES PLANCHA LISA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA** **cm. 35x 57**		**405,00** 18 / 0,01
PRFT/7 08590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO **EN** Grooved griddle plate for grid rod • **DE** Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • **FR** Plaque nervurée pour tige grille • **ES PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA** **cm. 35x 27**		**274,00** 9 / 0,01

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PRFT/72 08590473	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO **EN** Grooved griddle plate 2 burners for grid rod • **DE** Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen fur Gitterstab • **FR** Plaque nervurée 2 feux pour tige grille • **ES PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA** **cm. 35x 57**		**450,00** 18 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE **EN** Reduction • **DE** Reduzierstern • **FR** Grille de réduction • **ES REJILLA DE REDUCCIÓN** **cm. 25x 25**		**43,00** 0.2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA **EN** Heater for range's cabinet • **DE** Heizer für Herden-Schrankelement • **FR** Réchauffeur pour armoire du forneau • **ES CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA** **cm. 32x 48,5x 8h**		0,75 kW 230V~ 50/60 Hz **975,00** 8 / 0,08
RCRV-74 08450402	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA **EN** Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet • **DE** regale Gelocht für Heizer mod.RV für Herden-Schrankelement • **FR** Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du forneau • **ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA** **cm. 34x 55x 10h**		**379,00** 5 / 0,03
RRV-74 08450401	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE **EN** Perforated shelf for heater element mod.RV • **DE** regale Gelocht für Heizer mod.RV • **FR** Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV • **ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV** **cm. 34x 57x 10h**		**379,00** 5 / 0,03
RRV-76 08450601	**cm. 54x 57x 10h**		**582,00** 7 / 0,04
RRV-78 08450801	**cm. 74x 57x 10h**		**836,00** 9 / 0,06
RRV-710 08451001	**cm. 94x 57x 10h**		**1.048,00** 11 / 0,08
RRV-712 08451201	**cm. 114x 57x 10h**		**1.341,00** 14 / 0,09
RRV-716 08451601	**cm. 154x 57x 10h**		**1.707,00** 18 / 0,12
08570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 70) **EN** Grid for CW (70 line) • **DE** Gitter fur CW (70. Serie) • **FR** Grille ronde pour CW (serie 70) • **ES REJILLA PARA CW (SERIE 70)** **cm. 36x 51x**		**455,00** 11 / 0,03 

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI GRIGLIE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
08570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 70) **EN** Grid V for CW (70 line) • **DE** Gitter V fur CW (70. Serie) • **FR** Grille V pour CW (serie 70) • **ES REJILLA V PARA CW (SERIE 70)** **cm. 36x 51x**		**455,00** 11 / 0,03
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA **EN** Scraper for gooved plate • **DE** Schaber für gerillte Kochplatte • **FR** Racloir pour plaque nervurée • **ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA**		**69,00** / 1,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO **EN** Scraper for smooth POLISHED CHROME plate • **DE** Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte • **FR** Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI • **ES RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**		**63,00** / 1,00
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO cod.531040800 **EN** 10 blades kit for scraper cod.531040800 • **DE** Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800 • **FR** Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800 • **ES KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**		**45,00** / 0,00
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP **EN** stopper for Fry-top • **DE** Stopfen griddleplatte • **FR** bouchon pour Plaque • **ES TAPÓN FRY-TOP** **cm. 10x 2x 5h**		**268,00** / 0,00
PFT-74 08620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP **EN** KIT front protection plan fry-top • **DE** Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • **FR** KIT protection avant plan plaque • **ES KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP** **cm. 35x 8x 6h**		**137,00** / 0,00
PFT-76 08620600	**cm. 55x 8x 6h**		**186,00** / 0,01
PFT-78 08620800	**cm. 75x 8x 6h**		**233,00** / 0,01
PFT-712 08621200	**cm. 115x 8x 6h**		**265,00** / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

KF-F-ETD S70
546003402
KIT 100 filtri 5 micron per F-ETDP S70
EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP S70 • **DE** KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP S70 • **FR** KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP S70 • **ES KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP S70**



433,00
0.1 / 0,00

531013200
CESTINO 1/2 per F13-G/E
EN Basket 1/2 for F13-G/E • **DE** Korb 1/2 für F13-G/E • **FR** Panier 1/2 pour F13-G/E • **ES CESTA 1/2 PARA F13-G/E**
cm. 10x 30x 12h



63,00
0.7 / 0,03

531013500
CESTINO 1/2 per F18-70G
EN Basket 1/2 for F18-70G • **DE** Korb 1/2 für F18-70G • **FR** Panier 1/2 pour F18-70G • **ES CESTA 1/2 PARA F18-70G**
cm. 14x 33x 12h

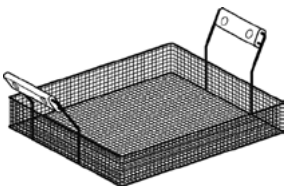
77,00
0.8 / 0,04

531041600
CESTINO 1/2 per F18-E (standard in F18-ETD)
EN Basket 1/2 for F18-E (standard F18-ETD) • **DE** Korb 1/2 zur Friteuse F18-E (standard F18-ETD) • **FR** Panier 1/2 pour F18-E (standard F18-ETD) • **ES CESTA 1/2 PARA F18-E (STANDARD F18-ETD)**
cm. 13,5x 29x 15h



84,00
0.8 / 0,04

531033300
CESTINO 1/1 F45
EN Basket 1/1 F45 • **DE** korb 1/1 F45 • **FR** Panier 1/1 F45 • **ES CESTA 1/1 F45**
cm. 65x 33x 17h



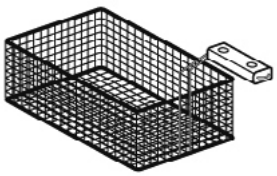
219,00
3 / 0,10

531041300
CESTINO 1/2 F45, 1/1 per F18-ETD (standard in F18-E)
EN Basket 1/2 F45, 1/1 for F18-ETD (standard F18-E) • **DE** korb 1/2 F45, 1/1 für F18-ETD (standard F18-E) • **FR** Panier 1/2 F45, 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E) • **ES CESTA 1/2 F45, 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E)**
cm. 28x 29x 15h



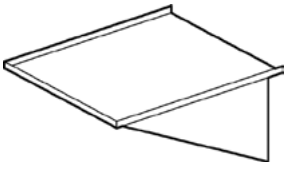
91,00
1.5 / 0,06

531047800
CESTINO 1/3 F45
EN Basket 1/3 F45 • **DE** korb 1/3 F45 • **FR** Panier 1/3 F45 • **ES CESTA 1/3 F45**
cm. 21,5x 33x 16,5h



107,00
1.3 / 0,06

40280800
SCIVOLO inox F45
EN Stainless steel slide F45 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl F45 • **FR** Goulotte en acier inox F45 • **ES DESLIZADOR INOX F45**
cm. 38x 75x 27h



170,00
5 / 0,09

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

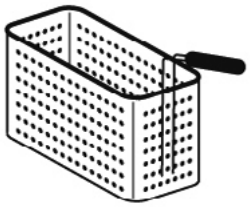
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

531070200 CESTO 1/1 PER CP-74/78
EN Basket 1/1 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/1 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/1 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-74/78**
cm. 28x 32x 21,5h



185,00
2 / 0,06

531032400 CESTO 1/2 PER CP-74/78
EN Basket 1/2 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/2 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/2 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/2 PARA CP-74/78**
cm. 14x 32x 20h



..324..

127,00
1.5 / 0,05

531047900 **cm. 28x 16x 21,5h**



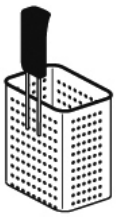
133,00
1.5 / 0,04

531048000 CESTO 1/4 PER CP-74/78
EN Basket 1/4 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/4 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/4 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/4 PARA CP-74/78**
cm. 13,5x 16x 21,5h



102,00
1 / 0,02

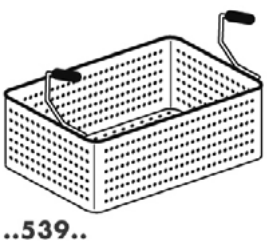
531032600 CESTO 1/6 PER CP-74/78
EN Basket 1/6 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/6 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/6 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/6 PARA CP-74/78**
cm. 14x 10x 20h



..326..

90,00
0.7 / 0,02

531053900 CESTO 1/1 PER CP-76
EN Basket 1/1 for CP-76 • **DE** Korb 1/1 für CP-76 • **FR** Panier 1/1 pour CP-76 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-76**
cm. 49x 29x 20h



..539..

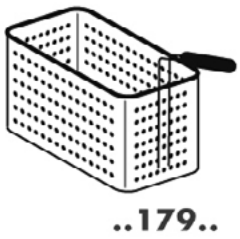
198,00
3,5 / 0,08

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

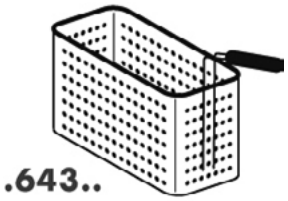
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

531017900 CESTO 1/3 PER CP-76
EN Basket 1/3 for CP-76 • **DE** Korb 1/3 für CP-76 • **FR** Panier 1/3 pour CP-76 • **ES CESTA 1/3 PARA CP-76**
cm. 16x 29x 20h



145,00
1,5 / 0,05

531064300 CESTO 1/4 PER CP-76
EN Basket 1/4 for CP-76 • **DE** Korb 1/4 für CP-76 • **FR** Panier 1/4 pour CP-76 • **ES CESTA 1/4 PARA CP-76**
cm. 11,5x 29x 20h



130,00
1,2 / 0,04

531071100 CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78
EN Basket with hook 1/2 for CP-74/78 • **DE** Korb mit Haken 1/2 für CP-74/78 • **FR** Panier avec crochet 1/2 pour CP-74/78 • **ES CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CP-74/78**
cm. 14,5x 29x 20h



179,00
1.5 / 0,05

531071200 CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-76
EN Basket with hook 1/3 for CP-76 • **DE** Korb mit Haken 1/3 für CP-76 • **FR** Panier avec crochet 1/3 pour CP-76 • **ES CESTA CON GANCHO 1/3 PARA CP-76**
cm. 15x 26x 20h

158,00
1,5 / 0,05

531018700 CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-76
EN Basket with hook 1/4 for CP-76 • **DE** Korb mit Haken 1/4 für CP-76 • **FR** Panier avec crochet 1/4 pour CP-76 • **ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CP-76**
cm. 11x 26x 20h

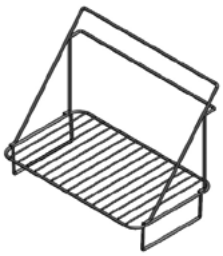
131,00
1,2 / 0,04

531069300 GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-74/78
EN support for baskets with hook for CP-74/78 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-74/78 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CP-74/78 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-74/78**
cm. 30x 33x 41h



152,00
3.5 / 0,06

531069400 GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-76
EN support for baskets with hook for CP-76 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-76 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CP-76 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-76**
cm. 50x 29x 41h



195,00
4 / 0,09

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
SA-72/92 08600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI **EN** Back cover • **DE** Ruckenwand • **FR** Dos de finition • **ES PANEL POSTERIOR** **cm. 20x 1,5x 81h**		**112,00** 2 / 0,01
SA-73/93 08600300	**cm. 30x 1,5x 81h**		**127,00** 3 / 0,01
SA-74/94 08600400	**cm. 40x 1,5x 81h**		**146,00** 3 / 0,01
SA-75/95 08600500	**cm. 50x 1,5x 81h**		**184,00** 4 / 0,01
SA-76/96 08600600	**cm. 60x 1,5x 81h**		**212,00** 4 / 0,02
SA-77/97 08600700	**cm. 70x 1,5x 81h**		**225,00** 5 / 0,02
SA-78/98 08600800	**cm. 80x 1,5x 81h**		**247,00** 5 / 0,02
SA-79/99 08600900	**cm. 90x 1,5x 81h**		**278,00** 6 / 0,02
SA-710/910 08601000	**cm. 100x 1,5x 81h**		**308,00** 6 / 0,03
SA-711/911 08601100	**cm. 110x 1,5x 81h**		**341,00** 7 / 0,03
SA-712/912 08601200	**cm. 120x 1,5x 81h**		**372,00** 7 / 0,03
SA-713/913 08601300	**cm. 130x 1,5x 81h**		**403,00** 8 / 0,03
SA-714/914 08601400	**cm. 140x 1,5x 81h**		**432,00** 8 / 0,04
SA-715/915 08601500	**cm. 150x 1,5x 81h**		**462,00** 10 / 0,04
SA-716/916 08601600	**cm. 160x 1,5x 81h**		**492,00** 10 / 0,04
SA-74FG 08600401	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS (no F2/8-74G) **EN** Back cover for Gas Fryer (no F2/8-74G) • **DE** Ruckenwand fur Gas-Friteuse (no F2/8-74G) • **FR** Dos de finition pour Friteuse a gaz (no F2/8-74G) • **ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS (NO F2/8-74G)** **cm. 40x 1,5x 94h**		**168,00** 3 / 0,01
SA-78FG 08600801	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS **EN** Back cover for Gas Fryer • **DE** Ruckenwand fur Gas-Friteuse • **FR** Dos de finition pour Friteuse a gaz • **ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS** **cm. 80x 1,5x 94h**		**269,00** 5 / 0,02
SA-78F45G 08600803	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICE GAS F45-78G **EN** Back cover for Gas Fryer F45-78G • **DE** Ruckenwand fur Gas-Friteuse F45-78G • **FR** Dos de finition pour Friteuse a gaz F45-78G • **ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS F45-78G** **cm. 80x 1,5x 121h**		**280,00** 6 / 0,03



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

KIT-TOPM-SA
08600001

KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M-.."
EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-.." • **DE** Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.." • **FR** KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.." • **ES KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**



99,00
1 / 0,01

TPA-7
08560001

TESTATA CHIUSURA PIANO (in dotazione 1 pezzo per apparecchio)
EN Head end filler strip (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Elément de jonction top (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE PARA TOP (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**
cm. 0,2x 70,5



77,00
1 / 0,00

TMA-7SX
08540701

TESTATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA
EN Head 1 side S70 left • **DE** Abschluss element 1 seite S70 links • **FR** Element de jonction 1 coté S70 gauche • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA**
cm. 0,2x 70,5



280,00
8 / 1,00

TMA-7DX
08540700

TESTATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA
EN Head 1 side S70 right • **DE** Abschluss element 1 seite S70 recht • **FR** Element de jonction 1 coté S70 droit • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA**
cm. 0,2x 70,5



280,00
8 / 1,00

TMA-77
08547700

TESTATA 2 LATI SERIE 70
EN Head 2 sides S70 • **DE** Abschluss element seiten S70 • **FR** Element de jonction 2 cotés S70 • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70**
cm. 0,2x 141



562,00
16 / 1,00

TMA-79SX
08547901

TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SINISTRA
EN Head 2 sides S70/90 left • **DE** Abschluss element seiten S70/90 links • **FR** Element de jonction 2 cotés S70/90 gauche • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 IZQUIERDA**
cm. 0,2x160,5



575,00
18 / 1,00

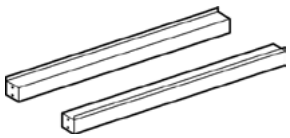
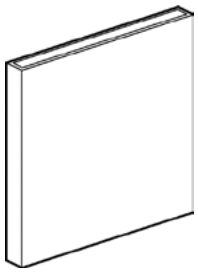
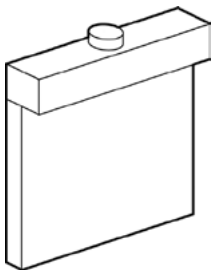
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
TMA-79DX 08547900	TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DESTRA **EN** Head 2 sides S70/90 right • **DE** Abschluss element seiten S70/90 recht • **FR** Element de jonction 2 cotés S70/90 droit • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 DERECHA** **cm. 0,2x160,5**		**575,00** 18 / 1,00
TMTA-7SX 08540721	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale **EN** Head 1 side S70 left, with the same front line profile • **DE** Abschluss element 1 seite S70 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 1 coté S70 gauche, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL** **cm. 7,5x 70,5**		**881,00** 14 / 0,16
TMTA-7DX 08540720	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA, con stesso profilo linea frontale **EN** Head 1 side S70 right, with the same front line profile • **DE** Abschluss element 1 seite S70 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 1 coté S70 droit, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL** **cm. 7,5x 70,5**		**881,00** 14 / 0,16
TMTA-77 08547720	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70, con stesso profilo linea frontale **EN** Head 2 sides S70, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S70, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S70, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL** **cm. 7,5x 141**		**1.705,00** 28 / 0,30
TMTA-79SX 08547921	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70/90 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale **EN** Head 2 sides S70/90 left, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S70/90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S70/90 gauche, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL** **cm. 7,5x160,5**		**1.732,00** 30 / 0,34
TMTA-79DX 08547920	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70/90 DESTRA, con stesso profilo linea frontale **EN** Head 2 sides S70/90 right, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S70/90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S70/90 droit, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL** **cm. 7,5x160,5**		**1.732,00** 30 / 0,34

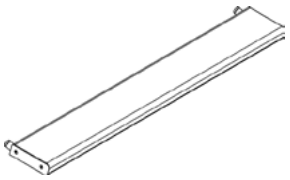
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
TSP-4 18400400	COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE **EN** Support for bridge type system • **DE** Bruckengestell • **FR** Support en pont **cm. 40x 6x 6**		**233,00** / 0,01
TSP-6 18400600	**cm. 60x 6x 6**		**262,00** / 0,01
TSP-8 18400800	**cm. 80x 6x 6**		**294,00** / 0,01
TSP-10 18401000	**cm. 100x 6x 6**		**326,00** / 0,02
TSP-12 18401200	**cm. 120x 6x 6**		**354,00** / 0,02
TSP-14 18401400	**cm. 140x 6x 6**		**384,00** / 0,02
TSP-16 18401600	**cm. 160x 6x 6**		**409,00** / 0,03
TSP-18 18401800	**cm. 180x 6x 6**		**449,00** / 0,03
TSP-20 18402000	**cm. 200x 6x 6**		**471,00** / 0,03
09610800	MITRA 800 **EN** Chimney jack 800 • **DE** Lüftungsaufsatz 800 • **FR** Mitre 800 • **ES CAPERUZA 800** **cm. 80x 7x 92h**		**632,00** 16 / 0,04
09611200	MITRA 1200 **EN** Chimney jack 1200 • **DE** Lüftungsaufsatz 1200 • **FR** Mitre 1200 • **ES CAPERUZA 1200** **cm. 120x 7x 92h**		**845,00** 24 / 0,06
08610802	MITRA 800 per F45-78G **EN** Chimney jack 800 • **DE** Lüftungsaufsatz 800 • **FR** Mitre 800 • **ES CAPERUZA 800** **cm. 80x 7x 52h**		**632,00** 16 / 0,04
09610801	CAMINO ANTIVENTO 800 **EN** Draught diverter 800 • **DE** Strömungssicherung 800 • **FR** Cheminee anti-vent 800 • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800** **cm. 80x 19x 120h**		**889,00** 16 / 0,15
09611201	CAMINO ANTIVENTO 1200 **EN** Draught diverter 1200 • **DE** Strömungssicherung 1200 • **FR** Cheminee anti-vent 1200 • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200** **cm. 120x 19x 120h**		**1.173,00** 24 / 0,25
08610803	CAMINO ANTIVENTO 800 per F45-78G **EN** Draught diverter 800 for F45-78G • **DE** Strömungssicherung 800 fur F45-78G • **FR** Cheminee anti-vent 800 pour F45-78G • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800 PARA F45-78G** **cm. 80x 19x 77h**		**889,00** 16 / 0,15

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

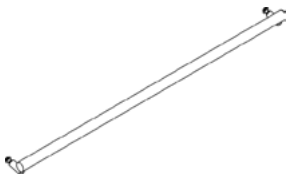
ACCESSORI

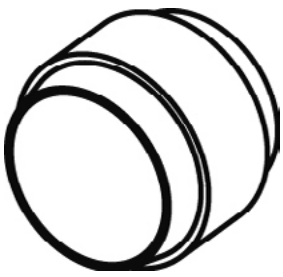
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
08570103	Mensola anteriore **EN** Earlier shelf • **DE** Frühere Regal • **FR** Plus tôt plateau • **ES A PRINCIPIOS DE LA PLATAFORMA** **cm. 30x 21x 5h**				**438,00** / 0,01
08570104	**cm. 40x 21x 5h**				**451,00** / 0,01
08570105	**cm. 50x 21x 5h**				**464,00** / 0,01
08570106	**cm. 60x 21x 5h**				**477,00** / 0,01
08570107	**cm. 70x 21x 5h**				**488,00** / 0,01
08570108	**cm. 80x 21x 5h**				**500,00** / 0,01
08570109	**cm. 90x 21x 5h**				**514,00** / 0,02
08570110	**cm. 100x 21x 5h**				**526,00** / 0,02
08570111	**cm. 110x 21x 5h**				**541,00** / 0,02
08570112	**cm. 120x 21x 5h**				**555,00** / 0,02
08570113	**cm. 130x 21x 5h**				**573,00** / 0,02
08570114	**cm. 140x 21x 5h**				**586,00** / 0,02
08570115	**cm. 150x 21x 5h**				**605,00** / 0,02
08570116	**cm. 160x 21x 5h**				**622,00** / 0,03

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
08570002	Corrimano **EN** Handrail • **DE** Hand Lauf • **FR** Main courante • **ES PASAMANO** **cm. 20x 7x 4h**				**368,00** / 0,00
08570003	**cm. 30x 7x 4h**				**374,00** / 0,00
08570004	**cm. 40x 7x 4h**				**378,00** / 0,00
08570005	**cm. 50x 7x 4h**				**388,00** / 0,00
08570006	**cm. 60x 7x 4h**				**401,00** / 0,00
08570007	**cm. 70x 7x 4h**				**407,00** / 0,00
08570008	**cm. 80x 7x 4h**				**414,00** / 0,01
08570009	**cm. 90x 7x 4h**				**420,00** / 0,01
08570010	**cm. 100x 7x 4h**				**427,00** / 0,01
08570011	**cm. 110x 7x 4h**				**438,00** / 0,01
08570012	**cm. 120x 7x 4h**				**451,00** / 0,01
08570013	**cm. 130x 7x 4h**				**465,00** / 0,01
08570014	**cm. 140x 7x 4h**				**482,00** / 0,01
08570015	**cm. 150x 7x 4h**				**525,00** / 0,01
08570016	**cm. 160x 7x 4h**				**568,00** / 0,01
533116300	Giunzione corrimano **EN** junction handrail • **DE** Gelenk Hand lauf • **FR** Main courante de l'embranchement • **ES CONEXIÓN PASAMANO** **cm. Ø 3x 2,4**				**58,00** / 1,00





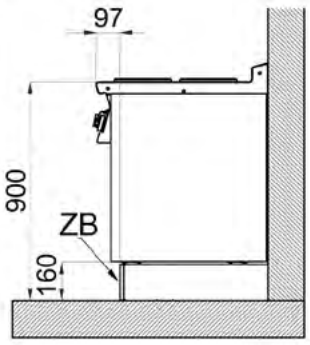
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE **EN** FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSOCKEL • **FR** PLINTHE FRONTAL • **ES ZOCOLOS BASE** **€/m x cm. 15h**		**154,00** /







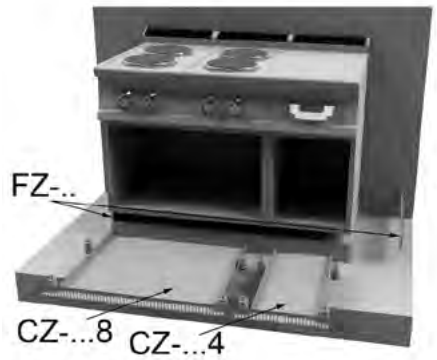
FZ-7 08480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT **EN** side plinth - kit • **DE** seitensockel - kit • **FR** plinthe lateral - kit • **ES ZOCOLOS LATERAL - KIT** **cm. 1,5x 61x 6h**		**318,00** / 0,02

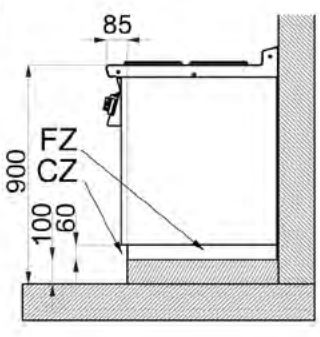


CZ-72/92 08480002	KIT CASSETTO ZOCCOLO, inclusi 4 piedini **EN** drawer clog - kit (4 small feet included) • **DE** schubladen sockel - kit (4 kleine Füße enthalten) • **FR** tiroir plinthe - kit (4 petits pieds inclus) • **ES CAJON ZOCOLOS - KIT (4 PIES PEQUENO INDLUIDO)** **cm. 20x 61x 5,5h**		**186,00** 3 / 0,01



CZ-73 08480003	**cm. 30x 61x 5,5h**		**216,00** 3.5 / 0,02
CZ-74 08480004	**cm. 40x 61x 5,5h**		**247,00** 4 / 0,02
CZ-76 08480006	**cm. 60x 61x 5,5h**		**326,00** 5 / 0,03
CZ-78 08480008	**cm. 80x 61x 5,5h**		**408,00** 7 / 0,04
CZ-712 08480012	**cm. 120x 61x 5,5h**		**570,00** 8 / 0,06





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PLT-72
18010200

PIANO LAVORO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 20x 70,5x 28h



611,00
15 / 0,18

PLST-73
18010301

cm. 30x 70,5x 28h



652,00
20 / 0,18

PLST-74
18010401

cm. 40x 70,5x 28h



670,00
22 / 0,18

PLST-76
18010601

cm. 60x 70,5x 28h



873,00
27 / 0,26

PLST-78
18010801

cm. 80x 70,5x 28h



994,00
33 / 0,35

PLT-73
18010300

PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella: cm. 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop Drawer with 1 container: cm. 19x50x15h inox (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behältern: cm. 19x50x15h inox (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 19x50x15h inox (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDORE: CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 30x 70,5x 28h



935,00
23 / 0,18

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PLT-74
18010400

PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



946,00
26 / 0,18

PLT-76
18010600

PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella: cm. 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop Drawer with 1 container: cm. 49x50x15h inox (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behältern: cm. 49x50x15h inox (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 49x50x15h inox (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDORE: CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



1.180,00
36 / 0,26

PLT-78
18010800

PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



1.332,00
43 / 0,35

LAT-74
18020400

LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



1.158,00
22 / 0,18

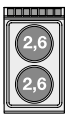
PCT-74ET
18030430

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

994,00
26 / 0,18



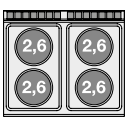
PCT-78ET
18030830

PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.574,00
63 / 0,35



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

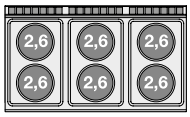
PCT-712ET
18031230

PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.514,00
82 / 0,51



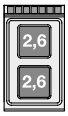
PCQT-74ET
18030431

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.712,00
30 / 0,18



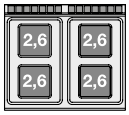
PCQT-78ET
18030831

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.921,00
66 / 0,35



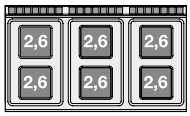
PCQT-712ET
18031231

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



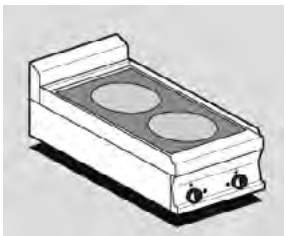
15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.531,00
97 / 0,51



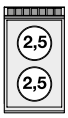
PCCT-74ET
18030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



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

2.090,00
35 / 0,18



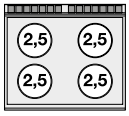
PCCT-78ET
18030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**



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

3.170,00
62 / 0,35



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCIT-74ET
18030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

8.477,00
34 / 0,18

PCIWT-74ET
18030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5 kW
400V~3
50/60 Hz

6.376,00
32 / 0,18

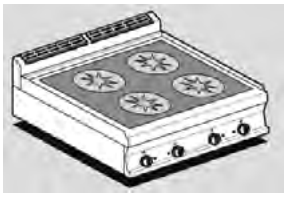
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCIT-78ET
18030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x57 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



20 kW
400V~3
50/60 Hz

15.878,00
66 / 0,35

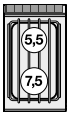
PCT-74GP
18210450

PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



13 kW
11.180 kcal/h

1.580,00
60 / 0,18



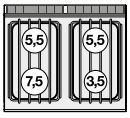
PCT-78GP
18210850

PIANO COTTURA GAS 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



22 kW
18.920 kcal/h

2.731,00
73 / 0,35



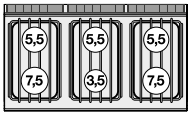
PCT-712GP
18211250

PIANO COTTURA GAS 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



35 kW
30.100 kcal/h

3.924,00
119 / 0,51



PC1T-74G
18210453

PIANO COTTURA GAS 1 fuoco (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 1 burner (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte - 1 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz - 1 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 1 QUEMADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



10 kW
8.600 kcal/h

1.835,00
60 / 0,18



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A GAS - TOP

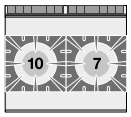
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PC2T-78G
18210853

PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



17 kW
14.620 kcal/h
2.798,00
73 / 0,35

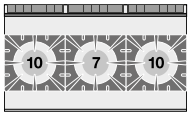


PC3T-712G
18211253

PIANO COTTURA GAS 3 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas heated boiling unit - 3 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte - 3 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz - 3 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 3 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



27 kW
23.220 kcal/h
4.028,00
119 / 0,51



PAT-78G
18210851

"PAELLERO" GAS (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** "PAELLERO" gaz (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



11,5 kW
9.890 kcal/h
3.338,00
127 / 0,35

TPT-74G
18290450

TUTTA PIASTRA Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Solid top - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



7 kW
6.020 kcal/h
2.093,00
60 / 0,18

TPT-78G
18290850

TUTTA PIASTRA Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Solid top - Plate 77x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte - Platte 77x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



12 kW
10.320 kcal/h
2.885,00
149 / 0,35

TPT-78ET
18120830

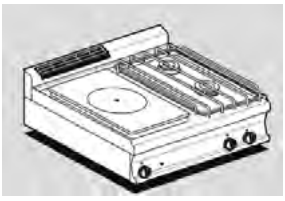
TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x50 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top - Plate cm. 70x50- 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Platte cm. 70x50 - 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 70x50 - 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



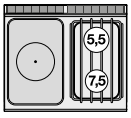
10 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.574,00
116 / 0,35

TP2T-78GP
18300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners - Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



20 kW
17.200 kcal/h
3.336,00
158 / 0,35



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

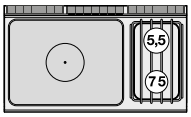
TP2T-712GP
18291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 28h



25 kW
21.500 kcal/h

4.213,00
175 / 0,51



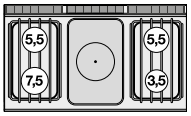
TP4T-712GP
18301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners - Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS - PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 28h



29 kW
24.940 kcal/h

4.564,00
202 / 0,51



BMT-74EM
18050410

BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



2,1 kW
230V~
50/60 Hz

1.443,00
35 / 0,18

BMT-78ET
18050830

BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA GN 2/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 28h



4,2 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

1.955,00
54 / 0,35

BMT-74G
18220450

BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 28h



3,5 kW
3.010 kcal/h

1.832,00
43 / 0,18

BMT-78G
18220850

BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7)
• ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 2/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 28h



6,5 kW
5.590 kcal/h

2.512,00
61 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BST-74EM
18040410

CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



1,47 kW
230V~
50/60 Hz

1.770,00
36 / 0,21

CPT-74ET
18100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 Vasca cm. 31x33,5x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



4,1 kW
400V~3N
230V~
50/60 Hz

2.048,00
35 / 0,18

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



CPT-76ET
18100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 51x31x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



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

2.339,00
45 / 0,26

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

CPT-74G
18270450

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 Vasca cm. 31x33,5x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



6 kW
5.160 kcal/h

2.223,00
38 / 0,18

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



CPT-76G
18270650

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 Vasca cm. 51x31x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



9 kW
7.740 kcal/h

2.625,00
49 / 0,26

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



FTLT-74ET
18060431

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.988,00
58 / 0,18

FTLT-74ETS
18060434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h

5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.334,00
58 / 0,18

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €	KG / M³

FTLT-74ETSS
1806043O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.334,00
58 / 0,18

FTRT-74ET
18060433

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.147,00
58 / 0,18

FTRT-74ETS
18060436

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.486,00
58 / 0,18

FTLT-76ET
18060631

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.274,00
67 / 0,26

FTLT-76ETS
18060634

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.848,00
67 / 0,26

FTLT-76ETSS
1806063O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.848,00
67 / 0,26

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLRT-76ET
18060632

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.453,00
67 / 0,26

FTLRT-76ETS
18060635

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

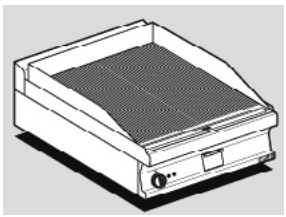


7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.020,00
67 / 0,26

FTRT-76ET
18060633

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.629,00
67 / 0,26

FTRT-76ETS
18060636

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

7,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.200,00
67 / 0,26

FTLT-78ET
18060831

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.955,00
103 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLT-78ETS
18060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.686,00
103 / 0,35

FTLT-78ETSS
1806083O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.686,00
103 / 0,35

FTLRT-78ET
18060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.188,00
103 / 0,35

FTLRT-78ETS
18060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h

11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.910,00
103 / 0,35

FTRT-78ET
18060833

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.361,00
103 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-78ETS
18060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.128,00
103 / 0,35

FTLT-712ET
18061231

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



14,8 KW
400V~3N
50/60 Hz

4.183,00
114 / 0,51

FTLT-712ETS
18061234

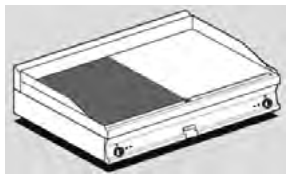
Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.213,00
114 / 0,51

FTLRT-712ET
18061232

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.390,00
114 / 0,51

FTLRT-712ETS
18061235

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.529,00
114 / 0,51

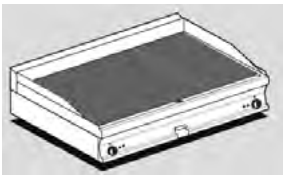
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-712ET
18061233

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

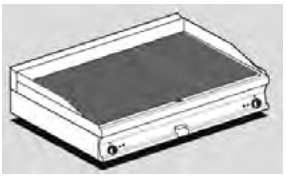


14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.611,00
114 / 0,51

FTRT-712ETS
18061236

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.935,00
114 / 0,51

FTLT-712ET3
1806123B

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.744,00
114 / 0,51

FTLT-712ETS3
1806123E

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.615,00
114 / 0,51

FTLT-712ETSS3
1806123Y

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.615,00
114 / 0,51

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

FTLRT-712ET3
1806123C

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



16,65 KW
400V~3N
50/60 Hz

4.875,00
114 / 0,51

FTLRT-712ETS3
1806123F

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

16,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.822,00
114 / 0,51

FTLT-74G
18230451

Fry-top gas liscio, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



7 kW
6.020 kcal/h

1.956,00
63 / 0,18

FTLT-74GS
18230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h

7 kW
6.020 kcal/h

2.434,00
63 / 0,18

FTLT-74GSS
1823045O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h

7 kW
6.020 kcal/h

2.434,00
63 / 0,18

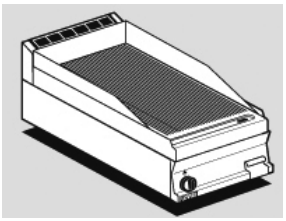
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-74G
18230453

Fry-top gas rigato, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



7 kW / 6.020 kcal/h — **2.171,00** — 63 / 0,18

FTRT-74GS
18230456

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h

7 kW / 6.020 kcal/h — **2.652,00** — 63 / 0,18

FTLT-76G
18230651

Fry-top gas liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.398,00** — 68 / 0,26

FTLT-76GS
18230654

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.987,00** — 68 / 0,26

FTLT-76GSS
1823065O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.987,00** — 68 / 0,26

FTLRT-76G
18230652

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.568,00** — 68 / 0,26

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLRT-76GS
18230655

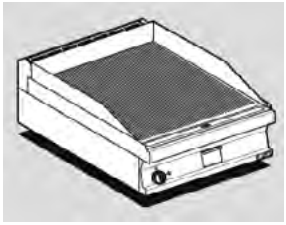
Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.161,00** — 68 / 0,26

FTRT-76G
18230653

Fry-top gas rigato, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h



10,5 kW / 9.030 kcal/h — **2.740,00** — 68 / 0,26

FTRT-76GS
18230656

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

10,5 kW / 9.030 kcal/h — **3.333,00** — 68 / 0,26

FTLT-78G
18230851

Fry-top gas liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 28h



14 kW / 12.040 kcal/h — **3.534,00** — 108 / 0,35

FTLT-78GS
18230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.402,00** — 108 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLT-78GSS
18230850

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 28h



14 kW / 12.040 kcal/h — **4.402,00** — 108 / 0,35

FTLRT-78G
18230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 28h



14 kW / 12.040 kcal/h — **3.738,00** — 108 / 0,35

FTLRT-78GS
18230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 28h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.607,00** — 108 / 0,35

FTRT-78G
18230853

Fry-top gas rigato, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 28h



14 kW / 12.040 kcal/h — **3.945,00** — 108 / 0,35

FTRT-78GS
18230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 28h

14 kW / 12.040 kcal/h — **4.812,00** — 108 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLT-712G
18231251

Fry-top gas liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



21 kW
18.060 kcal/h
4.674,00
120 / 0,51

FTLT-712GS
18231254

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

21 kW
18.060 kcal/h
5.577,00
120 / 0,51

FTLRT-712G
18231252

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



21 kW
18.060 kcal/h
4.925,00
120 / 0,51

FTLRT-712GS
18231255

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

21 kW
18.060 kcal/h
5.780,00
120 / 0,51

FTRT-712G
18231253

Fry-top gas rigato, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



21 kW
18.060 kcal/h
5.178,00
120 / 0,51

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-712GS
18231256

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



21 kW / 18.060 kcal/h — **6.046,00** / 120 / 0,51

FTLT-712G3
1823125B

Fry-top gas liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 28h



21 kW / 18.060 kcal/h — **5.078,00** / 120 / 0,51

FTLT-712GS3
1823125E

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

21 kW / 18.060 kcal/h — **5.934,00** / 120 / 0,51

FTLT-712GSS3
1823125Y

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h

21 kW / 18.060 kcal/h — **5.934,00** / 120 / 0,51

FTLRT-712G3
1823125C

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



21 kW / 18.060 kcal/h — **5.208,00** / 120 / 0,51

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLRT-712GS3
1823125F

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 28h



21 kW
18.060 kcal/h
6.137,00
120 / 0,51



CWKT-74ET
18080431

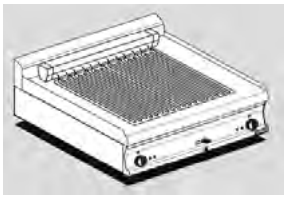
GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



4,08 KW
400V~3N
50/60 Hz
3.083,00
55 / 0,18

CWKT-78ET
18080831

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



8,16 KW
400V~3N
50/60 Hz
4.162,00
85 / 0,35

CWT-74ET
18080430

GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase - Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
2.225,00
57 / 0,18

CWT-78ET
18080830

GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.358,00
87 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CWT-74G 18250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 40x 70,5x 28h**	9 kW 7.740 kcal/h	**2.352,00** 56 / 0,21
CWT-78G 18250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 80x 70,5x 28h**	18 kW 15.480 kcal/h	**3.670,00** 97 / 0,40
F2/8T-74ET 18090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)** **cm. 40x 70,5x 28h**	12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.310,00** 50 / 0,18
F13T-74ET 18090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesto cm. 28x29x10h Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)** **cm. 40x 70,5x 28h**	10,95 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.343,00** 48 / 0,18

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/13T-78ET
18090830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTAS CM. 28X29X10H . 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.712,00
75 / 0,35

F2/8T-74G
18260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h.Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X23H 2 CESTAS CM. 12X30X9,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



9 kW
7.740 kcal/h

3.842,00
50 / 0,18

F13T-74G
18260450

FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h 1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 31,5X34,5X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h



12 kW
10.320 kcal/h

2.575,00
55 / 0,18

F2/13T-78G
18260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-7) • **ES FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 31,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H - 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 28h



24 kW
20.640 kcal/h

4.090,00
81 / 0,35

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BASE CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

MFV-78ET
08490830

Base con Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (non sovrapporre elementi ad induzione) **EN** Stand with electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (no induction top) • **DE** unterbau mit Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (NO INDUCCIÓN)**
cm. 80x 63x 57h



5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.726,00
55 / 0,49

MF-710ET
08491030

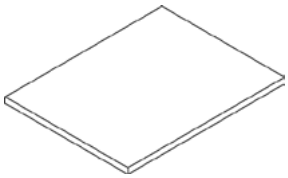
Base con Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (non sovrapporre elementi ad induzione) **EN** Stand with traditional elettric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (no induction top) • **DE** unterbau mit Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (NO INDUCCIÓN)**
cm. 100x 63x 57h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.522,00
60 / 0,73

CMF-78
08490800

COPERCHIO per MFV-78E
EN Lid for MFV-78E • **DE** Berichterstattung fur MFV-78E • **FR** Couvercle pour MFV-78E • **ES CUBERTURA PARA MFV-78E**
cm. 80x 62,5x 2,8h



262,00
5 / 0,03

CMF-710
08491000

COPERCHIO per MF-710E
EN Lid for MF-710E • **DE** Berichterstattung fur MF-710E • **FR** Couvercle pour MF-710E • **ES CUBERTURA PARA MF-710E**
cm. 100x 62,5x 2,8h

318,00
6 / 0,03

MPI-74
08410403

BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top • **DE** Unterbau fur Induktions mit Tür • **FR** Placard pour induction avec porte • **ES MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40x 62x 57h



725,00
20 / 0,21

MPI-78
08410803

cm. 80x 62x 57h



820,00
27 / 0,40

M-72
08410200

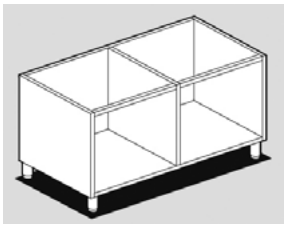
BASE NEUTRA
EN Stand • **DE** Unterbau • **FR** Placard • **ES MUEBLE BASE**
cm. 20x 59,5x 57h

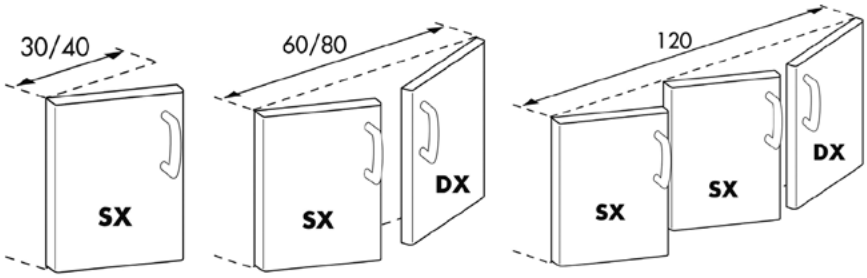


441,00
12 / 0,17

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

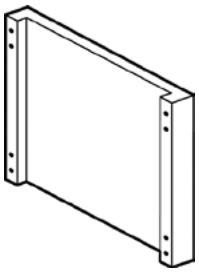
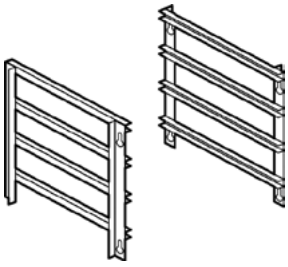
MOBILI BASE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
M-73 08410300	BASE NEUTRA a giorno **EN** Open Stand • **DE** Offener Unterbau • **FR** Placard ouvert • **ES** **MUEBLE BASE ABIERTO** **cm. 30x 59,5x 57h**		**446,00** 14 / 0,21
M-74 08410400	**cm. 40x 59,5x 57h**		**453,00** 17 / 0,21
M-76 08410600	**cm. 60x 59,5x 57h**		**508,00** 21 / 0,31
M-78 08410800	**cm. 80x 59,5x 57h**		**545,00** 24 / 0,40
M-712 08411200	**cm. 120x 59,5x 57h**		**770,00** 35 / 0,40
M-716 08411600	**cm. 160x 59,5x 57h**		**920,00** 52 / 0,79
PM-63/73/93-DX 08430302	PORTA 300 DESTRA **EN** Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES** **PUERTA DERECHA 300** **cm. 29,5x 2,5x 47,5h**		**213,00** 3 / 0,01
PM-64/74/94-DX 08430402	PORTA 400 DESTRA **EN** Right door 400 • **DE** Rechte tür 400 • **FR** Porte droite 400 • **ES** **PUERTA DERECHA 400** **cm. 39,5x 2,5x 47,5h**		**220,00** 3.5 / 0,02
PM-63/73/93-SX 08430303	PORTA 300 SINISTRA **EN** Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 300** **cm. 29,5x 2,5x 47,5h**		**213,00** 3 / 0,01
PM-64/74/94-SX 08430403	PORTA 400 SINISTRA **EN** Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 400** **cm. 39,5x 2,5x 47,5h**		**220,00** 3.5 / 0,02



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
C-73/93 08440320	CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. **EN** Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 29,5x 59x 47,5h**		**827,00** 16 / 0,19
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. **EN** Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 39,5x 59x 47,5h**		**849,00** 18 / 0,19
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. **EN** Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 59,5x 59x 47,5h**		**1.173,00** 22 / 0,28
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. **EN** Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.** **cm. 79,5x 59x 47,5h**		**1.193,00** 26 / 0,37
D-70 08470001	DIVISORIO base neutra **EN** Spacer for stand • **DE** Trennwand fur offener unterbau • **FR** Separation pour placard ouvert • **ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE** **cm. 5x 58x 38h**		**177,00** 2.5 / 0,02
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm. **EN** Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**		**459,00** 2.5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. **EN** Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**		**613,00** 4 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI FRIGGITRICI TOP

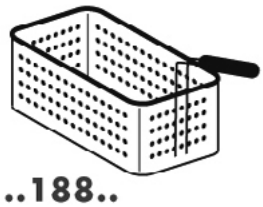
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
		kW / kcal/h — kw / V~ / Hz	KG / M³

531048800 CESTO 1/2 per F13T-G/E
EN Basket 1/2 for F13T-G/E • **DE** Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E • **FR** Panier 1/2 pour F13T-G/E • **ES CESTA 1/2 PARA F13T-G/E**
cm. 13,5x 29x 9h



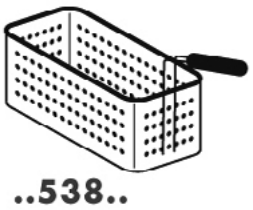
98,00
0.8 / 0,03

531018800 CESTO 1/2 PER CPT-74 - 1/3 PER CPT-76
EN Basket 1/2 for CPT-74 - 1/3 for CPT-76 • **DE** Korb 1/2 für CPT-74 - 1/3 für CPT-76 • **FR** Panier 1/2 pour CPT-74 - 1/3 pour CPT-76 • **ES CESTA 1/2 PARA CPT-74 - 1/3 PARA CPT-76**
cm. 14,5x 29x 15h



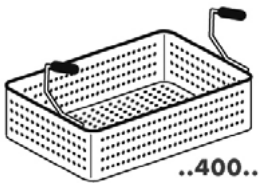
138,00
1,3 / 0,04

531053800 CESTO 1/4 PER CPT-76
EN Basket 1/4 for CPT-76 • **DE** Korb 1/4 für CPT-76 • **FR** Panier 1/4 pour CPT-76 • **ES CESTA 1/4 PARA CPT-76**
cm. 11,5x 29x 15h



132,00
1,2 / 0,04

531040000 CESTO 1/1 PER CPT-76
EN Basket 1/1 for CPT-76 • **DE** Korb 1/1 für CPT-76 • **FR** Panier 1/1 pour CPT-76 • **ES CESTA 1/1 PARA CPT-76**
cm. 49x 29x 15h



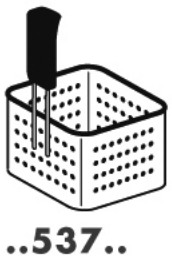
238,00
3,5 / 0,07

531048900 CESTO 1/6 PER CPT-74
EN Basket 1/6 for CPT-74 • **DE** Korb 1/6 für CPT-74 • **FR** Panier 1/6 pour CPT-74 • **ES CESTA 1/6 PARA CPT-74**
cm. 14x 10x 15h



86,00
1 / 0,01

531053700 CESTO 1/4 PER CPT-74
EN Basket 1/4 for CPT-74 • **DE** Korb 1/4 für CPT-74 • **FR** Panier 1/4 pour CPT-74 • **ES CESTA 1/4 PARA CPT-74**
cm. 14x 16x 15h



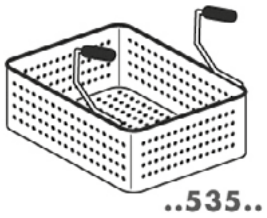
93,00
1 / 0,02

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA TOP

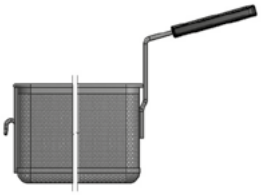
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

531053500 CESTO 1/1 PER CPT-74
EN Basket 1/1 for CPT-74 • **DE** Korb 1/1 für CPT-74 • **FR** Panier 1/1 pour CPT-74 • **ES CESTA 1/1 PARA CPT-74**
cm. 29x 29x 15h



171,00
1,5 / 0,05

531071300 CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-74 - 1/3 PER CPT-76
EN Basket with hook 1/2 for CPT-74 - 1/3 for CPT-76 • **DE** Korb mit Haken 1/2 für CPT-74 - 1/3 für CPT-76 • **FR** Panier avec crochet 1/2 pour CPT-74 - 1/3 pour CPT-76 • **ES CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CPT-74 - 1/3 PARA CPT-76**
cm. 13,5x 25,5x 15h



137,00
1,3 / 0,04

531071400 CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-76
EN Basket with hook 1/4 for CPT-76 • **DE** Korb mit Haken 1/4 für CPT-76 • **FR** Panier avec crochet 1/4 pour CPT-76 • **ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPT-76**
cm. 11x 25,5x 15h

130,00
1,2 / 0,03

531071800 GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-74
EN support for baskets with hook for CPT-74 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-74 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-74 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-74**
cm. 30x 33x 25h



138,00
3 / 0,04

531071900 GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-76
EN support for baskets with hook for CPT-76 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-76 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-76 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-76**
cm. 50x 30x 25h



179,00
3,5 / 0,06

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



90

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

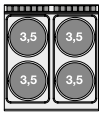
CF4-98ET
09660830

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.548,00
142 / 0,89

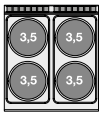


CFV4-98ET
09660835

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 plates - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

19,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.024,00
142 / 0,89



CFQ4-98ET
09660831

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



22,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.706,00
150 / 0,89



CFVQ4-98ET
09660836

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 square plates - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.182,00
150 / 0,89



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

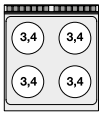
CFC4-98ET
09660832

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.413,00
130 / 0,89

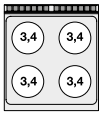


CFVC4-98ET
09660837

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.889,00
130 / 0,89



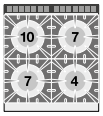
CF4-98G
09680850

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



36,5 kW
31.390 kcal/h

5.133,00
166 / 0,89



CF4-98GE
09690860

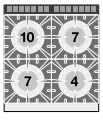
CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.236,00
164 / 0,89



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFV4-98GE
09690865

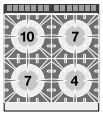
CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.705,00
164 / 0,89



CFA4-98G
09750850

CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



36,5 kW
31.390 kcal/h

6.742,00
166 / 0,89



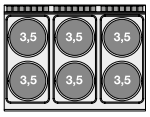
CF6-912ETV
09661230

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



27,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.306,00
200 / 1,32

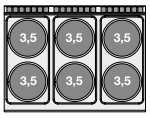


CFV6-912ETV
09661235

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h

26,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.782,00
200 / 1,32



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

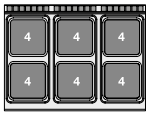
CFQ6-912ETV
09661231

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



30,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.237,00
212 / 1,32

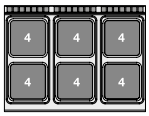


CFVQ6-912ETV
09661236

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 square plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h

29,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.714,00
212 / 1,32



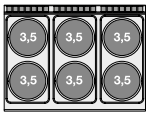
CF6-912ET
09661232

CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



30,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.917,00
206 / 1,32



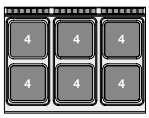
CFQ6-912ET
09661233

CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.841,00
218 / 1,32



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

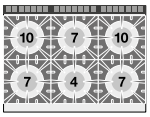
CF6-912GV
09681251

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere Gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Elément neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



53,5 kW
46.010 kcal/h

6.955,00
230 / 1,32



CF6-912GEV
09691261

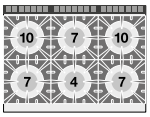
CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h

7.080,00
228 / 1,32

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



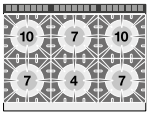
CFV6-912GEV
09691266

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9) • **ES GAS RANGE - N. 6 BURNERS - ELECTRIC FAN OVEN CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - NEUTRAL CABINET WITH DOOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h

45 kW
38.700 kcal/h

7.557,00
228 / 1,32

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



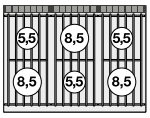
CFA6-912GV
09751251

CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuisiniere l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



50,5 kW
43.430 kcal/h

8.800,00
230 / 1,32



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

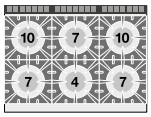
CF6-912G
09681250

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)
• ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



58 kW
49.820 kcal/h

7.480,00
236 / 1,32



CF6-912GE
09691260

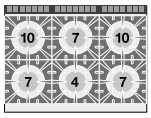
CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.619,00
230 / 1,32



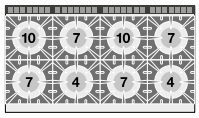
CF8-916G
09681650

CUCINA 8 fuochi - 2 Forni gas statici cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 2 griglie cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 2 grids cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES - 2 HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 90h



73 kW
62.780 kcal/h

10.227,00
318 / 1,76



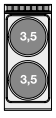
PC-94ET
09030430

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



7,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.865,00
53 / 0,46



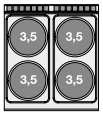
PC-98ET
09030830

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



14,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.458,00
86 / 0,89



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

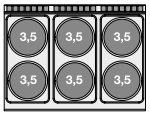
PC-912ET
09031230

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud tripahse sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



21,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.719,00
114 / 1,32



PCQ-94ET
09030431

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



8,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.458,00
57 / 0,46



PCQ-98ET
09030831

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



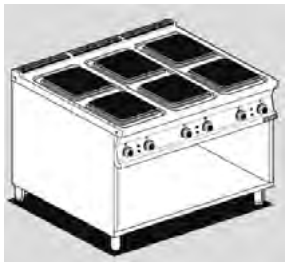
16,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.443,00
94 / 0,89



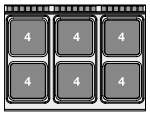
PCQ-912ET
09031231

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



24,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.118,00
129 / 1,32



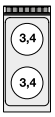
PCC-94ET
09030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

3.120,00
48 / 0,46



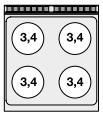
PCC-98ET
09030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.024,00
74 / 0,89



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO

PCI-94ET
09030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

8.981,00
57 / 0,46

PCIW-94ET
09030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



5 kW
400V~3
50/60 Hz

6.741,00
53 / 0,46

PCI-98ET
09030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,0 kW
400V~3
50/60 Hz

17.137,00
94 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PC-94G
09210450

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 90h



11 kW
9.460 kcal/h

2.214,00
71 / 0,46



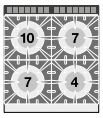
PC-98G
09210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h

3.532,00
100 / 0,89



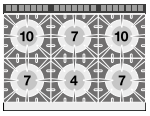
PC-912G
09211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h

5.104,00
142 / 1,32



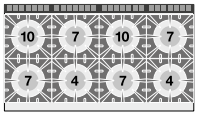
PC-916G
09211650

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO - 8 Fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 8 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 8 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO 8 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 90h



56 kW
48.160 kcal/h

6.702,00
182 / 1,76



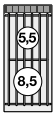
PCA-94G
09310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



14 kW
12.040 kcal/h

2.770,00
71 / 0,46



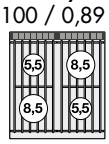
PCA-98G
09310850

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h

4.442,00
100 / 0,89



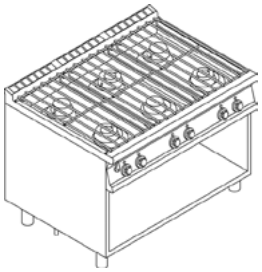
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

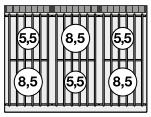
PCA-912G
09311250

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 6 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



42 kW
36.120 kcal/h

6.413,00
142 / 1,32



PA-98G
09210851

"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas - open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



26,7 kW
22.962 kcal/h

5.066,00
134 / 0,89

PAF-98G
09680851

"PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** "PAELLERO" Gas mit Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** "PAELLERO" gaz sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h

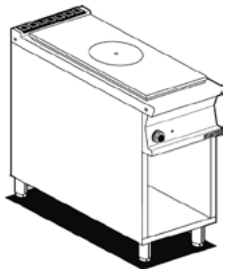


35,2 kW
30.272 kcal/h

6.686,00
184 / 0,89

TP-94G
09290450

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on open unit - plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

2.658,00
75 / 0,46

TP-98G
09290850

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on open unit - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

3.900,00
144 / 0,89

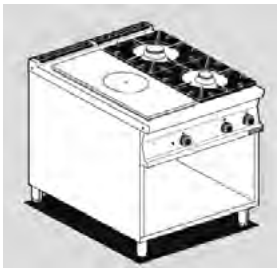
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

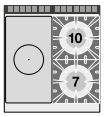
TP2-98G
09300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



24 kW
20.640 kcal/h

3.886,00
139 / 0,89



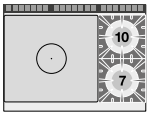
TP2-912G
09291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

5.635,00
166 / 1,32



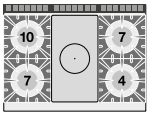
TP4-912G
09301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

5.398,00
160 / 1,32



TP-98ET
09120830

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten ouf offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.758,00
114 / 0,89

TPI-98ET
09120833

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
400V~3
50/60 Hz

25.680,00
95 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF-98ET
09670830

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - piastra cm. 70x68 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Solid top on traditional elettric cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 70x68 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.206,00
180 / 0,89

TPFV-98ET
09670835

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 70x68 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.692,00
180 / 0,89

TPF-98G
09700850

TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,5 kW
17.630 kcal/h

5.693,00
194 / 0,89

TPF-98GE
09710860

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.810,00
196 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPFV-98GE
09710865

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

6.286,00
196 / 0,89

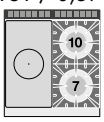
TPF2-98G
09720850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



32,5 kW
27.950 kcal/h

5.732,00
181 / 0,89



TPF2-98GE
09730860

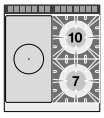
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN 2/1 CM. 68X73X34H, TEMP: 50÷300°C, PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



24 kW
20.640 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.848,00
191 / 0,89



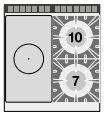
TPFV2-98GE
09730865

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h

24 kW
20.640 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

6.321,00
191 / 0,89



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

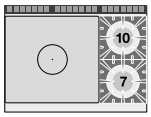
TPF2-912GV
09701251

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-ovencm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



37,5 kW
32.250 kcal/h

7.662,00
254 / 1,32



TPF2-912GEV
09711261

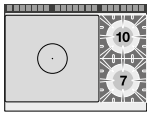
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

7.779,00
250 / 1,32

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



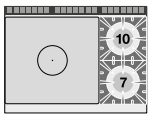
TPFV2-912GEV
09711266

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h

29 kW
24.940 kcal/h

8.253,00
250 / 1,32

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

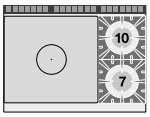
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF2-912G
09701250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



42 kW / 36.080 kcal/h — **8.034,00** — 264 / 1,32



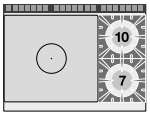
TPF2-912GE
09711260

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



29 kW / 24.940 kcal/h — **8.187,00** — 260 / 1,32

9,2 kW / 400V~3N / 50/60 Hz

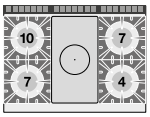


TPF4-912GV
09721251

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



43,5 kW / 37.410 kcal/h — **7.768,00** — 249 / 1,32



TPF4-912GEV
09731261

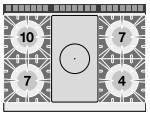
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

cm. 120x 90x 90h



35 kW / 30.100 kcal/h — **7.884,00** — 245 / 1,32

6,7 kW / 400V~3N / 50/60 Hz



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPFV4-912GEV
09731266

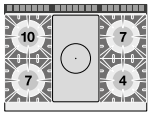
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

8.359,00
245 / 1,32



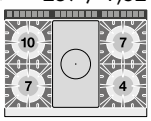
TPF4-912G
09721250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



48 kW
41.280 kcal/h

8.253,00
259 / 1,32



TPF4-912GE
09731260

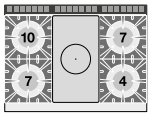
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional elettric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.402,00
255 / 1,32



BM-94EM
09050410

BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h. 15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain-marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder einphasig mit Offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie monophase sur armoire ouvert Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



2,85 KW
230V~
50/60 Hz

2.446,00
52 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAGNOMARIA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

BM-98ET
09050830

BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h Rubinetto carico acqua + scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie triphase sur armoire ouvert - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 - DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.302,00
76 / 0,89

BM-94G
09220450

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



3,5 kW
3.010 kcal/h

2.648,00
56 / 0,46

BM-98G
09220850

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



6,5 kW
5.590 kcal/h

3.832,00
81 / 0,89

BS-94EM
09040410

CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO, MONOFÁSICO Y SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



1,47 kW
230V~
50/60 Hz

2.515,00
60 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

CP-94ET
09100430

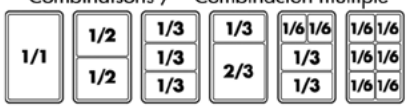
CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

3.822,00
57 / 0,46

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



CPA-94ET
09100435

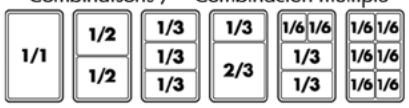
CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H.CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

4.317,00
57 / 0,46

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CP-98ET
09100830

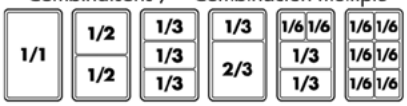
CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



27 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.384,00
98 / 0,89

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



CPA-98ET
09100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



27 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.377,00
98 / 0,89

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPB-98ET
09100831

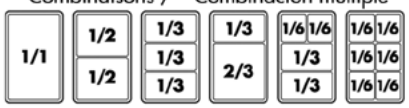
CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 80 - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



27 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.818,00
93 / 0,89

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



CP-94G
09270450

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h

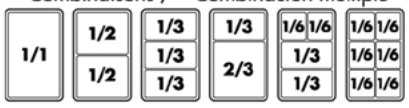


13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

4.004,00
68 / 0,46

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-94G
09270455

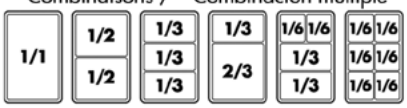
CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



13,95 kW / 11.997 kcal/h
0,035 KW / 230V~ / 50/60 Hz

4.291,00
68 / 0,46

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



CP-98G
09270850

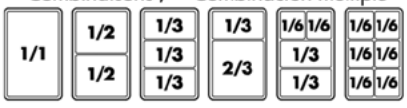
CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading, tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn, Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



27,9 kW / 23.994 kcal/h
0,04 KW / 230V~ / 50/60 Hz

6.771,00
116 / 0,89

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-98G
09270855

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

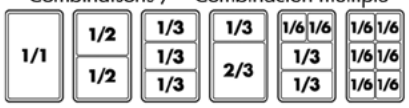


27,9 kW
23.994 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

7.343,00
116 / 0,89

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



CPB-98G
09270851

CUOCIPASTA GAS LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 80 LT. - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

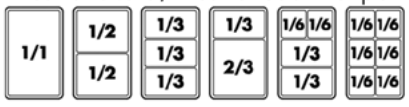


31,5 kW
27.060 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

5.972,00
110 / 0,89

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPP-94G
09270452

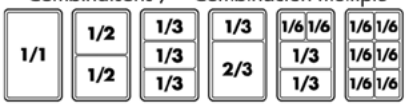
CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 40x 90x 90h



23,5 kW / 20.210 kcal/h
0,02 KW / 230V~ / 50/60 Hz

4.545,00
69 / 0,54

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



CPPA-94G
09270457

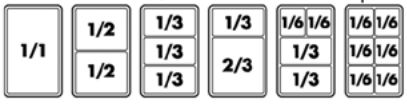
CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 40x 90x 90h



23,5 kW / 20.210 kcal/h
0,035 KW / 230V~ / 50/60 Hz

4.823,00
69 / 0,54

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPP-98G
09270852

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40+40 2 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 80x 90x 90h

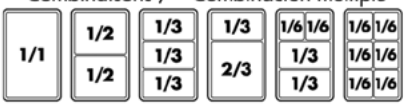


47 kW
40.420 kcal/h

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

8.261,00
118 / 1,05

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



CPPA-98G
09270857

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip)
• **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40+40 2 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top)
• **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 80x 90x 90h

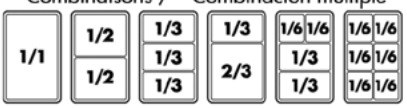


47 kW
40.420 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

9.020,00
118 / 1,05

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SOLLEVATORE CESTI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

SCCP-92EM
09140210

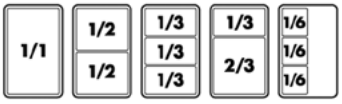
SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-94/98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN basket elevator for pasta cooker CP-94/98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CP-94/98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-94/98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-94/98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h



0,525 KW
230V~
50/60 Hz

4.716,00
65 / 0,46

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



SCCPB-92EM
09140211

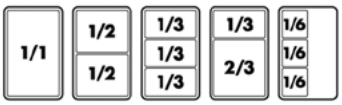
SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPB-98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN basket elevator for pasta cooker CPB-98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CPB-98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CPB-98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPB-98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h



0,525 KW
230V~
50/60 Hz

4.716,00
65 / 0,46

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



PI100-98ET
09110831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



16 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.805,00
107 / 1,07

PI100A-98ET
0911A831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.228,00
107 / 1,07

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PIA100-98ET
09110833

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



16 kW
400V~3N
50/60 Hz
11.553,00
113 / 1,07

PIA100A-98ET
0911A833

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

16 kW
400V~3N
50/60 Hz
13.975,00
113 / 1,07

PD100-98G
09280850

PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h
7.672,00
106 / 1,07

PDA100-98G
09280852

PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW
18.060 kcal/h
9.426,00
111 / 1,07

PI100-98G
09280851

PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h
10.023,00
131 / 1,07

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PENTOLE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PI100A-98G
0928A851

PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50/60 Hz

12.624,00
131 / 1,07

PIA100-98G
09280853

PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW
18.060 kcal/h

11.757,00
136 / 1,07

PIA100A-98G
0928A853

PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

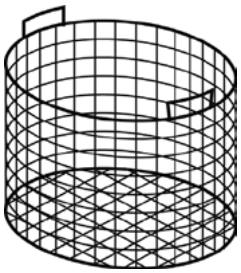
21 kW
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50/60 Hz

14.356,00
136 / 1,07

531043401

OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 100 LT
EN Optional: Basket 1/1for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/1 pour marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 34,5h



1.263,00
5 / 0,18

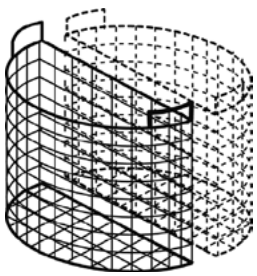
531043501

OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 150 LT
EN Optional: Basket 1/1for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/1 pour marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 47h

1.317,00
5 / 0,22

531043601

OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 100 LT
EN Optional: Basket 1/2 for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/2 pour marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/2 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 34,5h



772,00
2.5 / 0,11

531043701

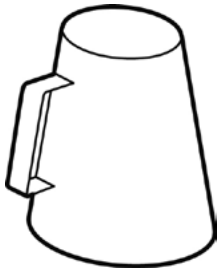
OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 150 LT
EN Optional: Basket 1/2 for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/2 pour marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/2 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 47h

939,00
2.5 / 0,13

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI PENTOLE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
ISP 09580020	OPTIONAL: Imbuto per scarico pentole **EN** Optional: Channel for pan drainage • **DE** Zubehör: Trichter zum Entleeren der Töpfe • **FR** En option: Entonnoir pour vidange marmites • **ES OPCIONAL: EMBUDO PARA DESCARGAR MARMITAS**				**166,00** 5 / 0,04



PI150-98ET
09110836

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 135 LT. CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



18 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **10.198,00** / 110 / 1,07

PI150A-98ET
0911A836

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 135 LT. CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **12.623,00** / 110 / 1,07

PIA150-98ET
09110837

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **11.990,00** / 116 / 1,07

PIA150A-98ET
0911A837

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **14.414,00** / 116 / 1,07

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PENTOLE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PD150-98G
09280854

PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 140 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 140 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 140 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h
7.859,00
108 / 1,07

PDA150-98G
09280855

PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 140 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 140 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 140 - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW
18.060 kcal/h
9.633,00
113 / 1,07

PI150-98G
09280856

PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte ò gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 135 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h
10.377,00
135 / 1,07

PI150A-98G
0928A856

PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte ò gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 135 CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW
18.060 kcal/h
12.974,00
135 / 1,07

0,1 KW
230V~
50/60 Hz

PIA150-98G
09280857

PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW
18.060 kcal/h
12.148,00
115 / 1,07

PIA150A-98G
0928A857

PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW
18.060 kcal/h
14.748,00
115 / 1,07

0,1 KW
230V~
50/60 Hz

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

FTL-94ET
09060431

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.786,00
79 / 0,46

FTL-94ETS
09060434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)
cm. 40x 90x 90h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.303,00
79 / 0,46

FTL-94ETSS
0906043O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.303,00
79 / 0,46

FTR-94ET
09060433

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.983,00
79 / 0,46

FTR-94ETS
09060436

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.496,00
79 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

FTL-98ET
09060831

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.054,00** — 126 / 0,89

FTL-98ETS
09060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

15 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.824,00** — 126 / 0,89

FTL-98ETSS
0906083O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

15 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.824,00** — 126 / 0,89

FTLR-98ET
09060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.291,00** — 126 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-98ETS
09060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.055,00
126 / 0,89

FTR-98ET
09060833

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.526,00
126 / 0,89

FTR-98ETS
09060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.291,00
126 / 0,89

FTL-912ET
0906123B

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.121,00
186 / 1,32

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-912ETS
0906123E

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.049,00
186 / 1,32

FTLR-912ET
0906123C

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.515,00
186 / 1,32

FTLR-912ETS
0906123F

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.439,00
186 / 1,32

FTL-916ET
09061631

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



30 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.258,00
256 / 1,76

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
FTL-916ETS 09061634	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 160x 90x 90h**		30 kW 400V~3N 50/60 Hz		**9.419,00** 256 / 1,76
FTL-94G 09230451	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 40x 90x 90h**		9 kW 7.740 kcal/h		**2.743,00** 81 / 0,46
FTL-94GS 09230454	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)** **cm. 40x 90x 90h**		9 kW 7.740 kcal/h		**3.290,00** 81 / 0,46
FTL-94GSS 0923045O	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)** **cm. 40x 90x 90h**		9 kW 7.740 kcal/h		**3.290,00** 81 / 0,46
FTR-94G 09230453	Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 40x 90x 90h**		9 kW 7.740 kcal/h		**2.937,00** 81 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

FTR-94GS
09230456

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



9 kW / 7.740 kcal/h — **3.483,00** — 81 / 0,46

FTL-98G
09230851

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



18 kW / 15.480 kcal/h — **4.195,00** — 134 / 0,89

FTL-98GS
09230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18 kW / 15.480 kcal/h — **5.157,00** — 134 / 0,89

FTL-98GSS
0923085O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18 kW / 15.480 kcal/h — **5.157,00** — 134 / 0,89

FTLR-98G
09230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



18 kW / 15.480 kcal/h — **4.390,00** — 134 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
FTLR-98GS 09230855	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 80x 90x 90h**		18 kW 15.480 kcal/h		**5.398,00** 134 / 0,89
FTR-98G 09230853	Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 80x 90x 90h**		18 kW 15.480 kcal/h		**4.594,00** 134 / 0,89
FTR-98GS 09230856	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 80x 90x 90h**		18 kW 15.480 kcal/h		**5.640,00** 134 / 0,89
FTL-912G 0923125B	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 120x 90x 90h**		27 kW 23.220 kcal/h		**6.616,00** 198 / 1,32

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

FTL-912GS
0923125E

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



27 kW / 23.220 kcal/h — **7.542,00** — 198 / 1,32

FTLR-912G
0923125C

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



27 kW / 23.220 kcal/h — **7.007,00** — 198 / 1,32

FTLR-912GS
0923125F

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h

27 kW / 23.220 kcal/h — **7.935,00** — 198 / 1,32

FTL-916G
09231651

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



36 kW / 30.960 kcal/h — **8.399,00** — 266 / 1,76

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-916GS
09231654

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



36 kW / 30.960 kcal/h — **9.601,00** — 266 / 1,76

CWK-94ET
09080431

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



5,415 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **3.768,00** — 69 / 0,46

CWK-98ET
09080831

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



10,83 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **5.168,00** — 105 / 0,89

CW-94ET
09080430

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase sur armoire ouvert Grille réglable en acier inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



7,8 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **2.965,00** — 71 / 0,46

CW-98ET
09080830

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Grill threephase on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase sur armoire ouvert - N. 2 grilles réglable en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15,6 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **4.375,00** — 109 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

CW-94G
09250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Charcoal grill gas on open cabinet - Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert - Grille réglable en acier inox cm. 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X66 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



12 kW / 10.320 kcal/h — **2.887,00** / 77 / 0,46

CW-98G
09250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Charcoal grill gas on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert N. 2 grilles en acier inox cm 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



24 kW / 20.640 kcal/h — **4.488,00** / 131 / 0,89

F2/8-94ET
09090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



12 kW / 400V~3N / 230V~3 / 50/60 Hz — **4.314,00** / 63 / 0,46

F18-94ET
09090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h - Lid for pan - Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h - Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h Couvercle pour cuve - Production de pommes frites:15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



15,9 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **3.389,00** / 63 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F25-94ET
09090431

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 31x51x33h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



22 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

3.714,00
66 / 0,46

F2/18-98ET
09090830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 vasche cm. 31x34x33h - 2 cesti cm. 28x29x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 30 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



31,8 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

5.378,00
106 / 0,89

F2/25-98ET
09090831

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x33h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 50 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 25+25 lts. - 2 pans cm. 31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x33h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x33h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X33H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 50 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

44 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

6.008,00
114 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI A GAS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

F2/8-94G
09260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h.Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



10 kW / 8.600 kcal/h
4.958,00
63 / 0,46

F18-94G
09260450

FRIGGITRICE GAS LT. 18 Vasca cm. 24x51x44h - 1 cesto cm. 21x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h - Lid for tank Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites:15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 24X51X44H 1 CESTA CM. 21X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



15 kW / 12.900 kcal/h
0,005 kW / 230V~ / 50 Hz
3.853,00
69 / 0,46

F25-94G
09260451

FRIGGITRICE GAS LT. 25 Vasca cm. 31x51x44h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas fryer 25 lts - Pan cm. 31x51x44h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h. (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x44h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Production: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 25 - Cuve cm. 31x51x44h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 25 LT. - CUBA CM. 31X51X44H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h

20 kW / 17.200 kcal/h
0,005 kW / 230V~ / 50 Hz
4.187,00
75 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-98G
09260850

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 2 vasche cm. 24x51x44h - 2 cesti cm. 21x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 30 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer gas 18+18 lts - 2 pans cm. 24x51x44h 2 baskets cm. 21x45x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 24x51x44h 2 Körbe cm. 21x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 24x51x44h 2 paniers cm. 21x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 24X51X44H 2 CESTAS CM. 21X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



30 kW / 25.770 kcal/h
0,01 kW / 230V~ / 50 Hz

6.080,00
116 / 0,89

F2/25-98G
09260851

FRIGGITRICE GAS LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x44h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 50 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer gas 25+25 lts - 2 pans cm. 31x51x44h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x44h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x44h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X44H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 50 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

40 kW / 34.360 kcal/h
0,01 kW / 230V~ / 50 Hz

6.810,00
126 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F18-94ETD
0915A430

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.871,00
69 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F18-94ETDP
0915A431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.526,00
79 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F18-94ETDPS
0915A432

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40x 90x 90h



16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

13.084,00
89 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-98ETD
0915A830

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.389,00
118 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-98ETDP
0915A831

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

19.698,00
138 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-98ETDPS
0915A832

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

24.814,00
158 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F25-94ETD
0915B430

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



22,05 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.142,00
72 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F25-94ETDP
0915B431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



22,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.796,00
82 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F25-94ETDPS
0915B432

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Sollevatori cesti integrati. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40x 90x 90h



22,65 kW
400V~3N
50/60 Hz

13.354,00
92 / 0,54

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/25-98ETD
0915B830

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



44,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.931,00
126 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/25-98ETDP
0915B831

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



44,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

20.239,00
146 / 1,05

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/25-98ETDPS
0915B832

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



45,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

25.355,00
166 / 1,05

BR80-98ETF/I
09070835

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



12 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.460,00
156 / 0,89

BRM80-98ETF/I
09070836

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



12,1 kW
400V~3N
50 Hz

9.111,00
162 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BR80-98GF/I
09240855

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

7.406,00
159 / 0,89

BRM80-98GF/I
09240856

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



22 KW
18.920 kcal/h

0,1KW
230V~
50 Hz

9.290,00
165 / 0,89

BRF-94ET
09070433

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



5,2 kW
400V~2N
50/60 Hz

4.210,00
79 / 0,46

BRF-98ET
09070833

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



10,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.083,00
126 / 0,89

BRF-94G
09240453

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 30x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



9 kW
7.740 kcal/h

4.994,00
79 / 0,46

BRF-98G
09240853

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 70x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

7.131,00
129 / 0,89

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BR120-912ETF/I
09071235

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 120x 90x 90h



18 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.862,00
205 / 1,32

BRM120-912ETF/I
09071236

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 120x 90x 90h



18,1 kW
400V~3N
50 Hz

12.499,00
211 / 1,32

BR120-912GF/I
09241255

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 120x 90x 90h



30 kW
25.800 kcal/h

10.892,00
208 / 1,32

BRM120-912GF/I
09241256

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h, fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA**
cm. 120x 90x 90h



30 KW
25.800 kcal/h

0,1KW
230V~
50 Hz

12.981,00
214 / 1,32

PL-92
09010200

PIANO LAVORO SU MOBILE (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h



1.116,00
45 / 0,46

PLS-93
09010301

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 30x 90x 90h



1.138,00
47 / 0,46

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PLS-94 09010401	**cm. 40x 90x 90h**		**1.156,00** 49 / 0,46
PLS-96 09010601	**cm. 60x 90x 90h**		**1.718,00** 59 / 0,68
PLS-98 09010801	**cm. 80x 90x 90h**		**1.824,00** 70 / 0,89
PL-93 09010300	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Worktop on open cabinet Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)** **cm. 30x 90x 90h**		**1.444,00** 50 / 0,46
PL-94 09010400	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)** **cm. 40x 90x 90h**		**1.414,00** 54 / 0,46
PL-96 09010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Worktop on open cabinet Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)** **cm. 60x 90x 90h**		**2.003,00** 70 / 0,68

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PL-98
09010800

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



2.138,00
82 / 0,89

LA-94
09020400

LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



1.675,00
53 / 0,46

P-73/93-DX
08430300

PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

P-74/94-DX
08430400

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400 • **DE** Rechte tür 400 • **FR** Porte droite 400 • **ES PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

220,00
3.5 / 0,02

P-73/93-SX
08430301

PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

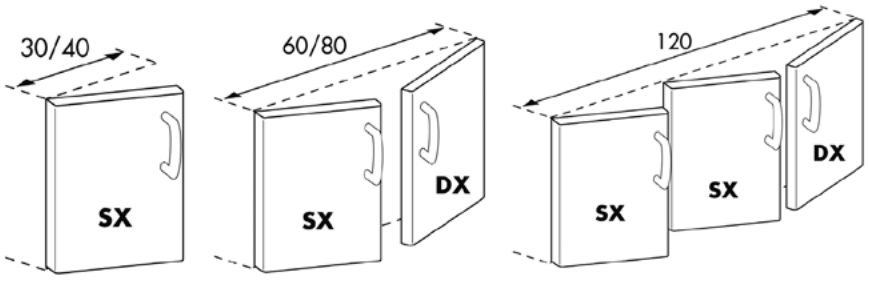
P-74/94-SX
08430401

PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

220,00
3.5 / 0,02



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

C-73/93
08440320

CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 29,5x 59x 47,5h



827,00
16 / 0,19

C-74/94
08440420

CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 39,5x 59x 47,5h



849,00
18 / 0,19

C-76/96
08440620

CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 59,5x 59x 47,5h



1.173,00
22 / 0,28

C-78/98
08440820

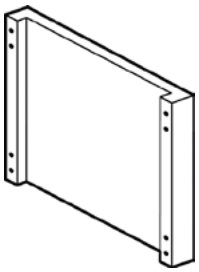
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • **FR** Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 79,5x 59x 47,5h



1.193,00
26 / 0,37

D-9
09470000

DIVISORIO
EN Spacer • **DE** Trennwand • **FR** Separation • **ES DIVISORIO**
cm. 5x 79x 45h



235,00
2.5 / 0,03

531070300 CESTO 1/1 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/1 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/1 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/1 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28x 49x 21,5h



268,00
3,5 / 0,08

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

531070200 CESTO 2/3 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 2/3 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 2/3 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 2/3 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 2/3**
PARA CP-94/98 & CPB-98
cm. 28x 32x 21,5h



185,00
2 / 0,06

531070100 CESTO 1/2 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/2 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/2 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/2 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/2**
PARA CP-94/98 & CPB-98
cm. 28x 24x 21,5h



167,00
1 / 0,05

531047900 CESTO 1/3 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/3 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/3 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/3 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/3**
PARA CP-94/98 & CPB-98
cm. 28x 16x 21,5h



133,00
1.5 / 0,04

531048000 CESTO 1/6 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/6 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/6 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/6 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/6**
PARA CP-94/98 & CPB-98
cm. 13,5x 16x 21,5h



102,00
1 / 0,02

CBTEST "CB TEST CERTIFICATE" per apparecchi: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET
EN "CB TEST CERTIFICATE" for model: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET • **DE** "CB TEST CERTIFICATE" fur modell: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET • **FR** "CB TEST CERTIFICATE" pour modèle: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET • **ES**
"CB TEST CERTIFICATE" PARA MODELO: FT-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET**



201,00
/

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
CEA 09580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA **EN** Pillar tap • **DE** Mischbatterie • **FR** Colonne de distribution eau • **ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA**		**459,00** 6 / 0,05
CEAT 19580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP **EN** Pillar tap top • **DE** Mischbatterie top • **FR** Colonne de distribution eau top • **ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**		**459,00** 5 / 0,04
531047100	GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (serie 90) **EN** grid rod 2 burner (90 line) • **DE** Gitterstab 2 Brenner (90. Serie) • **FR** tige grille 2 feux (serie 90) • **ES RED DE VARILLA 2 QUEMADOR (SERIE 90)**		**231,00** 9 / 0,03
09570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 90) **EN** Grid for CW (90 line) • **DE** Gitter fur CW (90. Serie) • **FR** Grille ronde pour CW (serie 90) • **ES REJILLA PARA CW (SERIE 90)** **cm. 36x 68**		**605,00** 12 / 0,03
09570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90) **EN** Grid V for CW (90 line) • **DE** Gitter V fur CW (90. Serie) • **FR** Grille V pour CW (serie 90) • **ES REJILLA V PARA CW (SERIE 90)** **cm. 36x 68**		**605,00** 12 / 0,03
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA **EN** Scraper for gooved plate • **DE** Schaber für gerillte Kochplatte • **FR** Racloir pour plaque nervurée • **ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA**		**69,00** / 1,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO **EN** Scraper for smooth POLISHED CHROME plate • **DE** Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte • **FR** Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI • **ES RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**		**63,00** / 1,00
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO cod.531040800 **EN** 10 blades kit for scraper cod.531040800 • **DE** Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800 • **FR** Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800 • **ES KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**		**45,00** / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI FRY-TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP **EN** stopper for Fry-top • **DE** Stopfen griddleplatte • **FR** bouchon pour Plaque • **ES TAPÓN FRY-TOP** **cm. 10x 2x 5h**		**268,00** / 0,00
PFT-94 09620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP **EN** KIT front protection plan fry-top • **DE** Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • **FR** KIT protection avant plan plaque • **ES KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP** **cm. 35x 11x 6h**		**181,00** / 0,00
PFT-98 09620800	**cm. 75x 11x 6h**		**301,00** / 0,01
KF-F-ETD S90 546003502	KIT 100 filtri 5 micron per F-ETDP S90 **EN** KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP S90 • **DE** KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP S90 • **FR** KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP S90 • **ES KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP S90**		**433,00** 0.1 / 0,00
531041600	CESTINO 1/2 per F18-E (standard in F18-ETD) **EN** Basket 1/2 for F18-E (standard F18-ETD) • **DE** Korb 1/2 zur Friteuse F18-E (standard F18-ETD) • **FR** Panier 1/2 pour F18-E (standard F18-ETD) • **ES CESTA 1/2 PARA F18-E (STANDARD F18-ETD)** **cm. 13,5x 29x 15h**		**84,00** 0.8 / 0,04
531041500	CESTINO 1/2 per F18-90G **EN** Basket 1/2 for F18-90G • **DE** Korb 1/2 für Friteuse F18-90G • **FR** Panier 1/2 pour F18-90G • **ES CESTA 1/2 PARA F18-90G** **cm. 10x 45x 15h**		**84,00** 0.8 / 0,04
531041400	CESTINO 1/1 per F25-G/E + F25-ETD **EN** Basket 1/1 for F25-G/E + F25-ETD • **DE** Korb 1/1 für Friteuse F25-G/E + F25-ETD • **FR** Panier 1/1 pour F25-G/E + F25-ETD • **ES CESTA 1/1 PARA F25-G/E + F25-ETD** **cm. 28x 45x 15h**		**146,00** 1.5 / 0,07

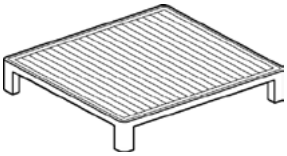
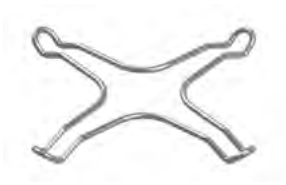
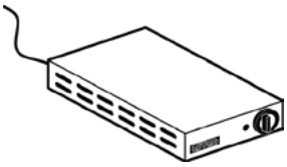
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
531041300	CESTINO 1/1 per F18-ETD (standard in F18-E) **EN** Basket 1/1 for F18-ETD (standard F18-E) • **DE** korb 1/1 für F18-ETD (standard F18-E) • **FR** Panier 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E) • **ES CESTA 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E)** **cm. 28x 29x 15h**		**91,00** 1.5 / 0,06
KITSS-90 09580050	KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitrici elettriche a mobile. **EN** Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • **DE** Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau • **FR** Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire • **ES KIT DE DISOLUCIÓN DE MANTECA, SÓLO PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS ON MUEBLE**	0,31 KW	**135,00** / 0,01
BF30 09580030	BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE **EN** 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer • **DE** Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse • **FR** Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse • **ES BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA** **cm. 29x 29x 37h**		**241,00** 7 / 0,10
09550400	COPERCHIO per BRF-94 **EN** Lid for BFR-94 • **DE** Deckel für BFR-94 • **FR** Couvercle pour BFR-94 • **ES TAPA PARA BFR-94** **cm. 32x 70x 5h**		**154,00** 2.5 / 0,01
09550800	COPERCHIO per BRF-98 **EN** Lid for BFR-98 • **DE** Deckel für BFR-98 • **FR** Couvercle pour BFR-98 • **ES TAPA PARA BFR-98** **cm. 72x 70x 5h**		**205,00** 5 / 0,02
TG-94 09580400	TAGLIERE PLASTICA **EN** Plastic chopping-board • **DE** Schneidebrett • **FR** Plan de decoupe • **ES PICADOR DE PLÁSTICO** **cm. 39x 75x 2,5h**		**163,00** 8 / 0,01
TG-98 09580800	**cm. 79x 75x 2,5h**		**328,00** 14 / 0,03
PLF/9 09590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA **EN** Smooth griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque lisse pour la grille en fonte • **ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 36x 39**		**216,00** 11 / 0,01
PRF/9 09590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA **EN** Grooved griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque nervurée pour la grille en fonte • **ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO** **cm. 36x 39**		**291,00** 11 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PLFT/9 09590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO **EN** Smooth griddle plate for grid rod • **DE** Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • **FR** Plaque lisse pour tige grille • **ES PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA** **cm. 36x 39**		**210,00** 11 / 0,01
PRFT/9 09590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO **EN** Grooved griddle plate for grid rod • **DE** Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • **FR** Plaque nervurée pour tige grille • **ES PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA** **cm. 36x 39**		**280,00** 11 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE **EN** Reduction • **DE** Reduzierstern • **FR** Grille de réduction • **ES REJILLA DE REDUCCIÓN** **cm. 25x 25**		**43,00** 0.2 / 0,00
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa **EN** KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • **DE** KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • **FR** KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO** **cm. Ø 26x 16h**		**456,00** 5 / 0,02
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa **EN** Wok ring - only for cast iron grills • **DE** Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • **FR** Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO** **cm.Ø22,5x 3,5h**		**170,00** 2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA **EN** Heater for range's cabinet • **DE** Heizer für Herden-Schrankelement • **FR** Réchauffeur pour armoire du forneau • **ES CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA** **cm. 32x 48,5x 8h**		0,75 kW 230V~ 50/60 Hz **975,00** 8 / 0,08
RCRV-94 09450402	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA **EN** Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet • **DE** regale Gelocht für Heizer mod.RV für Herden-Schrankelement • **FR** Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du forneau • **ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA** **cm. 34x 75x 10h**		**511,00** 6 / 0,04
RRV-94 09450401	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE **EN** Perforated shelf for heater element mod.RV • **DE** regale Gelocht für Heizer mod.RV • **FR** Étagére perforées pour réchauffeur mod.RV • **ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV** **cm. 34x 77x 10h**		**511,00** 6 / 0,04
RRV-96 09450601	**cm. 54x 77x 10h**		**889,00** 9 / 0,06
RRV-98 09450801	**cm. 74x 77x 10h**		**975,00** 11 / 0,08

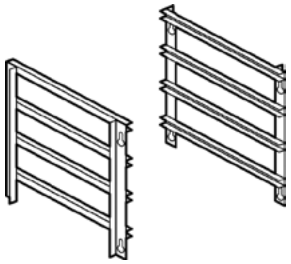
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

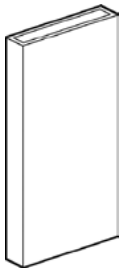
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
RRV-910 09451001	**cm. 94x 77x 10h**		**1.380,00** 14 / 0,10
RRV-912 09451201	**cm. 114x 77x 10h**		**1.658,00** 17 / 0,12
RRV-916 09451601	**cm. 154x 77x 10h**		**2.258,00** 22 / 0,16



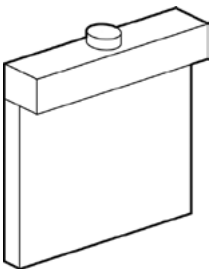
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. **EN** Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**		**459,00** 2.5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. **EN** Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**		**613,00** 4 / 0,01



09610400	MITRA 400 **EN** Chimney jack 400 • **DE** Lüftungsaufsatz 400 • **FR** Mitre 400 • **ES CAPERUZA 400** **cm. 40x 7x 92h**		**433,00** 8 / 0,02
09610800	MITRA 800 **EN** Chimney jack 800 • **DE** Lüftungsaufsatz 800 • **FR** Mitre 800 • **ES CAPERUZA 800** **cm. 80x 7x 92h**		**632,00** 16 / 0,04
09611200	MITRA 1200 **EN** Chimney jack 1200 • **DE** Lüftungsaufsatz 1200 • **FR** Mitre 1200 • **ES CAPERUZA 1200** **cm. 120x 7x 92h**		**845,00** 24 / 0,06
09610402	MITRA 400 PER CPP-94G **EN** Chimney jack 400 for CPP-94G • **DE** Lüftungsaufsatz 400 fur CPP-94G • **FR** Mitre 400 pour CPP-94G • **ES CAPERUZA 400 PARA CPP-94G** **cm. 40x 7x 73h**		**632,00** 8 / 0,02



09610401	CAMINO ANTIVENTO 400 **EN** Draught diverter 400 • **DE** Strömungssicherung 400 • **FR** Cheminee anti-vent 400 • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 400** **cm. 40x 19x 120h**		**759,00** 8 / 0,08
09610801	CAMINO ANTIVENTO 800 **EN** Draught diverter 800 • **DE** Strömungssicherung 800 • **FR** Cheminee anti-vent 800 • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800** **cm. 80x 19x 120h**		**889,00** 16 / 0,15
09611201	CAMINO ANTIVENTO 1200 **EN** Draught diverter 1200 • **DE** Strömungssicherung 1200 • **FR** Cheminee anti-vent 1200 • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200** **cm. 120x 19x 120h**		**1.173,00** 24 / 0,25
09610403	CAMINO ANTIVENTO 400 PER CPP-94G **EN** Draught diverter 400 for CPP-94G • **DE** Strömungssicherung 400 fur CPP-94G • **FR** Cheminee anti-vent 400 pour CPP-94G • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 400 PARA CPP-94G**		**759,00** 8 / 0,08



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SA-72/92 08600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI **EN** Back cover • **DE** Ruckenwand • **FR** Dos de finition • **ES PANEL POSTERIOR** **cm. 20x 1,5x 81h**		**112,00** 2 / 0,01
SA-73/93 08600300	**cm. 30x 1,5x 81h**		**127,00** 3 / 0,01
SA-74/94 08600400	**cm. 40x 1,5x 81h**		**146,00** 3 / 0,01
SA-75/95 08600500	**cm. 50x 1,5x 81h**		**184,00** 4 / 0,01
SA-76/96 08600600	**cm. 60x 1,5x 81h**		**212,00** 4 / 0,02
SA-77/97 08600700	**cm. 70x 1,5x 81h**		**225,00** 5 / 0,02
SA-78/98 08600800	**cm. 80x 1,5x 81h**		**247,00** 5 / 0,02
SA-79/99 08600900	**cm. 90x 1,5x 81h**		**278,00** 6 / 0,02
SA-710/910 08601000	**cm. 100x 1,5x 81h**		**308,00** 6 / 0,03
SA-711/911 08601100	**cm. 110x 1,5x 81h**		**341,00** 7 / 0,03
SA-712/912 08601200	**cm. 120x 1,5x 81h**		**372,00** 7 / 0,03
SA-713/913 08601300	**cm. 130x 1,5x 81h**		**403,00** 8 / 0,03
SA-714/914 08601400	**cm. 140x 1,5x 81h**		**432,00** 8 / 0,04
SA-715/915 08601500	**cm. 150x 1,5x 81h**		**462,00** 10 / 0,04
SA-716/916 08601600	**cm. 160x 1,5x 81h**		**492,00** 10 / 0,04
SA-94CPPG 08600402	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-94G **EN** Back cover for Gas pasta cooker CPP-94G • **DE** Ruckenwand fur Gas-Nudelkocher CPP-94G • **FR** Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-94G • **ES PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-94G** **cm. 40x 1,5x 100h**		**168,00** 3 / 0,01
SA-98CPPG 08600802	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-98G **EN** Back cover for Gas pasta cooker CPP-98G • **DE** Ruckenwand fur Gas-Nudelkocher CPP-98G • **FR** Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-98G • **ES PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-98G** **cm. 80x 1,5x 100h**		**269,00** 6 / 0,03

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
KIT-TOPM-SA 08600001	KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M-.." **EN** Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-.." • **DE** Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.." • **FR** KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.." • **ES KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**		**99,00** 1 / 0,01
TPC-9 09560002	TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) **EN** Head end filler strip for CF-PC-TP (Gas only) (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element für CF-PC-TP (nur gas) (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Elément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz) (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE PARA CF-PC-TP (SOLO DAS) (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)** **cm. 0,2x 70,5**		**77,00** 1 / 0,00
TPA-9 09560001	TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) **EN** Head end filler strip for all other models (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element für alle anderen Modelle (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Elément de jonction pour tous les autres modèles (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE PARA TODOS LOS DEMÁS MODELOS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)** **cm. 0,2x 70,5**		**77,00** 1 / 0,00
TMA-9SX 09540901	TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA **EN** Head 1 side S90 left • **DE** Abschluss element 1 seite S90 links • **FR** Element de jonction 1 coté S90 gauche • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA** **cm. 0,2x 90**		**295,00** 10 / 0,05
TMA-9DX 09540900	TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA **EN** Head 1 side S90 right • **DE** Abschluss element 1 seite S90 recht • **FR** Element de jonction 1 coté S90 droit • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA** **cm. 0,2x 90**		**295,00** 10 / 0,05
TMA-99 09549900	TESTATA 2 LATI SERIE 90 **EN** Head 2 sides S90 • **DE** Abschluss element seiten S90 • **FR** Element de jonction 2 cotés S90 • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90** **cm. 0,2x180**		**589,00** 20 / 0,10













Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

TMTA-9SX
09540921

TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale
EN Head 1 side S90 left, with the same front line profile • **DE** Abschluss element 1 seite S90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 1 coté S90 gauche, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5x 90



920,00
16 / 0,20

TMTA-9DX
09540920

TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA, con stesso profilo linea frontale
EN Head 1 side S90 right, with the same front line profile • **DE** Abschluss element 1 seite S90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 1 coté S90 droit, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5x 90



920,00
16 / 0,20

TMTA-99
09549920

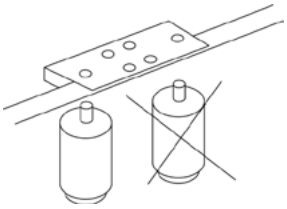
TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, con stesso profilo linea frontale
EN Head 2 sides S90, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5x 180



1.759,00
32 / 0,38

SIA-7/9
08480000

STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items

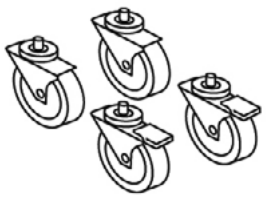


64,00
2 / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

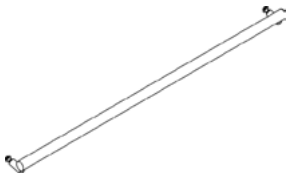
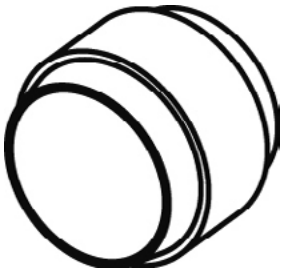
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
SR-100 50900001	SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno **EN** Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • **DE** 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • **FR** Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • **ES EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS** **cm. 12,7h**				**383,00** 1 / 0,01



08570103	Mensola anteriore **EN** Earlier shelf • **DE** Frühere Regal • **FR** Plus tôt plateau • **ES A PRINCIPIOS DE LA PLATAFORMA** **cm. 30x 21x 5h**	**438,00** / 0,01
08570104	**cm. 40x 21x 5h**	**451,00** / 0,01
08570105	**cm. 50x 21x 5h**	**464,00** / 0,01
08570106	**cm. 60x 21x 5h**	**477,00** / 0,01
08570107	**cm. 70x 21x 5h**	**488,00** / 0,01
08570108	**cm. 80x 21x 5h**	**500,00** / 0,01
08570109	**cm. 90x 21x 5h**	**514,00** / 0,02
08570110	**cm. 100x 21x 5h**	**526,00** / 0,02
08570111	**cm. 110x 21x 5h**	**541,00** / 0,02
08570112	**cm. 120x 21x 5h**	**555,00** / 0,02
08570113	**cm. 130x 21x 5h**	**573,00** / 0,02
08570114	**cm. 140x 21x 5h**	**586,00** / 0,02
08570115	**cm. 150x 21x 5h**	**605,00** / 0,02
08570116	**cm. 160x 21x 5h**	**622,00** / 0,03

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

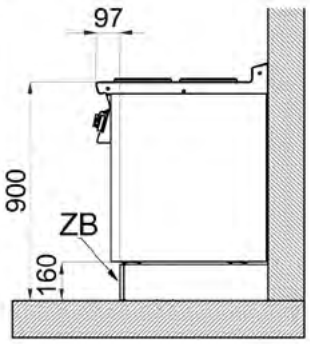
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
08570002	Corrimano **EN** Handrail • **DE** Hand Lauf • **FR** Main courante • **ES PASAMANO** **cm. 20x 7x 4h**		**368,00** / 0,00
08570003	**cm. 30x 7x 4h**		**374,00** / 0,00
08570004	**cm. 40x 7x 4h**		**378,00** / 0,00
08570005	**cm. 50x 7x 4h**		**388,00** / 0,00
08570006	**cm. 60x 7x 4h**		**401,00** / 0,00
08570007	**cm. 70x 7x 4h**		**407,00** / 0,00
08570008	**cm. 80x 7x 4h**		**414,00** / 0,01
08570009	**cm. 90x 7x 4h**		**420,00** / 0,01
08570010	**cm. 100x 7x 4h**		**427,00** / 0,01
08570011	**cm. 110x 7x 4h**		**438,00** / 0,01
08570012	**cm. 120x 7x 4h**		**451,00** / 0,01
08570013	**cm. 130x 7x 4h**		**465,00** / 0,01
08570014	**cm. 140x 7x 4h**		**482,00** / 0,01
08570015	**cm. 150x 7x 4h**		**525,00** / 0,01
08570016	**cm. 160x 7x 4h**		**568,00** / 0,01
533116300	Giunzione corrimano **EN** junction handrail • **DE** Gelenk Hand lauf • **FR** Main courante de l'embranchement • **ES CONEXIÓN PASAMANO** **cm. Ø 3x 2,4**		**58,00** / 1,00
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE **EN** FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSOCKEL • **FR** PLINTHE FRONTAL • **ES ZOCOLOS BASE** **€/m x cm. 15h**		**154,00** /

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³





FZ-9
09480001

ZOCCOLATURA LATERALE - KIT
EN side plinth - kit • **DE** seitensockel - kit • **FR** plinthe lateral - kit
• **ES ZOCOLOS LATERAL - KIT**
cm. 1,5x 80x 6h



324,00
/

CZ-72/92
08480002

KIT CASSETTO ZOCCOLO, inclusi 4 piedini
EN drawer clog - kit (4 small feet included) • **DE** schubladen sockel - kit (4 kleine Füße enthalten) • **FR** tiroir plinthe - kit (4 petits pieds inclus)
• **ES CAJON ZOCOLOS - KIT (4 PIES PEQUENO INDLUIDO)**
cm. 20x 61x 5,5h



186,00
3 / 0,01

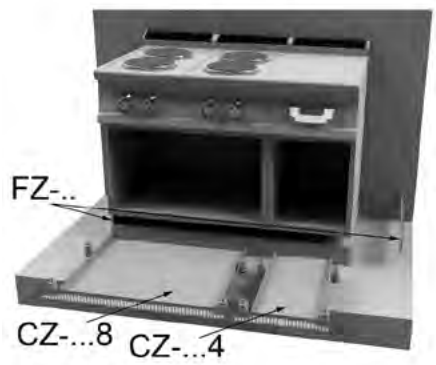
CZ-93
09480003
cm. 30x 81x 5,5h
254,00
4 / 0,02

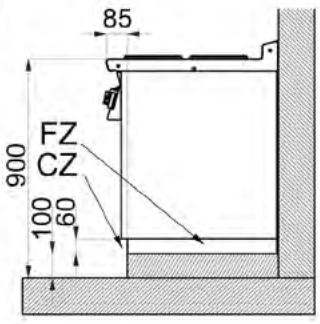
CZ-94
09480004
cm. 40x 81x 5,5h
287,00
4.5 / 0,03

CZ-96
09480006
cm. 60x 81x 5,5h
356,00
5.5 / 0,04

CZ-98
09480008
cm. 80x 81x 5,5h
440,00
7.5 / 0,06

CZ-912
09480012
cm. 120x 81x 5,5h
603,00
8.5 / 0,08





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PLT-92
19010200

PIANO LAVORO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 20x 90x 28h



742,00
18 / 0,23

PLST-93
19010301

cm. 30x 90x 28h



770,00
22 / 0,23

PLST-94
19010401

cm. 40x 90x 28h



786,00
23 / 0,23

PLST-96
19010601

cm. 60x 90x 28h



1.265,00
29 / 0,33

PLST-98
19010801

cm. 80x 90x 28h



1.406,00
35 / 0,44

PLT-93
19010300

PIANO LAVORO Cassetto 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail - Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 30x 90x 28h



1.092,00
25 / 0,23

PLT-94
19010400

PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



1.048,00
28 / 0,23

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PLT-96
19010600

PIANO LAVORO Cassetto 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail - Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 60x 90x 28h



1.558,00
38 / 0,33

PLT-98
19010800

PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



1.729,00
46 / 0,44

LAT-94
19020400

LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



1.317,00
24 / 0,23

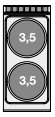
PCT-94ET
19030430

PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



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

1.529,00
29 / 0,23



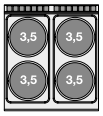
PCT-98ET
19030830

PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



14 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.078,00
68 / 0,44



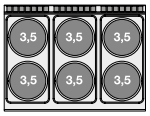
PCT-912ET
19031230

PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



21 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.220,00
94 / 0,64



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCQT-94ET
19030431

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



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

2.124,00
33 / 0,23



PCQT-98ET
19030831

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



16 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.923,00
71 / 0,44



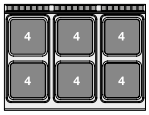
PCQT-912ET
19031231

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



24 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.159,00
112 / 0,64



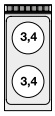
PCCT-94ET
19030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.634,00
38 / 0,23



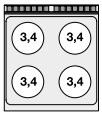
PCCT-98ET
19030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.614,00
70 / 0,44



PCIT-94ET
19030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

8.786,00
38 / 0,23

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCIWT-94ET
19030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

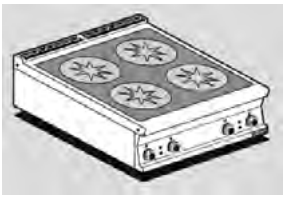


5 kW
400V~3
50/60 Hz

6.426,00
34 / 0,23

PCIT-98ET
19030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



20 kW
400V~3
50/60 Hz

16.867,00
76 / 0,44

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCT-94G
19210450

PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9)
EN Gas heated boiling - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod. TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 28h



11 kW / 9.460 kcal/h

1.888,00
64 / 0,23



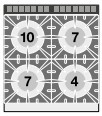
PCT-98G
19210850

PIANO COTTURA GAS 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



28 kW / 24.080 kcal/h

3.307,00
80 / 0,44



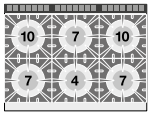
PCT-912G
19211250

PIANO COTTURA GAS 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 28h



45 kW / 38.700 kcal/h

4.659,00
131 / 0,64



PAT-98G
19210851

"PAELLERO" GAS (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** "PAELLERO" gaz (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h

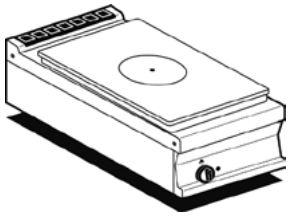


26,7 kW / 22.962 kcal/h

4.808,00
139 / 0,44

TPT-94G
19290450

TUTTA PIASTRA Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9)
EN Solid top - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 40x 90x 28h

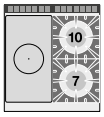
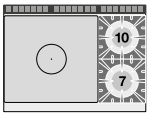


7 kW / 6.020 kcal/h

2.363,00
64 / 0,23

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
TPT-98G 19290850	TUTTA PIASTRA Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9) **EN** Solid top - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)** **cm. 80x 90x 28h**		12 kW 10.320 kcal/h	**3.468,00** 137 / 0,44
TPT-98ET 19120830	TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Solid top - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)** **cm. 80x 90x 28h**		13,6 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.373,00** 108 / 0,44
TPIT-98ET 19120833	TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) **EN** Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) **• ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)** **cm. 80x 90x 28h**		28 kW 400V~3 50/60 Hz	**25.029,00** 80 / 0,44
TP2T-98G 19300850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) **EN** Solid top + 2 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) **• ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)** **cm. 80x 90x 28h**		24 kW 20.640 kcal/h	**3.554,00** 130 / 0,44 
TP2T-912G 19291250	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) **EN** Solid top + 2 burners - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) **• ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)** **cm. 120x 90x 28h**		29 kW 24.940 kcal/h	**5.156,00** 157 / 0,64 

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

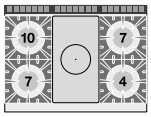
TP4T-912G
19301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS - PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 28h



35 kW
30.100 kcal/h

4.863,00
155 / 0,64



BMT-94EM
19050410

BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



2,85 KW
230V~
50/60 Hz

1.921,00
39 / 0,23

BMT-98ET
19050830

BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.745,00
54 / 0,44

BMT-94G
19220450

BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



3,5 kW
3.010 kcal/h

2.125,00
48 / 0,23

BMT-98G
19220850

BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



6,5 kW
5.590 kcal/h

3.117,00
61 / 0,44

BST-94EM
19040410

CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



1,47 kW
230V~
50/60 Hz

1.765,00
48 / 0,26

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLT-94ET
19060431

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.505,00
69 / 0,23

FTLT-94ETS
19060434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.138,00
69 / 0,23

FTLT-94ETSS
1906043O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.138,00
69 / 0,23

FTRT-94ET
19060433

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.660,00
69 / 0,23

FTRT-94ETS
19060436

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.292,00
69 / 0,23

FTLT-98ET
19060831

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.710,00
103 / 0,44

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLT-98ETS
19060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.554,00
103 / 0,44

FTLT-98ETSS
1906083O

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.554,00
103 / 0,44

FTLRT-98ET
19060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.896,00
103 / 0,44

FTLRT-98ETS
19060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.737,00
103 / 0,44

FTRT-98ET
19060833

Fry-top elettrico rigato, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.085,00
103 / 0,44

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

FTRT-98ETS
19060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz
4.920,00
103 / 0,44

FTLT-912ET
1906123B

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.040,00
161 / 0,64

FTLT-912ETS
1906123E

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)
cm. 120x 90x 28h

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.987,00
161 / 0,64

FTLRT-912ET
1906123C

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.442,00
161 / 0,64

FTLRT-912ETS
1906123F

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.388,00
161 / 0,64

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLT-94G
19230451

Fry-top gas liscio, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



9 kW / 7.7440 kcal/h — **2.589,00** — 71 / 0,23

FTLT-94GS
19230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

9 kW / 7.7440 kcal/h — **3.102,00** — 71 / 0,23

FTLT-94GSS
1923045O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

9 kW / 7.7440 kcal/h — **3.102,00** — 71 / 0,23

FTRT-94G
19230453

Fry-top gas rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



9 kW / 7.7440 kcal/h — **2.713,00** — 71 / 0,23

FTRT-94GS
19230456

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h

9 kW / 7.7440 kcal/h — **3.246,00** — 71 / 0,23

FTLT-98G
19230851

Fry-top gas liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW / 15.480 kcal/h — **3.970,00** — 108 / 0,44

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

FTLT-98GS
19230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW / 15.480 kcal/h — **4.939,00** — 108 / 0,44

FTLT-98GSS
1923085O

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

18 kW / 15.480 kcal/h — **4.939,00** — 108 / 0,44

FTLRT-98G
19230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW / 15.480 kcal/h — **4.155,00** — 108 / 0,44

FTLRT-98GS
19230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

18 kW / 15.480 kcal/h — **5.128,00** — 108 / 0,44

FTRT-98G
19230853

Fry-top gas rigato, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW / 15.480 kcal/h — **4.337,00** — 108 / 0,44

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTRT-98GS
19230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW / 15.480 kcal/h — **5.321,00** — 108 / 0,44

FTLT-912G
1923125B

Fry-top gas liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 28h



27 kW / 23.220 kcal/h — **6.462,00** — 173 / 0,64

FTLT-912GS
1923125E

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h

27 kW / 23.220 kcal/h — **7.400,00** — 173 / 0,64

FTLRT-912G
1923125C

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



27 kW / 23.220 kcal/h — **6.861,00** — 173 / 0,64

FTLRT-912GS
1923125F

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h

27 kW / 23.220 kcal/h — **7.798,00** — 173 / 0,64

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

CWKT-94ET
19080431

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.434,00
55 / 0,23

CWKT-98ET
19080831

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.787,00
85 / 0,44

CWT-94ET
19080430

GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.662,00
57 / 0,26

CWT-98ET
19080830

GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.051,00
87 / 0,51

CWT-94G
19250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



12 kW
10.320 kcal/h

2.759,00
56 / 0,26

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

CWT-98G
19250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)
cm. 80x 90x 28h



24 kW
20.640 kcal/h

4.287,00
97 / 0,51

F2/8T-94ET
19090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



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

3.958,00
58 / 0,23

F13T-94ET
19090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesto cm. 28x29x10h Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.038,00
55 / 0,23

F2/13T-98ET
19090830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTAS CM. 28X29X10H . 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.415,00
75 / 0,44

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRIGGITRICI A GAS - TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/8T-94G
19260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h.Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X23H 2 CESTAS CM. 12X30X9,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



9 kW
7.740 kcal/h

4.640,00
58 / 0,23

F13T-94G
19260450

FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h 1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 31,5X34,5X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



12 kW
10.320 kcal/h

3.390,00
60 / 0,23

F2/13T-98G
19260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 31,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H - 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



24 kW
20.640 kcal/h

5.400,00
81 / 0,44

MFV-98ET
09490830

Base con Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (non sovrapporre elementi ad induzione)
EN Stand with electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (no induction top) • **DE** unterbau mit Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (NO INDUCCIÓN)**
cm. 80x 83x 57h

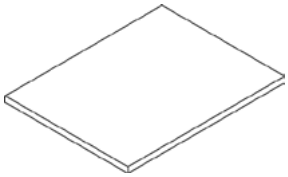


5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.206,00
80 / 0,62

CMF-98
09490800

COPERCHIO per MFV-98E
EN Lid for MFV-98E • **DE** Berichterstattung fur MFV-98E • **FR** Couvercle pour MFV-98E • **ES CUBERTURA PARA MFV-98E**
cm. 80x 82,5x 2,8h



299,00
6 / 0,04

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MOBILI BASE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

MPI-94
09410403

BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top • **DE** Unterbau fur Induktions mit Tür • **FR** Placard pour induction avec porte • **ES MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40x 81x 57h



869,00
22 / 0,26

MPI-98
09410803

cm. 80x 81x 57h



1.004,00
29 / 0,51

M-92
09410200

BASE NEUTRA
EN Stand • **DE** Unterbau • **FR** Placard • **ES MUEBLE BASE**
cm. 20x 78,5x 57h



561,00
14 / 0,25

M-93
09410300

BASE NEUTRA a giorno
EN Open Stand • **DE** Offener Unterbau • **FR** Placard ouvert • **ES MUEBLE BASE ABIERTO**
cm. 30x 78,5x 57h



542,00
16 / 0,26

M-94
09410400

cm. 40x 78,5x 57h

596,00
19 / 0,26

M-96
09410600

cm. 60x 78,5x 57h



680,00
23 / 0,51

M-98
09410800

cm. 80x 78,5x 57h

731,00
26 / 0,51

M-912
09411200

cm. 120x 78,5x 57h



977,00
38 / 0,75

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PM-63/73/93-DX
08430302
PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES** **PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

PM-64/74/94-DX
08430402
PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400 • **DE** Rechte tür 400 • **FR** Porte droite 400 • **ES** **PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h

220,00
3.5 / 0,02

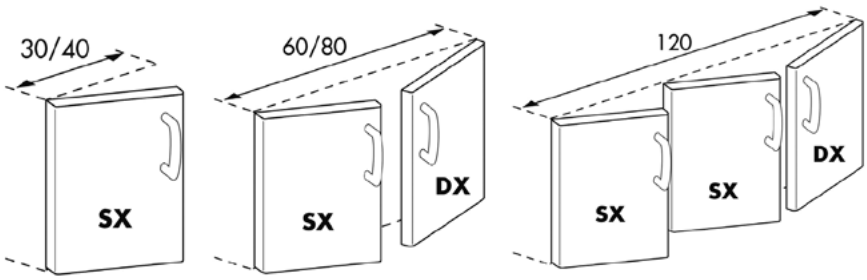
PM-63/73/93-SX
08430303
PORTA 300 SINISTRA
EN Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h



213,00
3 / 0,01

PM-64/74/94-SX
08430403
PORTA 400 SINISTRA
EN Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h

220,00
3.5 / 0,02



C-73/93
08440320
CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche.
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • **ES** **CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 29,5x 59x 47,5h



827,00
16 / 0,19

C-74/94
08440420
CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 39,5x 59x 47,5h



849,00
18 / 0,19

C-76/96
08440620
CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche.
EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • **ES** **CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 59,5x 59x 47,5h



1.173,00
22 / 0,28

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW / kcal/h kw / V~ / Hz VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

C-78/98
08440820

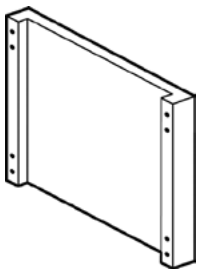
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 79,5x 59x 47,5h



1.193,00
26 / 0,37

D-90
09470001

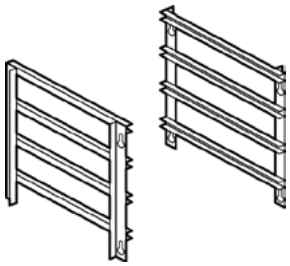
DIVISORIO base neutra
EN Spacer for stand • **DE** Trennwand fur offener unterbau • **FR** Separation pour placard ouvert • **ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE**
cm. 5x 78x 38h



216,00
2.5 / 0,03

PT-74/94
08460002

PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.
EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**



459,00
2.5 / 0,01

PT-78/98
08460012

PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.
EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **DE** Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**

613,00
4 / 0,01

531048800

CESTO 1/2 per F13T-G/E
EN Basket 1/2 for F13T-G/E • **DE** Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E • **FR** Panier 1/2 pour F13T-G/E • **ES CESTA 1/2 PARA F13T-G/E**
cm. 13,5x 29x 9h



98,00
0.8 / 0,03

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

LOTUS

NOTE

NOTES / HINWEISE / NOTES / NOTAS

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUCINE A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CF4-118G
036I0850

CUCINA GAS PASSANTE 4 fuochi - FORNO GAS PASSANTE statico cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm. 53x32,5 GN-1/1 e 1 griglia cm.53x65 GN-2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-11)
EN Pass-through gas Range - N. 4 burners on Pass-through traditional gas-oven cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11) • **DE** Durchgehende Gasherd - N. 4 Kochstellen mit Durchgehende Statischer Gas-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-11) • **FR** Cuisiniere gaz traversant - N. 4 feux vifs Four à gaz traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11) • **ES COCINA A GAS PASANTE - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**
cm. 80x 110x 90h



44 kW
37.840 kcal/h

8.095,00
181 / 1,15



CF4-118GE
036J0860

CUCINA GAS PASSANTE 4 fuochi - FORNO ELETTRICO PASSANTE statico cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm. 53x32,5 GN-1/1 e 1 griglia cm.53x65 GN-2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-11)
EN Pass-through gas Range - N. 4 burners on Pass-through traditional elettric oven cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11) • **DE** Durchgehende Gasherd - N. 4 Kochstellen mit Durchgehende Statischer Elektro-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-11) • **FR** Cuisiniere gaztraversant - N. 4 feux vifs Four électrique traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11) • **ES COCINA A GAS PASANTE - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**
cm. 80x 110x 90h



34 kW
29.240 kcal/h

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.266,00
181 / 1,15



CFQ4-118ET
036G0831

CUCINA ELETTRICA PASSANTE 4 piastre quadre - FORNO ELETTRICO PASSANTE statico cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm. 53x32,5 GN-1/1 e 1 griglia cm.53x65 GN-2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Electric range - N. 4 square plates on Pass-through Traditional electric oven cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten mit Durchgehende Statischer Elektro-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Fourneau électrique traversant - N. 4 plaques carrés - Four électrique traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES COCINA ELÉCTRICA PASANTE - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 80x 110x 90h



23,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.735,00
167 / 1,15



PC-114G
032B0450

PIANO COTTURA GAS PASSANTE SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-11)
EN Pass-through Gas cooking top on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11) • **DE** Durchgehende Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-11) • **FR** Rechaud gaz traversant sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11) • **ES SOBRES DE COCCIÓN PASANTE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**
cm. 40x 110x 90h



20 Kw
17.200 kcal/h

2.501,00
85 / 0,58



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI COTTURA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

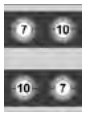
PC-118G
032B0850

PIANO COTTURA GAS PASSANTE SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-11)
EN Pass-through Gas cooking top on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-11) • **DE** Durchgehende Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-11) • **FR** Rechaud gaz traversant sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-11) • **ES SOBRES DE COCCIÓN PASANTE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-11)**
cm. 80x 110x 90h



34 kW
29.240 kcal/h

4.161,00
140 / 1,15



PC-554G
03210450

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 1 fuoco (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-55)
EN Gas cooking top on open cabinet - 1 burner (included 1 Head end filler strip mod.TPC-55) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 1 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-55) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 1 feu vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-55) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 1 QUEMADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-55)**
cm. 40x 55x 90h



10 kW
8.600 kcal/h

1.914,00
49 / 0,37



PC-558G
03210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-55)
EN Gas cooking top on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-55) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Brenner (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-55) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPC-55) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-55)**
cm. 80x 55x 90h



17 kW
14.620 kcal/h

2.943,00
78 / 0,62



PCQ-118ET
030D0831

PIANO COTTURA ELETTRICO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Electric Boiling unit on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Kochplatte Elektrische mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Rechaud électriques traversant sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES SOBRE DE COCCIÓN ELECTRICO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 80x 110x 90h



16 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.284,00
115 / 1,15



PCQ-558ET
03030831

PIANO COTTURA ELETTRICO SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Electric Boiling unit on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Kochplatte Elektrische mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES SOBRE DE COCCIÓN ELECTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



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

2.924,00
60 / 0,62



PCI-114ET
030D0433

PIANO COTTURA INDUZIONE PASSANTE 2 zone - 2 vetri cm.35x35 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through induction cooking top 2 zones - 2 glass cm.35x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Induktions-Kochplatte 2 zonen - 2 Glas cm.35x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Plan de cuisson à induction traversant 2 zones - 2 verre cm.35x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES ENCIMERA DE COCCIÓN INDUCCIÓN PASANTE 2 ZONAS - 2 VIDRO CM.35X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 40x 110x 90h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

10.125,00
65 / 0,58

PIANI COTTURA A INDUZIONE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

PCI-118ET
030D0833

PIANO COTTURA INDUZIONE PASSANTE 4 zone - 2 vetri cm.77x35 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through induction cooking top 4 zones - 2 glass cm.75x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Induktions-Kochplatte 4 zonen - 2 Glas cm.75x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Plan de cuisson à induction traversant 4 zones - 2 verre cm.75x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES ENCIMERA DE COCCIÓN INDUCCIÓN PASANTE 4 ZONAS - 2 VIDRO CM.75X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 80x 110x 90h



20 kW
400V~3
50/60 Hz
19.234,00
115 / 1,15

PCI-558ET
03030833

PIANO COTTURA INDUZIONE 2 zone - Vetro cm.77x35 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Induction cooking top 2 zones - glass cm.77x35 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Induktions-Kochplatte 2 zonen - Glas cm.77x35 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Plan de cuisson à induction 2 zones - Verre cm.77x35 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES ENCIMERA DE COCCIÓN INDUCCIÓN 2 ZONAS - VIDRO CM.77X35 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



10 kW
400V~3
50/60 Hz
9.863,00
59 / 0,62

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF-1110G
037A1050

TUTTA PIASTRA GAS PASSANTE SU FORNO GAS PASSANTE statico cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm. 53x32,5 GN-1/1 e 1 griglia cm.53x65 GN-2/1 - Piastra cm 73x79 - 2 vani neutri con porte (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through gas Solid top on Pass-through Traditional gas-oven cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN-1/1 and 1 cm.53x65 GN-2/1 - Plate cm. 73x79 - 2 neutral cabinet with doors (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Gas-Kochplatten mit Durchgehende Statischer Gas-Backofen cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN-1/1 und 1 cm.53x65 GN-2/1 - Platte cm. 73x79 - 2 Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Toute plaque gaz traversant sur Four à gaz traversant statique cm. 55x98x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN-1/1 et 1 cm.53x65 GN-2/1 - Plaque cm. 73x79 - 2 Elément neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES PLACA DE COCCIÓN GAS PASANTE SOBRE HORNO A GAS PASANTE ESTÁTICO CM. 55X98X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN-1/1 Y 1 CM.53X65 GN-2/1 - PLACA CM. 73X79 - 2 ARMARIO NEUTRO CON PUERTAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 100x 110x 90h



22 kW
18.920 kcal/h

8.847,00
245 / 1,53

TP-1110G
032J1050

TUTTA PIASTRA GAS PASSANTE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 73x79 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through gas Solid top on open unit - Plate 73x79 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - Platte 73x79 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Toute plaque gaz traversant sur meuble ouvert - Plaque cm 73x79 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES PLACA DE COCCIÓN GAS PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 73X79 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 100x 110x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

6.265,00
198 / 1,53

TP-118ET
031C0830

TUTTA PIASTRA ELETTRICO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Electric Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Kochplatten Elektrische mit offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Toute plaque électriques traversant sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES PLACA DE COCCIÓN ELECTRICA PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-11)**
cm. 80x 110x 90h



13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.275,00
153 / 1,15

CP-558G
03270850

CUOCIPASTA GAS. Vasca 40 litri cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

4.606,00
84 / 0,62

0,02 kW
230V~
50/60 Hz

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPA-558G
03270855

CUOCIPASTA GAS. Vasca 40 litri cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

4.959,00
84 / 0,62

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



CP-558ET
03100830

CUOCIPASTA ELETTRICO. Vasca 40 litri cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



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

4.469,00
72 / 0,62

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



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

CPA-558ET
03100835

CUOCIPASTA ELETTRICO. Vasca 40 litri cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Electric Pasta cooker 40 lts Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Nudelkocher Elektrische lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Cuiseur à pates électriques lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES CUECE PASTA ELÉCTRICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



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

4.959,00
72 / 0,62

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



BM-114EM
030F0410

BAGNOMARIA ELETTRICO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h. Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Electric Bain-marie on open cabinet - Bowl for GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h. Water loading tap floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Wasserbäder elektrische mit Offenem Unterbau - Becken fur GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h. Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Bain marie électriques traversant sur armoire ouvert. Cuve pour GN-1/1 + GN-1/3 cm.15h. Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES BAÑO DE MARÍA ELÉCTRICO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO, CUBA PARA GN-1/1 + GN-1/3 CM.15H. GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 40x 110x 90h



2,85 kW
230V~
50/60 Hz

2.918,00
63 / 0,58

FTL-1110GS
032D1054

Fry-top gas passante liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x85 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Plaque gaz traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-11) • **ES FRY-TOP GAS PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 100x 110x 90h



24 kW
20.640 kcal/h

6.329,00
190 / 1,53

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-1110GS
032D1055

Fry-top gas passante 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x85 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-11) • **DE** Durchgehende Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-11) • **FR** Plaque gaz traversant 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11)
• ES FRY-TOP GAS PASANTE 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-11)
cm. 100x 110x 90h



24 kW / 20.640 kcal/h

6.624,00
190 / 1,53

FTL-558GS
03230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x34 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



10 kW / 8.600 kcal/h

3.888,00
96 / 0,62

FTLR-558GS
03230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x34 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



10 kW / 8.600 kcal/h

4.103,00
96 / 0,62

FTL-118ETS
030G0834

Fry-top elettrico passante liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x85 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Plaque électriques traversant lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 80x 110x 90h



17 kW / 400V~3N

5.777,00
160 / 1,15

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLR-118ETS
030G0835

Fry-top elettrico passante 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x85 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x85 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x85 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-11) • **FR** Plaque électriques traversant 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x85 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-11) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO PASANTE 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X85 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 80x 110x 90h



17 kW
400V~3N

6.060,00
160 / 1,15

FTL-558ETS
03060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x34 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55)
• **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



6,6 kW
400V~2N
230V~3
230V~

3.877,00
84 / 0,62

FTLR-558ETS
03060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x34 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x34 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x34 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-55) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x34 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X34 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



6,6 kW
400V~2N
230V~3
230V~

4.121,00
84 / 0,62

CW-114G
032F0450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA PASSANTE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11)
EN Pass-through Charcoal grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11)
• **FR** Grille à gaz en pierre de lave traversant sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 40x 110x 90h



9 kW
7.740 kcal/h

3.170,00
83 / 0,58

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

GRIGLIE ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CWK-114ET 03010431	GRIGLIA CONTACT PASSANTE SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11) **EN** Pass-through Electric contact Grill on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Elektrische Wurstbrater KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Grillade électrique CONTACT traversant sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES PARRILLA ELECTRICA CONTACT PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)** **cm. 40x 110x 90h**	 4,08 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.917,00** 83 / 0,58
F13-554G 03260450	FRIGGITRICE gas 13 litri, vasca cm. 32,5x31,5x36h - 1 cesto cm. 30x27,5x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. - Produzione patate: 10 kg/h **EN** Gas fryer 13 lts - Bowl cm. 32,5x31,5x36h - 1 basket cm. 30x27,5x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • **DE** Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 32,5x31,5x36h - 1 Korb cm. 30x27,5x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • **FR** Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 32,5x31,5x36h - 1 Panier cm. 30x27,5x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **ES FREIDORA A GAS 13 LT. - CUBA CM. 32,5X31,5X36H - 1 CESTA CM. 30X27,5X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H** **cm. 40x 55x 90h**	 10,5 kW 9.030 kcal/h	**3.033,00** 60 / 0,37
F13-554ET 03090430	FRIGGITRICE elettrica 13 litri, vasca cm. 24x35x32h - 1 cesto cm. 21x30x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. - Produzione patate: 10 kg/h **EN** Electric Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x32h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • **DE** Elektrische Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x32h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • **FR** Friteuse électrique lt. 13 - Cuve cm. 24x35x32h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **ES FREIDORA ELECTRICA 13 LT. - CUBA CM. 24X35X32H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H** **cm. 40x 55x 90h**	 10,95 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.805,00** 52 / 0,37
BRF-558ET 03070833	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE elettrica, vasca cm. 68x30x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55) **EN** Electric Multi-function fixed braising pan bowl cm. 68x30x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Multifunktionsbratpfanne fest becken cm. 68x30x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Sauteuse fixe multifonction cuve cm. 68x30x10h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN CUBA CM. 68X30X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)** **cm. 80x 55x 90h**	 5,2 kW 400V~2N 50/60 Hz	**5.051,00** 80 / 0,62
PL-112 030B0200	PIANO LAVORO PASSANTE SU MOBILE (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-11) **EN** Pass-through worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Plan de travail traversant sur armoire (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES SOBRE DE TRABAJO PASANTE SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)** **cm. 20x 110x 90h**		**1.516,00** 40 / 0,58

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PIANI LAVORO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PL-114
030B0400

PIANO LAVORO PASSANTE SU MOBILE A GIORNO, 2 cassetti con 2 bacinelle GN-2/3 cm.15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-11)
EN Pass-through worktop on open cabinet, 2 drawers with 2 GN-2/3 cm.15h inox containers. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-11) • **DE** Durchgehende Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, 2 Schubladen mit 2 GN-2/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-11) • **FR** Plan de travail traversant sur armoire ouvert, 2 tiroirs avec 2 bacs GN-2/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-11) • **ES SOBRE DE TRABAJO PASANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO, 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-2/3 CM.15H DE ACERO INOX. (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-11)**
cm. 40x 110x 90h



2.452,00
70 / 0,58

PL-554
03010400

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO, cassetto con 1 bacinella GN-2/3 cm.15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Worktop on open cabinet, Drawer with 1 container GN-2/3 cm.15h inox. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, schublade mit 1 GN-2/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert, tiroir avec 1 bac GN-2/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-55) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO, CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN-2/3 CM.15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 40x 55x 90h



1.254,00
40 / 0,37

PL-558
03010800

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO, cassetto con 1 bacinella GN-1/1 e 1 bacinella GN-1/3 cm.15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-55)
EN Worktop on open cabinet, Drawer with 1 container GN-1/1 and 1 GN-1/3 cm.15h inox. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-55) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau, schublade mit 1 GN-1/1 und 1 GN-1/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-55) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert, tiroir avec 1 bac GN-1/1 et 1 GN-1/3 cm.15h inox. (inclus 1 Elément de jonction top mod. TPA-55) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO, CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN-1/1 Y 1 GN-1/3 CM.15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-55)**
cm. 80x 55x 90h



1.939,00
65 / 0,62

P-73/93-DX
08430300

PORTA 300 DESTRA
EN Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES PUERTA DERECHA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

213,00
3 / 0,01

P-74/94-DX
08430400

PORTA 400 DESTRA
EN Right door 400 • **DE** Rechte tür 400 • **FR** Porte droite 400 • **ES PUERTA DERECHA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



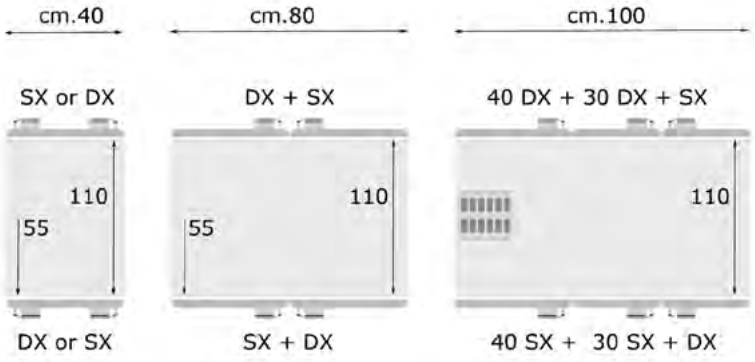
220,00
3.5 / 0,02

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
P-73/93-SX 08430301	PORTA 300 SINISTRA **EN** Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 300** **cm. 29,5x 2,5x 47,5h**		**213,00** 3 / 0,01
P-74/94-SX 08430401	PORTA 400 SINISTRA **EN** Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES** **PUERTA IZIQUIERDA 400** **cm. 39,5x 2,5x 47,5h**		**220,00** 3.5 / 0,02





C-554 03440420	CASSETTIERA cm.40 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN-2/3 cm.15h, guide telescopiche. (no per BM-114E) **EN** Drawer set cm.40 - N. 2 drawers with 2 GN-2/3 cm.15h inox containers, telescopic guides. (no for BM-114E) • **DE** Schubladen cm.40 - N. 2 Schubladen mit 2 GN-2/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl, Telescopeinführungen. (nein für BM-114E) • **FR** Tiroirs pour mueble de cm.40 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN-2/3 cm.15h inox, guides télescopiques. (no pour BM-114E) • **ES CAJONERA CM.40 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-2/3 CM.15H DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. (NO PARA BM-114E)** **cm. 39,5x 50x 47,5h**		**781,00** 11 / 0,19
C-558 03440820	CASSETTIERA cm.80 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN-1/1 e 2 bacinelle GN-1/3 cm.15h, guide telescopiche. (no per PC-118G) **EN** Drawer set cm.80 - N. 2 drawers with 2 GN-1/1 and 2 GN-1/3 cm.15h inox containers, telescopic guides. (no for PC-118G) • **DE** Schubladen cm.80 - N. 2 Schubladen mit 2 GN-1/1 und 2 GN-1/3 cm.15h Behälter aus Edelstahl, Telescopeinführungen. (nein für PC-118G) • **FR** Tiroirs pour mueble de cm.80 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN-1/1 et 2 GN-1/3 cm.15h inox, guides télescopiques. (no pour PC-118G) • **ES CAJONERA CM.80 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN-1/1 Y 2 GN-1/3 CM.15H DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. (NO PARA PC-118G)** **cm. 79,5x 50x 47,5h**		**1.075,00** 19 / 0,37
D-11 034H0000	DIVISORIO DOPPIO **EN** Double Spacer • **DE** Doppelt Trennwand • **FR** Separation Double • **ES DIVISORIO DOBLE** **cm. 5x 101x 42h**		**325,00** 4 / 0,03







Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

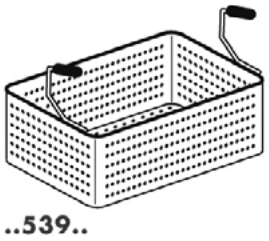
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
D-55 03470000	DIVISORIO **EN** Spacer • **DE** Trennwand • **FR** Separation • **ES DIVISORIO** **cm. 5x 47x 42h**		**165,00** 2 / 0,02
R-114 034F0400	RIPIANO (no per BM-114E) **EN** Shelf (no for BM-114E) • **DE** Zwischenboden (nein für BM-114E) • **FR** Etagère (no pour BM-114E) • **ES ESTANTE (NO PARA BM-114E)** **cm. 35x100,5x 3,8h**		**233,00** 5 / 0,03
R-118 034F0800	RIPIANO (no per PC-118G) **EN** Shelf (no for PC-118G) • **DE** Zwischenboden (nein für PC-118G) • **FR** Etagère (no pour PC-118G) • **ES ESTANTE (NO PARA PC-118G)** **cm. 75x100,5x 3,8h**		**321,00** 10 / 0,06
R-1110 034F1000	RIPIANO **EN** Shelf • **DE** Abstellbrett • **FR** Etagère • **ES ESTANTE** **cm. 95x100,5x 3,8h**		**395,00** 12 / 0,07
R-554 03450400	**cm. 35x 47x 3,8h**		**136,00** 2,5 / 0,01
R-558 03450800	**cm. 75x 47x 3,8h**		**177,00** 5 / 0,03
PT-114 034G0002	Portateglie 5 livelli interasse 7cm. per mobili profondità cm.110. Capacità GN1/1+GN2/3 su cm.40 o 3xGN1/1 su cm.60 **EN** Frame for plates 5 shelves, wheel-base cm.7. For appliance with cm.110 deep, capacity GN1/1+GN2/3 on cm.40 or 3xGN1/1 on cm.60 • **DE** Auflangeschienen für bleche 5 Etagen, Abstand 7 cm. für Möbeltiefe cm.110. Kapazität GN1/1+GN2/3 auf cm.40 oder 3xGN1/1 auf cm.60 • **FR** Kit porte-plaques 5 étagères et empattement cm.7. Pour meuble profondeur cm.110, capacité GN1/1+GN2/3 sur cm.40 ou 3xGN1/1 sur cm.60 • **ES PORTACAZUELAS 5 ESTANTES CON ESPACIO DE CM.7. PARA EQUIPO DE CM.110 DE PROFUNDIDAD, CAPACIDAD GN1/1+GN2/3 EN CM.40 O 3XGN1/1 EN CM.60**		**770,00** 5 / 0,02
PT-554 03460002	Portateglie 5 livelli interasse 7cm. per mobili profondità cm.55. Capacità GN-2/3 su cm.40 o GN-1/1 su cm.60. **EN** Frame for plates 5 shelves, wheel-base cm.7. For appliance with cm.55 deep, capacity GN2/3 on cm.40 or GN1/1 on cm.60 • **DE** Auflangeschienen für bleche 5 Etagen, Abstand 7 cm. für Möbeltiefe cm.55. Kapazität GN2/3 auf cm.40 oder GN1/1 auf cm.60 • **FR** Kit porte-plaques 5 étagères et empattement cm.7. Pour meuble profondeur cm.55, capacité GN2/3 sur cm.40 ou GN1/1 sur cm.60 • **ES PORTACAZUELAS 5 ESTANTES CON ESPACIO DE CM.7. PARA EQUIPO DE CM.55 DE PROFUNDIDAD, CAPACIDAD GN2/3 EN CM.40 O GN1/1 EN CM.60**		**455,00** 2.5 / 0,02

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI CUOCIPASTA

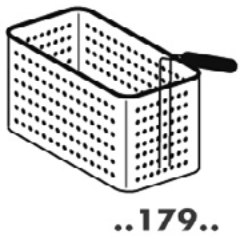
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

531053900 CESTO 1/1 PER CP
EN Basket 1/1 for CP • **DE** Korb 1/1 für CP • **FR** Panier 1/1 pour CP • **ES CESTA 1/1 PARA CP**
cm. 49x 29x 20h



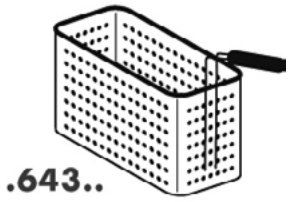
198,00
3,5 / 0,08

531017900 CESTO 1/3 PER CP
EN Basket 1/3 for CP • **DE** Korb 1/3 für CP • **FR** Panier 1/3 pour CP • **ES CESTA 1/3 PARA CP**
cm. 16x 29x 20h



145,00
1,5 / 0,05

531064300 CESTO 1/4 PER CP
EN Basket 1/4 for CP • **DE** Korb 1/4 für CP • **FR** Panier 1/4 pour CP • **ES CESTA 1/4 PARA CP**
cm. 11,5x 29x 20h



130,00
1,2 / 0,04

531084100 GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO S110
EN grid rod 1 burner S110 line • **DE** Gitterstab 1 Brenner S110 • **FR** tige grille 1 feux S110 • **ES RED DE VARILLA 1 QUEMADOR S110**
cm. 38x 35x 5h

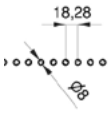


184,00
6 / 0,02

08570401 GRIGLIA TONDINO per CW-114G
EN Grid for CW-114G • **DE** Gitter fur CW-114G • **FR** Grille ronde pour CW-114G • **ES REJILLA PARA CW-114G**
cm. 36x 51



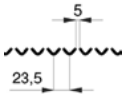
455,00
11 / 0,03



08570402 GRIGLIA TEGOLO V per CW-114G
EN Grid V for CW-114G • **DE** Gitter V fur CW-114G • **FR** Grille V pour CW-114G • **ES REJILLA V PARA CW-114G**
cm. 36x 51



455,00
11 / 0,03



544023800 RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate • **DE** Schaber für gerillte Kochplatte • **FR** Racloir pour plaque nervurée • **ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA**



69,00
/ 1,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI FRY-TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

T-FT
09580060

TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top • **DE** Stopfen griddleplatte • **FR** bouchon pour Plaque • **ES TAPÓN FRY-TOP**
cm. 10x 2x 5h



268,00
/ 0,00

531013200

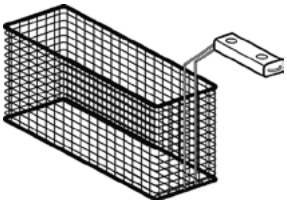
CESTO 1/2 PER F13-554E
EN Basket 1/2 for F13-554E • **DE** Korb 1/2 für F13-554E • **FR** Panier 1/2 pour F13-554E • **ES CESTA 1/2 PARA F13-554E**
cm. 10x 30x 12h



63,00
0.7 / 0,03

531053300

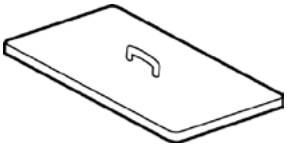
CESTO 1/2 PER F13-554G
EN Basket 1/2 for F13-554G • **DE** Korb 1/2 für F13-554G • **FR** Panier 1/2 pour F13-554G • **ES CESTA 1/2 PARA F13-554G**
cm. 15x 27x 12h



85,00
0.7 / 0,04

09550400

COPERCHIO per BRF-114
EN Lid for BRF-114 • **DE** Deckel für BRF-114 • **FR** Couvercle pour BRF-114 • **ES TAPA PARA BRF-114**
cm. 32x 70x 5h



154,00
2.5 / 0,01

PLF/9
09590401

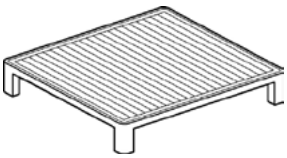
PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA
EN Smooth griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque lisse pour la grille en fonte • **ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 36x 39



216,00
11 / 0,01

PRF/9
09590403

PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA
EN Grooved griddle plate for cast iron grid • **DE** Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • **FR** Plaque nervurée pour la grille en fonte • **ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO**
cm. 36x 39



291,00
11 / 0,01

PLFT/9
09590451

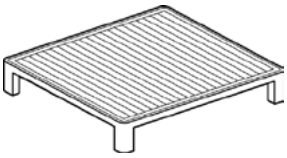
PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO
EN Smooth griddle plate for grid rod • **DE** Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • **FR** Plaque lisse pour tige grille • **ES PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA**
cm. 36x 39



210,00
11 / 0,01

PRFT/9
09590453

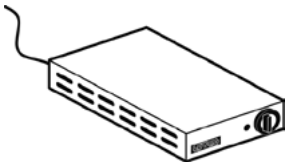
PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO
EN Grooved griddle plate for grid rod • **DE** Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • **FR** Plaque nervurée pour tige grille • **ES PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA**
cm. 36x 39



280,00
11 / 0,01

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE **EN** Reduction • **DE** Reduzierstern • **FR** Grille de réduction • **ES REJILLA DE REDUCCIÓN** **cm. 25x 25**		**43,00** 0.2 / 0,00
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa **EN** KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • **DE** KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • **FR** KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO** **cm. Ø 26x 16h**		**456,00** 5 / 0,02
RV 08660410	RISCALDANTE VANO **EN** Heater for cabinet • **DE** Heizer für Schrankelement • **FR** Réchauffeur pour armoire • **ES ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO** **cm. 32x 48,5x 8h**	 0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	**975,00** 8 / 0,08
RRV-114 034F0401	RIPIANO (no per BM-114E) **EN** Shelf (no for BM-114E) • **DE** Zwischenboden (nein für BM-114E) • **FR** Etagère (no pour BM-114E) • **ES ESTANTE (NO PARA BM-114E)** **cm. 34x 95x 10h**		**521,00** 7 / 0,05
RRV-118 034F0801	RIPIANO (no per PC-118G) **EN** Shelf (no for PC-118G) • **DE** Zwischenboden (nein für PC-118G) • **FR** Etagère (no pour PC-118G) • **ES ESTANTE (NO PARA PC-118G)** **cm. 74x 95x 10h**		**995,00** 13 / 0,10
RRV-1110 034F1001	RIPIANO **EN** Shelf • **DE** Abstellbrett • **FR** Etagère • **ES ESTANTE** **cm. 94x 95x 10h**		**1.409,00** 16 / 0,12
RRV-558 03450801	**cm. 74x 46x 10h**		**649,00** 7 / 0,05
TPA-11 035G0001	TESTATA CHIUSURA PIANO 2 LATI NON PER FUOCHI GAS (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) **EN** Head end filler strip 2 sides, no for gas burner (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element 2 seiten, nein für Gasbrenner (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Elément de jonction 2 cotés, non pour brûleur à gaz (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE 2 LADOS, NO PARA QUEMADOR GAS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)** **cm. 0,2x 110x 5h**		**103,00** 2 / 0,00
TPC-11 035G0002	TESTATA CHIUSURA PIANO 2 LATI PER FUOCHI GAS (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) **EN** Head end filler strip 2 sides, for gas burner (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element 2 seiten, für Gasbrenner (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Elément de jonction 2 cotés, pour brûleur à gaz (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE 2 LADOS, PARA QUEMADOR GAS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)** **cm. 0,2x 110x 5h**		**103,00** 2 / 0,00

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ Hz VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

TPAC-11
035G0003

TESTATA CHIUSURA PIANO 2 LATI PER FUOCHI GAS DA 1 LATO
EN Head end filler strip 2 sides, with gas burner in 1 side • **DE** Abschluss-Element 2 seiten, mit Gasbrenner in 1 Seite • **FR** Elément de jonction 2 cotés, avec brûleur à gaz sur 1 côté • **ES CHAPA DE CIERRE 2 LADOS, CON QUEMADOR GAS EN 1 LADO**
cm. 0,2x 110x 5h



103,00
2 / 0,00

TPA-55
03560001

TESTATA CHIUSURA PIANO 1 LATO NON PER FUOCHI GAS (in dotazione 1 pezzo per apparecchio)
EN Head end filler strip 1 side, no for gas burner (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element 1 seite, Nein für Gasbrenner (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Elément de jonction 1 cote, non pour brûleur à gaz (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE 1 LADO, NO PARA QUEMADOR GAS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**
cm. 0,2x 55x 5h



75,00
1 / 0,00

TMA-11
035E1100

TESTATA 2 LATI SERIE 110
EN Head 2 sides S110 • **DE** Abschluss element seiten S110 • **FR** Element de jonction 2 cotés S110 • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S110**
cm. 0,2x 110x 74h



519,00
13 / 0,04

TMTA-11
035E1120

TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 110, con stesso profilo linea frontale
EN Head 2 sides S110, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S110, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S110, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S110, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5x 110x 74h



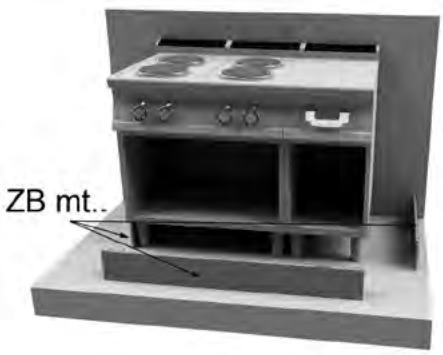
1.528,00
24 / 0,24

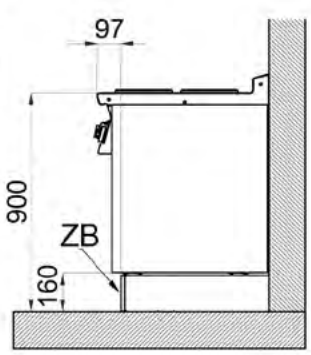
ZB
01410000

ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSOCKEL • **FR** PLINTHE FRONTAL • **ES ZOCOLOS BASE**
€/m x cm. 15h



154,00
/





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocinas encimeras tradicionales

Traditional cooktops



ELE-31 G



ELE-62 EM



Detalle de la placa (ELPF) sobre rejilla de fundición
Detail of the plate (ELPF) on cast iron rack

▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura.
🔥 Fuegos de 6kW y ∅ 120mm. ▶ Rejillas de fundición. ▶ Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón.
▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad.
⚡ Diámetro de placa: 220mm. ▶ Potencia placa: 2.600w. ▶ Placas con limitador de temperatura.
▶ **Plancha sobre fogón ELPF:** Placa de 24x27,5cm de superficie útil en acero rectificado ajustable a la rejilla del fogón.

▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height.
🔥 Burners of 6 kW and ∅ 120 mm. ▶ Cast iron racks. ▶ Body of the ring in carbon steel and brass crown.
▶ Gas valves with safety thermocouple.
⚡ Plate diameter: 220 mm - Power plate: 2,600w. ▶ Plates with temperature limiter.
▶ **Griddle on ring ELPF:** Plate with useful area of 24x27.5 cm in ground steel adjustable to the burner rack.

Modelos ELE-EM: Monofásico 230V 50/60Hz
Models ELE-EM: Single-phase S230V 50/60Hz

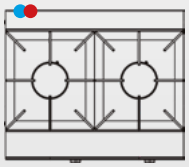
Modelos	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m³	€
ELE-31G	30x50x24h	1	11	6	5.100	37x64x35h	13	0,08	**490**
ELE-62G	60x50x24h	2	18	12	10.200	66x64x35h	24	0,15	**839**
ELE-93G	90x50x24h	3	30	18	15.300	96x64x35h	34	0,22	**1.132**
ELE-31EM	30x50x24h	1	8	2,6	-	37x64x35h	10	0,08	**459**
ELE-62EM	60x50x24h	2	15	5,2	-	66x64x35h	18	0,15	**710**
ELE-93EM	90x50x24h	3	22	7,8	-	96x64x35h	26	0,22	**1.009**
Accesorios - Accessories									
ELPF	35x26,5,5x1h	-	6,5	-	-	61x42x6,5h	7	0,01	**200**
Y-533009200	27x27	-	-	-	-	28x28	-	-	**42**



Y-533009200
Rejilla reducción fogón
Stove reduction grill

Situación conexión
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Cocinas Wok

Wok cooktop

NUEVO
NEW



Aro wok + sartén wok
Wok ring + wok pan



Detalle embutición centrador aro
Detail ring centring device inlay

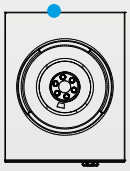


ELW-41G

▶ Medidas comunes: 50cm profundidad x 24cm de altura. ▶ Construido totalmente en acero inoxdable. ▶ Quemador atmosférico de 12kW de gran rendimiento. ▶ Encimera de acero inoxidable reforzada por tirantes internos. ▶ Fuego de llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, que realiza un abanico de llama por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción. ▶ Equipados con válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto. ▶ Aro wok en acero pavonado negro.

▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height.
▶ Built entirely of stainless steel. ▶ High-performance atmospheric burners. ▶ Stainless steel worktop reinforced by internal braces. ▶ Vertical flame burners directed at the centre of the wok pan, which spreads the heat across the entire surface, achieving an extreme temperature that is ideal for this type of cooking. ▶ Equipped with gas valves with safety thermocouple and pilot flame. ▶ Wok rings in black blued steel. Black ABS controls.

Situación conexión
Connection situation
• **Gas 1/2"**



Modelos	Medidas exteriores	N° fuegos	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m³	€
ELW-41 G	40x50x24h	1	13,5	12	10.320	42x64x42h	15,5	0,11	**1.144**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ECOM

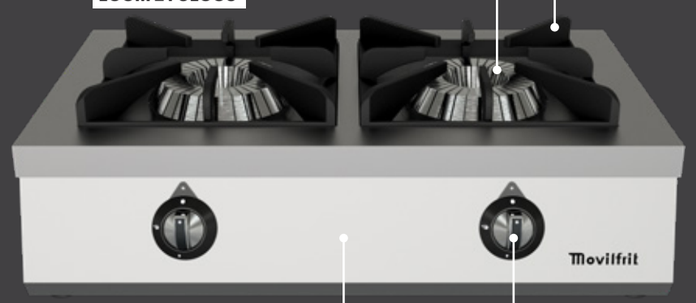
LOGOTIPO PERSONALIZABLE

GAS

FOGÓN EXTRAÍBLE PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y MANTENIMIETNO
REMOVABLE FIREPLACE TO EASILY CLEAN AND MAINTENANCE
FOYER AMOVIBLE POUR UN NETTOYAGE ET UNE MAINTENANCE FACILES

PARRILLA DESMONTABLE
REMOVABLE GRILL
GRIL AMOVIBLE

ECOM 2 FUEGOS



CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE AISI304
BUILT IN AISI304 STAINLESS STEEL
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE AISI304

REGULACIÓN VÁLVULA GAS
GAS VALVE ADJUSTMENT
RÉGLAGE DE LA SOUPAPE À GAZ

Movilfrit

ECOM 3 FUEGOS



ECOM 1 FUEGO



ECOM 4 FUEGOS



Modelo		Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Potencia Kcal/h	Válvulas	Peso kg	Precio €
ECOM 1 FUEGO	NEW	203098	450X490X200	6	10080	1	2	**436**
ECOM 2 FUEGOS	NEW	203099	800X490X200	12	20160	2	24	**794**
ECOM 3 FUEGOS	NEW	203100	1200X490X200	18	30240	3	36	**1.185**
ECOM 4 FUEGOS	NEW	203101	800X840X200	24	40320	4	50	**1.350**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HORNILLOS ELÉCTRICOS

- Hornillo eléctrico rápido.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Conmutador de 4 posiciones y piloto indicador de encendido.

PE-250/1



DIMENSIONES: 255X255X170 mm
1 PLACA RAPIDA Ø 180 mm
POTENCIA TOTAL 2.000W
VOLTAJE: 220V
PVP 235 €

PE-510/2



DIMENSIONES: 510X255X170 mm
2 PLACAS RAPIDAS Ø 180 mm
POTENCIA TOTAL 4.000W
VOLTAJE: 220V
PVP 465 €

COCINAS ENCIMERAS



Mod. PM-650

Cocinas Modulares a Gas serie Encimeras

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto protegido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas esmaltados en negro.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.
- Parrilla o placa de 320x320mm

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

COCINAS ENCIMERAS A GAS

PM-330



COCINA DE 1 FUEGO
DIMENSIONES:330X380X275 mm
POTENCIA TOTAL 3,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ85 DE 3,5 KW
PVP 373 €

PM-650



COCINA DE 2 FUEGOS
DIMENSIONES:650X380X275 mm
POTENCIA TOTAL 7 KW
QUEMADORES: 2-Φ85 DE 3,5 KW
PVP 848 €

PM-970



COCINA DE 3 FUEGOS
DIMENSIONES:970X380X275 mm
POTENCIA TOTAL 10,5 KW
QUEMADORES: 3-Φ85 DE 3,5 KW
PVP 1.085 €

COCINAS A GAS GAMA 550



Mod. M-1200/3H

Cocinas a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto protegido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas esmaltados en negro.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.
- Parrilla o placa de 370x370 mm.
- 1 parrilla reductora.
- POTENCIA TOTAL QUEMADORES :Q-150 (7,5Kw) Q-120 (5Kw), HORNO (4,9 KW)
- MODELOS CON HORNO: encendido electrónico horno. 1 Bandeja de horno en acero inoxidable, 1 Rejilla de horno cromada. --Dimensiones interiores horno: **660x400x315 mm**.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

COCINAS GAMA 550

M-1200/3H



COCINA DE 3 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES:1200X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 22,4 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 2-Φ120 DE 5 KW Y HORNO 4,9 KW
PVP 2.205 €

MG-1200/3H



COCINA DE 3 FUEGOS CON HORNO Y GRATINADOR
DIMENSIONES:1200X550X850 mm
GRATINADOR ELECTRICO 220V 2.250W
POTENCIA TOTAL 22,4 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 2-Φ120 DE 5 KW Y HORNO 4,9 KW
PVP 2.400 €

M-1200/3E



COCINA DE 3 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES:1200X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 17,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 2-Φ120 DE 5 KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOX
ARMARIO PORTABOMBONAS
PVP 1.856 €

MS-1200/3E



COCINA DE 3 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES:1200X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 17,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 2-Φ120 DE 5 KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOX
PVP 1.666 €

COCINAS GAMA 550

M-900/2H



COCINA DE 2 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES: 800X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 17,4 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 1-Φ120 DE 5 KW Y HORNO 4,9 KW
PVP 1.775 €

MG-900/2H



COCINA DE 2 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES: 800X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 17,4 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 1-Φ120 DE 5 KW Y HORNO 4,9 KW
GRATINADOR ELÉCTRICO 220V 2.250W
PVP 2.028 €

M-900/2E



COCINA DE 2 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES: 800X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 12,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 1-Φ120 DE 5 KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOX
PVP 1.201 €

M-900/1E



COCINA DE 1 FUEGO SIN HORNO
DIMENSIONES: 455X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 1-Φ120 DE 5 KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOX
PVP 750 €

COCINAS A GAS GAMA 550

ENCIMERAS



Mod. PM-900/2E

Cocinas Encimeras a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto protegido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas esmaltados en negro.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.
- Parrilla o placa de 370x370 mm o 395x370 mm dependiendo del modelo.
- 1 parrilla reductora.
- POTENCIA TOTAL QUEMADORES :Q-150 (7,5Kw) Q-120 (5Kw)

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA

COCINAS GAMA 550 ENCIMERAS

PM-900/1E



COCINA DE 1 FUEGO
DIMENSIONES: 455X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW
PVP 600 €

PM-900/2E



COCINA DE 2 FUEGOS
DIMENSIONES: 800X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 12,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 1-Φ120 DE 5 KW
PVP 1.087 €

PM-1200/3E



COCINA DE 3 FUEGOS
DIMENSIONES: 1200X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 17,5 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 2-Φ120 DE 5 KW
PVP 1.414 €

MESAS SOPORTE

Acabado exterior en acero inoxidable. Entrepaño inferior en acero inoxidable. Patas regulables.

(OTRAS MEDIDAS CONSULTAR PRECIO)

MXP-650



DIMENSIONES: 650X470X575 mm
PVP 325 €

MXP-850



DIMENSIONES: 850X470X575 mm
PVP 384 €

MXP-950



DIMENSIONES: 950X470X575 mm
PVP 452 €

FRY TOP A GAS GAMA 550



Mod. FS-25

Fry top a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificada de 20mm.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

Fry top eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa rectificada de 20mm.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Resistencias de 2000W 380V

FRY TOP A GAS GAMA 550

FS-15



FRY TOP A GAS
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA: 6,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 847 €

FS-25



FRY TOP A GAS
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA: 9,75 KW
SUPERFICIE UTIL: 644X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO(6,5KW) 1 RECTO(3,25KW)
PVP 1.200 €

FS-35



FRY TOP A GAS
DIMENSIONES: 850X550X290 mm
POTENCIA: 13 KW
SUPERFICIE UTIL: 844X395 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS (6,5+6,5 KW)
PVP 1.520 €

F-15



FRY TOP A GAS
DIMENSIONES: 450X550X850 mm
POTENCIA: 6,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.097 €

FRY TOP CROMO DURO GAS

GAMA 550

FS-15 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA: 6,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.334 €

FS-25 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA: 9,75 KW
SUPERFICIE UTIL: 644X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO(6,5KW) 1 RECTO(3,25KW)
PVP 1.950 €

FS-35 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X550X290 mm
POTENCIA: 13 KW
SUPERFICIE UTIL: 844X395 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS (6,5+6,5 KW)
PVP 2.534 €

F-15 CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X550X850 mm
POTENCIA: 6,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.584 €

FRY TOP GAMA 550 ELÉCTRICOS

FSE-15



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 4 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
RESISTENCIAS: 2X2000W
PVP 923 €
PVP CROMO DURO 1.442 €

FSE-25



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 644X395 mm
RESISTENCIAS: 3X2000W
PVP 1.312 €
PVP CROMO DURO 1.747 €

FSE-35



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 850X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 8 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 844X395 mm
RESISTENCIAS: 4X2000W
PVP 1.583 €
PVP CROMO DURO 2.402 €

FE-15



FRY TOP ELÉCTRICO 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 4 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 444X395 mm
RESISTENCIAS: 2X2000W
PVP 1.104 €
PVP CROMO DURO 1.594 €

BARBACOAS A GAS GAMA 550



Mod. BS-25

Barbacoa a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Quemador tubular bajo parrilla de carbón volcánico.
- Piedra volcánica incluida.
- Parrilla en acero inoxidable con baja emisión de humos regulable en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODAS LAS BARBACOAS SALEN REGULADAS DE FABRICA

BARBACOAS A GAS GAMA 550

BS-15



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 450X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 6,5 KW
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.082 €

BS-25



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 9,75 KW
QUEMADORES: 1 CURVO(6,5KW) 1 RECTO(3,25KW)
PVP 1.420 €

BS-35



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 850X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 13 KW
QUEMADORES: 2 CURVOS (6,5+6,5 KW)
PVP 1.922 €

B-15



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 450X550X850 mm
POTENCIA: 6,5 KW
QUEMADORES: 1 CURVO (6,5KW)
PVP 1.416 €

HORNILLOS DE PAVIMENTO

GAMA 550



Mod. HP-600/1

Hornillos de pavimento

- Acabado exterior en acero inoxidable
- Válvula termopar de seguridad.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Parrillas esmaltadas o cincadas según modelo.
- Quemadores de Φ230mm, Φ260mm y Φ150 mm.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

HORNILLOS DE PAVIMENTO

GAMA 550

HPS-550



HORNILLO DE PAVIMENTO
DIMENSIONES: 425X425X520 mm
POTENCIA TOTAL 7 KW
QUEMADORES: 1- Φ230mm
PARRILLA ESMALTADA
PVP 853 €

HP-550



HORNILLO DE PAVIMENTO
DIMENSIONES: 425X425X850 mm
POTENCIA TOTAL 7 KW
QUEMADORES: 1- Φ230mm
PARRILLA ESMALTADA
PVP 1.050 €

HPS-600/1



HORNILLO DE PAVIMENTO
DIMENSIONES: 600X600X520 mm
POTENCIA TOTAL 7 KW
QUEMADORES: 1- Φ230mm
PARRILLA CINCADA
PVP 1.087 €

HPS-600/2



HORNILLO DE PAVIMENTO
DIMENSIONES: 600X600X520 mm
POTENCIA TOTAL 11,3 KW
QUEMADORES: 1- Φ260mm 1-Φ150mm (7,5 KW)
PARRILLA CINCADA
DESCATALOGADO

HORNILLOS DE PAVIMENTO

GAMA 550

HP-600/1



HORNILLO DE PAVIMENTO
DIMENSIONES: 600X600X850 mm
POTENCIA TOTAL 7 KW
QUEMADORES: 1- Φ230mm
PARRILLA CINCADA
PVP 1.087 €

HP-600/2



HORNILLO DE PAVIMENTO
DIMENSIONES: 600X600X850 mm
POTENCIA TOTAL 11,3 KW
QUEMADORES: 1- Φ260mm 1-Φ150 DE 7,5 KW
PARRILLA CINCADA
DESCATALOGADO

FREIDORAS ELECTRICAS

GAMA 550



Mod. FR-25

Freidoras eléctricas

- Freidora de aceite.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Regulación por termostato de 50º a 200º.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas alto rendimiento.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

GAMA 550

FRS-15



FREIDORA CON 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 325X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 4,5KW 220V
DIMENSIONES CESTA: 185X245X110mm(LxAxH)
CAPACIDAD 10 litros

PVP 983 €

FRS-25



FREIDORA CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 650X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 4,5KW+ 4,5KW 220V
DIMENSIONES CESTAS: 85X245X110mm(LxAxH)
CAPACIDAD 10+10 litros

PVP 1.768 €

FR-15



FREIDORA CON 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 650X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 4,5KW 220V
DIMENSIONES CESTA: 185X245X110mm(LxAxH)
CAPACIDAD 10 litros

PVP 1.676 €

FR-25



FREIDORA CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 650X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 4,5KW+ 4,5KW 220V
DIMENSIONES CESTAS: 185X245X110mm(LxAxH)
CAPACIDAD 10+10 litros

PVP 2.835 €

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

GAMA 550



Mod. BM-25

Baños María eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0º a 90º.
- Grifo de desagüe.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Patas regulables en altura.
- **Cubetas no incluidas**.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

GAMA 550

BMS-15



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 350X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/3 y 2-1/4
PVP 508 €

BMS-25



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 700X550X290 mm
POTENCIA TOTAL 1+1 KW 220V
CUBETAS RECOMENDADAS 2-1/3 2-1/4 y 1-1/2
PVP 669 €

BM-15



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 350X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/3 y 2-1/4
PVP 1.174 €

BM-25



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 700X550X850 mm
POTENCIA TOTAL 1+1 KW 220V
CUBETAS RECOMENDADAS 2-1/3 2-1/4 y 1-1/2
PVP 1.565 €

COCINAS A GAS GAMA 750



Mod. M-900/4H

Cocinas a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto protegido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas esmaltados en negro.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.
- Parrilla o placa de 370x295 mm.
- 1 parrilla reductora.
- POTENCIA TOTAL QUEMADORES :Q-150 (7,5Kw) Q-120 (5Kw), HORNO (5,3 KW)
- MODELOS CON HORNO: encendido electrónico horno. 1 Bandeja de horno en acero inoxidable, 1 Rejilla de horno cromada. --Dimensiones interiores horno: **660x600x315 mm**.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

COCINAS GAMA 750

M-1200/6H



COCINA DE 6 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES: 1200X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 37,80 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 5-Φ120 DE 5 KW ; HORNO 5,3 KW
ARMARIO PORTABOMBONAS
PVP 4.323 €

MG-1200/6H



COCINA DE 6 FUEGOS CON HORNO Y GRATINADOR
DIMENSIONES: 1200X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 37,80 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 5-Φ120 DE 5 KW ; HORNO 5,3 KW
GRATINADOR ELÉCTRICO 220V 2.900W
ARMARIO PORTABOMBONAS
PVP 4.578 €

M-1200/6E



COCINA DE 6 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES: 1200X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 32,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW Y 5-Φ120 DE 5 KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE
PVP 3.205 €

MA-750



MESA AUXILIAR.
COMÚN A CUALQUIER NECESIDAD
ACABADO EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE
DIMENSIONES EXT.:: 465X750X850 mm
PVP 675 €

COCINAS GAMA 750

M-900/4H



COCINA DE 4 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES: 825X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 27,80 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 3-Φ120 DE 5 KW ; HORNO 5,3 KW
PVP 3.255 €

MG-900/4H



COCINA DE 4 FUEGOS CON HORNO Y GRATINADOR
DIMENSIONES: 825X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 27,80 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 3-Φ120 DE 5 KW ; HORNO 5,3 KW
GRATINADOR ELÉCTRICO 220V 2.900W
PVP 3.600 €

M-900/4E



COCINA DE 4 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES: 825X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 22,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW Y 3-Φ120 DE 5KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE
PVP 2.150 €

M-750/2E



COCINA DE 2 FUEGOS SIN HORNO
POTENCIA TOTAL 12,50 KW
DIMENSIONES: 455X750X850 mm
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW Y 1-Φ120 DE 5 KW
DOS ENTREPAÑOS EN ACERO INOXIDABLE
PVP 1.350 €

COCINAS ENCIMERAS

GAMA 750

PM-750/2E



COCINA DE 2 FUEGOS **ENCIMERA**
DIMENSIONES: 455X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 12,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW Y 1-Φ120 DE 5 KW
PVP1.140 €

PM-900/4E



COCINA DE 4 FUEGOS **ENCIMERA**
DIMENSIONES: 825X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 22,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW Y 3-Φ120 DE 5KW
PVP 1.638 €

PM-1200/6E



COCINA DE 6 FUEGOS **ENCIMERA**
DIMENSIONES: 1200X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 32,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW Y 5-Φ120 DE 5KW
PVP 2.730 €

FRY TOP A GAS GAMA 750



Mod. F-17/L

Fry top a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Placa rectificada de 20mm.
- Válvula termopar de seguridad con encendido electrónico
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA

Fry top eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Placa rectificada de 20mm.
- Resistencias de 2000W 380V
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.

FRY TOP A GAS LISOS GAMA 750

F-17/L



FRY TOP A GAS DE 1 FUEGO
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 kW
PVP 1.747 €

F-27/L



FRY TOP A GAS DE 2 FUEGOS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 kW
PVP 2.400 €

FS-17/L



FRY TOP A GAS DE 1 FUEGO
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 1.480 €

FS-27/L



FRY TOP A GAS DE 2 FUEGOS
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.140 €

FRY TOP A GAS ESTRIADOS Y LISO-ESTRIADO GAMA 750

F-17/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 1.937 €

F-27/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.698 €

F-27/LE



FRY TOP A GAS
PLACA **LISA-ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.690 €

FRY TOP A GAS CROMO DURO

GAMA 750

F-17/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 2.184 €

F-27/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 3.150 €

FS-17/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 7,5 KW
PVP 1.925 €

FS-27/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 7,5 KW
PVP 2.900 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY TOP ELECTRICOS GAMA 750

FE-17/L



FRY TOP ELÉCTRICO CON 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
PVP 1.780 €
PVP CROMO DURO 2.504 €

FE-27/L



FRY TOP ELÉCTRICO CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 6+6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
PVP 2.500 €
PVP CROMO DURO 3.300 €

FSE-17/L



FRY TOP ELÉCTRICO DE 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 404X555 mm
PVP 1.507 €
PVP CROMO DURO:2.231 €

FSE-27/L



FRY TOP ELÉCTRICO DE 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 6+6 KW 380 V III+T
SUPERFICIE UTIL: 804X555 mm
PVP 2.075 €
PVP CROMO DURO 2.799 €

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCANICA GAMA 750



Mod. BS-27

Barbacoa a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Quemador tubular bajo parrilla de carbón volcánico.
- Piedra volcánica incluida.
- Parrilla en acero inoxidable con baja emisión de humos regulable en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODAS LAS BARBACOAS SALEN REGULADAS DE FABRICA

BARBACOA A GAS GAMA 750

B-17



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 450X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 KW
QUEMADORES: 1 CURVO (7,5 KW)
PVP 1.964 €
PVP MODELO SOBREMESA: 1.701 €

B-27



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 850X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
QUEMADORES: 2 CURVOS (7,5 KW X 2)
PVP 2.835 €

BS-27



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 850X750X290 mm
POTENCIA TOTAL 15 KW
QUEMADORES: 2 CURVOS (7,5 KW X 2)
PVP 2.625 €

FREIDORAS ELÉCTRICAS

GAMA 750



Mod. FR-17

Freidoras eléctricas

- Freidora de aceite.
- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 50º a 200º.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas alto rendimiento.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura

FREIDORAS ELÉCTRICAS

GAMA 750

FR-17



FREIDORA DE 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 360X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5KW 380V III
DIMENSIONES CESTAS: 205X290X125mm(LxAxH)
CAPACIDAD 17 litros
PVP 1.853 €

FR-27



FREIDORA DE 2 TOMAS DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 720X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 7,5 + 7,5KW 380V III
DIMENSIONES CESTAS: 205X290X125mm(LxAxH)
CAPACIDAD 17+17 litros
PVP 3.539 €

FREIDORAS A GAS GAMA 700



Mod. FRG-17/15

Freidoras a gas

- Freidora de aceite.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor con protección anti grasa.
- Equipadas con una cesta grande (opcional dos cestas por cuba)
- 3 Quemadores tubulares de acero inoxidable colocado en el interior de la cuba.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 º.
- Sistema de turbulencia para ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura.

FREIDORA A GAS GAMA 700

FRG-17/15



FREIDORA A GAS DE 15 LITROS
POTENCIA TOTAL 12,7 KW 10.922 Kcal/h 43.332 But/h
CONSUMO G30 1,00 kg/h G20=1,34 m3/h G25=1,56 m3/h
DIMENSIONES: 400X700X900 mm
DIMENSIONES CESTA: 270x280x115 mm
PVP 2.945 €

FRG-27/15



FREIDORA A GAS DE 15+15 LITROS
POTENCIA TOTAL 25,4 KW 21.844 Kcal/h 86.665 But/h
CONSUMO G30 1,97 kg/h G20=2,69 m3/h G25=3,12 m3/h
DIMENSIONES: 800X700X900 mm
DIMENSIONES CESTA: 280x270x115 mm
PVP 5.209 €

FRG-17/20



FREIDORA A GAS DE 20 LITROS
POTENCIA TOTKW 16,5 KW 14.190 Kcal/h 56.298 But/h
CONSUMO G30 1,28 kg/h G20=1,74 m3/h G25=2,03 m3/h
DIMENSIONES: 400X700X900 mm
DIMENSIONES CESTA: 265x345x150 mm
PVP 3.076 €

FRG-27/20



FREIDORA A GAS DE 20+20 LITROS
POTENCIA TOTAL 33 KW 28.380 Kcal/h 112.596 But/h
CONSUMO G30 2,56 kg/h G20=3,49 m3/h G25=4,06 m3/h
DIMENSIONES: 800X700X900 mm
DIMENSIONES CESTA: 265x345x150 mm
PVP 5.453 €

FREIDORAS SOBREMESA A GAS

GAMA 700

FRGS-17/10



FREIDORA A GAS DE 10 LITROS
POTENCIA TOTAL 6,90 KW 5.934 Kcal/h 23.543 But/h
CONSUMO G30= 0,53 kg/h G20=0,73 m3/h G25=1,56 m3/h
DIMENSIONES: 400X700X290 mm
DIMENSIONES CESTA: 235x290x95 mm
PVP 2.179 €

FRGS-27/10



FREIDORA A GAS DE 10+10 LITROS
POTENCIA TOTAL 13,8 KW 11.868 Kcal/h 27.086 But/h
CONSUMO G30= 1,07 kg/h G20=1,46 m3/h G25=1,70 m3/h
DIMENSIONES: 800X700X290 mm
DIMENSIONES CESTA: 235x290x95 mm
PVP 3.869 €

HORNILLOS DE PAVIMENTO

GAMA 750



Mod. HP-750

Hornillos de pavimento

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula termopar de seguridad.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Parrillas esmaltadas o cincadas según modelo.
- Quemadores de Φ430mm, Φ230mm.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA

HORNILLOS DE PAVIMENTO

GAMA 750

HP-750



HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS
DIMENSIONES: 675X675X850 mm
POTENCIA TOTAL 27,8 KW
QUEMADORES: 1- Φ430mm 1-Φ230mm
PARRILLA CINCADA
PVP 1.864 €

HPS-750

HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS
DIMENSIONES: 675X675X520 mm
POTENCIA TOTAL 27,8 KW
QUEMADORES: 1- Φ430mm 1-Φ230mm
PARRILLA CINCADA
PVP 1.418 €



BAÑOS MARÍAS ELÉCTRICOS

GAMA 750



Mod. BM-17

Baños María eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0º a 90º.
- Grifo de desagüe.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Patas regulables en altura.
- **Cubetas no incluidas**.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

GAMA 750

BM-17



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 350X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V
CUBETAS NO INCLUIDAS
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/2 y 2-1/3
PVP 1.404 €

BM-27



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 700X750X850 mm
POTENCIA TOTAL 1+1 KW 220V
CUBETAS NO INCLUIDAS
CUBETAS RECOMENDADAS 4-1/3 2-1/4 y 1-1/2
PVP 1.789 €

COCINAS A GAS GAMA 900



Mod. M-900/4HH

Cocinas a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto protegido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas esmaltados en negro.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.
- Parrilla o placa de 370x370 mm.
- 1 parrilla reductora.
- POTENCIA TOTAL QUEMADORES :Q-150 (7,5Kw) Q-120 (5Kw), HORNO (6,8 KW)
- MODELOS CON HORNO: encendido electrónico horno. 1 Bandeja de horno en acero inoxidable, 1 Rejilla de horno cromada. --Dimensiones interiores horno: **660x740x315 mm**.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS GAMA 900

M-1600/8H2



COCINA DE 8 FUEGOS CON 2 HORNOS
DIMENSIONES: 1655X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 58,60 KW
QUEMADORES: 2-Φ150 DE 7,5 KW; 6-Φ120 DE 5 KW;
HORNO DE 6,8 KW
PVP 6.957 €

M-1600/8HE



COCINA DE 8 FUEGOS CON 1 HORNO
DIMENSIONES: 1575X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 51,80 KW
QUEMADORES: 2-Φ150 DE 7,5 KW; 6-Φ120 DE 5 KW;
HORNO DE 6,8 KW
PVP 6.040 €

M-1600/8E



COCINA DE 8 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES: 1575X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 45 KW
QUEMADORES: 2-Φ150 DE 7,5 KW; 6-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP 5.400 €

COCINAS GAMA 900

M-1600/6H



COCINA DE 6 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES: 1200X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 39,30 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 5-Φ120 DE 5 KW;
HORNO DE 6,8 KW
PVP 4.914 €

M-1600/6E



COCINA DE 6 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES: 1200X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 32,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 5-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP 3.330 €

MA-900



MESA AUXILIAR
COMÚN A CUALQUIER NECESIDAD
ACABADO EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE
DIMENSIONES: 465X900X850 mm
PVP 750 €

PM-1600/6E



COCINA DE 6 FUEGOS **SOBREMESA**
DIMENSIONES: 1200X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 32,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 5-Φ120 DE 5 KW
PVP 2.867 €

COCINAS GAMA 900

M-900/4HH



COCINA DE 4 FUEGOS CON HORNO
DIMENSIONES: 825X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 29,30 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 3-Φ120 DE 5 KW; HORNO DE 6,8 KW
PVP3.400 €

M-900/4EE



COCINA DE 4 FUEGOS SIN HORNO
DIMENSIONES: 825X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 22,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 3-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP 2.200 €

PM-900/4EE



COCINA DE 4 FUEGOS **SOBREMESA**
DIMENSIONES: 825X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 22,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 (7,5 KW) 3-Φ120 (5 KW)
PVP 1.750 €

COCINAS GAMA 900

M-900/2EE



COCINA DE 2 FUEGOS SIN HORNO

DIMENSIONES: 455X900X850 mm

POTENCIA TOTAL 12,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 1-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP1.428 €

PM-900/2EE



COCINA DE 2 FUEGOS **SOBREMESA**

DIMENSIONES: 455X900X290 mm

POTENCIA TOTAL 12,50 KW
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW; 1-Φ120 DE 5 KW
PVP 1.178 €

FRY TOP A GAS GAMA 900



Mod. F-19/L

Fry top a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Placa rectificada de 20mm.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

Fry top eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Placa rectificada de 20mm.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Resistencias de 2000W 380V

FRY-TOP A GAS LISOS GAMA 900

F-19/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 1.856 €

F-29/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.586 €

FS-19/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 1.594 €

FS-29/L



FRY TOP A GAS
PLACA LISA RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.348 €

FRY-TOP A GAS ESTRIADOS O LISOS-ESTRIADOS GAMA 900

F-19/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
PVP 2.075 €

F-29/E



FRY TOP A GAS
PLACA **ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.866 €

F-29/LE



FRY TOP A GAS
PLACA **LISA-ESTRIADA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.080 €

FRY-TOP A GAS CROMO DURO

GAMA 900

F-19/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 2.295 €

F-29/L CR



FRY TOP A GAS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 3.600 €

FS-19/L CR



FRY TOP A GAS DE 1 FUEGO
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 450X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 2.031 €

FS-29/L CR



FRY TOP A GAS DE 2 FUEGOS
PLACA BAÑO **CROMO DURO** 60 MICRAS
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 10+10 KW
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 3.340 €

FRY-TOP ELECTRICOS GAMA 900

FE-19/L



FRY TOP CON 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
POTENCIA TOTAL 8 KW 380V
PVP 2.457 €
PVP CROMO DURO 2.914 €

FE-29/L



FRY TOP CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
POTENCIA TOTAL 16 KW 380V
PVP 3.225 €
PVP CROMO DURO 3.800 €

FSE-19/L



FRY TOP CON 1 TOMA DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 450X900X290 mm
SUPERFICIE UTIL: 404X705 mm
POTENCIA TOTAL 8 KW 380V
PVP 2.184 €
PVP CROMO DURO 2.688 €

FSE-29/L



FRY TOP CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
PLACA **LISA** RECTIFICADA
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
SUPERFICIE UTIL: 804X705 mm
POTENCIA TOTAL 16 KW 380V
PVP: 2.940 €
PVP CROMO DURO 3.435 €

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCANICA GAMA 900



Mod. B-19

Barbacoa a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Sistema de encendido con pulsador piezoeléctrico.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Quemador tubular bajo parrilla de carbón volcánico.
- Piedra volcánica incluida.
- Parrilla en acero inoxidable con baja emisión de humos regulable en altura.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL. TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA
.

BARBACOAS A GAS GAMA 900

B-19



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 450X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 10 KW
QUEMADORES: 1 CURVO DE 10 KW
PVP 2.058 €

B-29



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 850X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 3.140 €

BS-29



BARBACOA A GAS
DIMENSIONES: 850X900X290 mm
POTENCIA TOTAL 20 KW
QUEMADORES: 2 CURVOS DE 10 KW
PVP 2.751 €

FREIDORAS ELECTRICAS

GAMA 900



Mod. FR-19

Freidoras eléctricas

- Freidora de aceite.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Regulación por termostato de 50º a 200º.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas alto rendimiento.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

GAMA 900

FR-19



FREIDORA ELÉCTRICA CON 1 TOMA DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 410X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 12 KW 380V III
DIMENSIONES CESTAS: 235X330X140mm(LxAxH)
CAPACIDAD 25 litros
PVP 2.512 €

FR-29



FREIDORA ELÉCTRICA CON 2 TOMAS DE CORRIENTE
DIMENSIONES: 820X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 12 + 12 KW 380V III
DIMENSIONES CESTAS: 235X330X140mm(LxAxH)
CAPACIDAD 25+25 litros
PVP 4.358 €

FREIDORAS A GAS GAMA 900



Mod. FRG-19/22

Freidoras a gas

- Freidora de aceite.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor con protección anti grasa.
- Equipadas con una cesta grande (opcional dos cestas por cuba)
- 3 Quemadores tubulares de acero inoxidable colocado en el interior de la cuba.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con 7 posiciones de 110 a 190 º.
- Sistema de turbulencia para ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura.

FREIDORAS A GAS GAMA 900

FRG-19/20



FREIDORA A GAS DE 20 LITROS
POTENCIA TOTAL 17,5 KW 15.050 kcal/h 59.710 but/h
CONSUMO G30= 1,38/ kg/h
G20=1,85 m3/h G25=2,16 m3/h
DIMENSIONES: 400X900X900 mm
DOTACION 1 CESTA GRANDE DE 255x335x125 mm
PVP 4.143 €
OPCIONAL DOS MEDIAS CESTAS POR CUBA DE 125x335x125 mm 95 €

FRG-29/20



FREIDORA A GAS DE 20+20 LITROS
POTENCIA TOTAL 35 KW 30.100 Kcal/h 119.420 But/h
CONSUMO G30= 2,76 kg/h
G20=3,70 m3/h G25=4,31 m_3/h
DIMENSIONES: 800X900X900 mm
DOTACION 2 CESTA GRANDE DE 255x335x125 mm
PVP 7.031 €
OPCIONAL DOS MEDIAS CESTAS POR CUBA DE 125x335x125 mm 190 €

HORNILLOS DE PAVIMENTO

GAMA 900



Mod. HPS-900

Hornillos de pavimento

- Acabado exterior en acero inoxidable
- Válvula termopar de seguridad.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Parrillas esmaltadas o cincadas según modelo.
- Quemadores de Φ430mm, Φ230mm.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

HORNILLO DE PAVIMENTO

GAMA 900

HP-900



HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS
DIMENSIONES: 825X825X850 mm
POTENCIA TOTAL 27,8 KW
QUEMADORES: 1- Φ430mm 1-Φ230mm
PARRILLA CINCADA
PVP 2.426 €

HPS-900

HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS
DIMENSIONES: 825X825X520 mm
POTENCIA TOTAL 27,8 KW
QUEMADORES: 1- Φ430mm 1-Φ230mm
PARRILLA CINCADA
PVP 2.100 €



BAÑOS MARÍAS ELÉCTRICOS

GAMA 900



Mod. BM-19

Baños María eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0º a 90º.
- Grifo de desagüe.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Patas regulables en altura.
- **Cubetas no incluidas**.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

GAMA 900

BM-19



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 350X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V II
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/2 y 4-1/4
(CUBETAS NO INCLUIDAS)
PVP 1.560 €

BM-29



BAÑO MARIA ELÉCTRICO
DIMENSIONES: 700X900X850 mm
POTENCIA TOTAL 1 + 1 KW 220V II
CUBETAS RECOMENDADAS 3-1/3 4-1/4 y 2-1/2
(CUBETAS NO INCLUIDAS)
PVP 2.080 €

COCINAS A GAS GAMA CENTRAL



Mod. MC-1600/6H

Cocinas a Gas

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Válvula termopar de seguridad.
- Fuegos abiertos con tubo piloto protegido mediante protector de acero inoxidable.
- Esparcellamas y parrillas esmaltados en negro.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Patas de acero Inox regulables en altura.
- Parrilla o placa de 370x370 mm.
- 1 parrilla reductora.
- Parrillas 425x425 mm
- POTENCIA TOTAL QUEMADORES :Q150 (7,5Kw) Q-120 (5Kw), HORNO 6,8 KW
- MODELOS CON HORNO: encendido electrónico horno. Horno pasante y bandeja de horno esmaltados en negro y rejilla de horno cromada. Dimensiones interiores horno: **660x880x315 mm**.

MUY IMPORTANTE: LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA.

COCINAS GAMA CENTRAL

MC-1600/8H2



COCINA DE 8 FUEGOS CON 2 HORNOS PASANTES
POTENCIA TOTAL 58,60 KW
DIMENSIONES: 1890X1040X850 mm
QUEMADORES: 2-Φ150 DE 7,5 KW; 6-Φ120 DE 5 KW Y HORNO DE 6,8 KW
PVP 8.000 €

MC-1600/8E



COCINA DE 8 FUEGOS SIN HORNO
POTENCIA TOTAL 45 KW
DIMENSIONES: 1890X1040X850 mm
QUEMADORES: 2-Φ150 DE 7,5 KW 6-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP 5.400 €

MC-1600/6H



COCINA DE 6 FUEGOS CON 1 HORNO PASANTE
POTENCIA TOTAL 39,3 KW
DIMENSIONES: 1465X1040X850 mm
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 5-Φ120 DE 5 KW Y HORNO DE 6,8 KW
PVP 6.400 €

MC-1600/6E



COCINA DE 6 FUEGOS SIN HORNO
POTENCIA TOTAL 32,5 KW
DIMENSIONES: 1465X1040X850 mm
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 5-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP 4.615 €

COCINAS GAMA CENTRAL

MC-1600/4H



COCINA DE 4 FUEGOS CON 1 HORNO PASANTE
POTENCIA TOTAL 29,3 KW
DIMENSIONES: 1040X1040X850 mm
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 3-Φ120 DE 5 KW Y HORNO DE 6,8 KW
PVP 4.300 €

MC-1600/4E



COCINA DE 4 FUEGOS SIN HORNO
POTENCIA TOTAL: 22,50 KW
DIMENSIONES: 1040X1040X850 mm
QUEMADORES: 1-Φ150 DE 7,5 KW 3-Φ120 DE 5 KW
ENTREPAÑO TOTAL EN ACERO INOXIDABLE
PVP 3.650 €

ÍNDICE BERTO'S



PLUS 600

Cocinas	250
Freidoras	256
Fry tops	258
Barbacoas	260
Cuece pastas	262
Baño maría	264
Neutros / Soportes	266



S 700

Cocinas	340
Cocinas Inducción	342
Fry tops	344
Cuece pastas	347
Parrillas Gas / Eléctricas	348
Freidoras	350
Baño maría	352
Elementos neutros	353
Soportes	354
Accesorios	355



MACROS 700

Cocinas	270
Placa Radiante "Coup de Feu"	274
Fry tops	280
Freidoras	285
Barbacoa	290
Sartén basculante	294
Marmitas	296
Cuece pastas	298
Baño maría	300
Cocinas Inducción	302
Neutros / Soportes	305



S 900

Cocinas	361
Cocinas Vitrocerámicas	364
Cocinas Inducción	366
Placa radiante	368
Marmitas	370
Sartén basculante	372
Fry tops	374
Cuece pastas	376
Freidoras	378
Baño maría	381
Barbacoas	382
Neutros / Soportes	385



MAXIMA 900

Cocinas a gas	310
Cocinas eléctricas	314
Placa radiante	316
Fry tops	318
Freidoras	320
Cuece pastas	322
Barbacoas	324
Baño maría	327
Sartén basculante	328
Marmitas	330
Cocinas Inducción	333
Neutros / Soportes	336



LX 900 TOP

Cocinas	390
Cocinas Inducción	392
Marmitas	393
Fry tops	394
Freidoras	395
Cuece pastas	396
Baño maría	396
Barbacoas	397
Cocinas Sbalzo	402

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

plus 600

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie 600 Plus New Style es una linea profesional de cocción de altas prestaciones capaz de garantizar una gran productividad y un rápido servicio.

Una amplia gama de modelos eléctricos y a gas nos garantiza poder cubrir cualquier necesidad.



BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS plus 600

HIGH POWER



Mod. G6F3H12+T

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, de hasta 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, y guias extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S plus 600





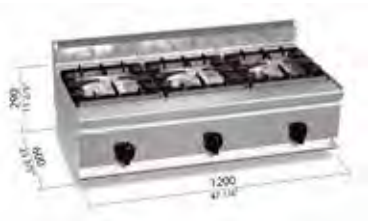
HIGH POWER



3,5 Kw | 7 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F2BH6	10,5 Kw	9.030	35.826	1.525 €



12 Kw | 7 Kw | 12 Kw

Cocina 3 fuegos a gas

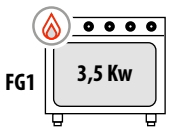
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F3BH12	31 Kw	26.660	105.772	2.020 €



12 Kw | 7 Kw | 12 Kw

Cocina 3 fuegos a gas + Horno GN 1/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F3H12+FG1	34,5 Kw	29.664	117.719	3.140 €



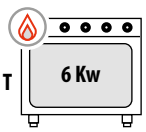
GN 1/1
mm. 530 x 325 x 4 pos.



12 Kw | 7 Kw | 12 Kw

Cocina 3 fuegos a gas + Horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F3BH12+T	37 Kw	31.814	126.249	3.526 €



mm. 830 x 400 x 4 pos.
- Con llama piloto

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS plus 600

ECO POWER



Mod. G6F4PW+FG1





COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Quemadores de hierro fundido, muy potentes, 3'5 y 6 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, y guias extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ECO POWER



6 Kw
3,5 Kw

Cocina 2 fuegos a gas sobremesa

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F2BPW	9,5 Kw	8.170	32.414	1.390 €



6 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 6 Kw

Cocina 4 fuegos a gas sobremesa

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F4BPW	19 Kw	16.340	64.828	1.873 €



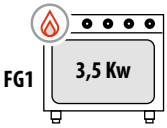
6 Kw | 3,5 Kw | 6 Kw
3,5 Kw | 6 Kw | 3,5 Kw

Cocina 6 fuegos a gas sobremesa

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F6BPW	28,5 Kw	24.510	97.242	2.313 €



6 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 6 Kw



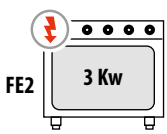
GN 1/1
mm. 530 x 325 x 4 pos.

Cocina 4 fuegos a gas + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F4PW+FG1	22,5 Kw	19.350	76.770	3.107 €



6 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 6 Kw



GN 1/1
mm. 530 x 325 x 4 pos.

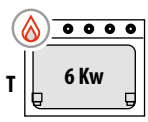
Convección

Cocina 4 fuegos a gas + Horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	VOLTAJE	PVP
G6F4PW+FE1	19 Kw	16.340	64.528	230 - 240 v	3.250 €



6 Kw | 3,5 Kw | 6 Kw
3,5 Kw | 6 Kw | 3,5 Kw



mm. 830 x 400 x 4 pos.

Cocina 6 fuegos a gas + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G6F6PW+T	34,5 Kw	29.664	117.719	3.720 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS ELÉCTRICAS

CLASSIC

plus 600



Mod. E6P4+FE1

COCINAS ELÉCTRICAS

- **Construcción en acero inox AISI 304**
- **Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor**
- **Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa**
- **Placas redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.**
- **Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.**
- **Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.**
- **Lámparas testigo de control y funcionamiento.**
- **Modelo con horno eléctrico GN 1/1**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Voltaje especial, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S plus 600





CLASSIC



2 Kw
2 Kw

Cocina 2 fuegos eléctrica sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIÁMETRO	PVP
E6P2B	4 Kw	400-415 3N ~	180 mm	896 €



2 Kw | 2 Kw
2 Kw | 2 Kw

Cocina 4 fuegos eléctrica sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIÁMETRO	PVP
E6P4B	8 Kw	400-415 3N ~	180 mm	1.177 €



2 Kw | 2 Kw
2 Kw | 2 Kw

FE1 — 3 Kw — GN 1/1 mm. 530 x 325 x 4 pos.

Convección

Cocina 4 fuegos eléctrica + horno

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIÁMETRO	PVP
E6P4+FE1	11 Kw		180 mm	2.579 €

OPCIONAL	PVP
Voltaje 230 - 240 3	188 €
Voltaje 230 - 240 1	188 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS plus 600

TURBO



Mod. GL8+8B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas).

FREIDORAS A GAS

- **Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 2 potentes quemadores tubulares de acero inox.**
- **Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.**
- **Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.**
- **Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.**

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- **Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias.**
- **Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC.**
- **Termostato de seguridad con rearme.**
- **Cuba redondeada sin soldaduras**
- **Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S plus 600



TURBO



Freidora a Gas · 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
GL8B	8 Litros	200 x 255 x 100 mm.	6,6 Kw	- -	1.813 €



Freidora a Gas · 8 + 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
GL8+8B	8+8 Litros	200 x 255 x 100 mm.	2 x 6,6 Kw	- -	3.102 €



Freidora Eléctrica · 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6F10-3B	10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	6 Kw	V 400 x 3 N	1.743 €
E6F10-3BS	10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	9 Kw	V 400 x 3 N	1.890 €

OPCIONAL	PVP
Voltaje 230 - 240 3	188 €



Freidora Eléctrica · 10 + 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CESTA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6F10-6B	10+10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	2 x 6 Kw	V 400 x 3 N	3.025 €
E6F10-6BS	10+10 Litros	200 x 275 x 110 mm.	2 x 9 Kw	V 400 x 3 N	3.214 €

OPCIONAL	PVP
Voltaje 230 - 240 3	188 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRYTOP plus 600

MULTIPAN · HARD CHROME



Mod. G6FL6B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

FRYTOP A GAS

- **Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.**
- **Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.**
- **Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 ºC. en modelos de cromo duro y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero.**
- **Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.**

FRYTOP ELÉCTRICO

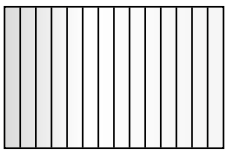
- **Resistencia blindadas en acero inox incoloy.**
- **Los modelos de 600 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.**
- **Regulación de la temperatura de 50 a 300 º C., con pilotos de control de tensión y temperatura.**

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S plus 600


Placa Lisa


Placa Acanalada


Placa Lisa / Acanalada

MULTIPAN



4 Kw

FRY TOP 300 Acero rectificado

	MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
	G6FL3B	Lisa	4 Kw	1300 cm²	1.389 €
	G6FR3B	Acanalada	4 Kw	1300 cm²	1.402 €
	E6FL3BP	Lisa	4 Kw	1300 cm²	1.530 €
	E6FR3BP	Acanalada	4 Kw	1300 cm²	1.660 €



8 Kw

FRY TOP 600 Acero rectificado

	MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
	G6FL6B	Lisa	8 Kw	2600 cm²	1.983 €
	G6FR6B	Acanalada	8 Kw	2600 cm²	2.137 €
	G6FM6B	Lisa / Acanalada	8 Kw	2600 cm²	2.083 €
	E6FL6BP-2	Lisa	8 Kw	2600 cm²	2.296 €
	E6FR6BP-2	Acanalada	8 Kw	2600 cm²	2.426 €
	E6FM6BP-2	Lisa / Acanalada	8 Kw	2600 cm²	2.408 €

HARD CHROME



4 Kw

FRY TOP 300 Cromo Duro

	MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
	G6FL3B/CR	Lisa	4 Kw	1300 cm²	1.920 €
	E6FL3BP/CR	Lisa	4 Kw	1300 cm²	1.895 €



8 Kw

FRY TOP 600 Cromo Duro

	MODELO	PLACA	POTENCIA	SUPERFÍCIE	PVP
	G6FL6B/CR	Lisa	8 Kw	1300 cm²	2.937 €
	E6FL6BP-2/CR	Lisa	8 Kw	1300 cm²	3.173 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

plus 600



Mod. G6PL60B

BARBACOA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Parrilla en acero con canal en V



Mod. E6SP6B

MANTENEDOR DE FRITOS

- El equipo ideal para mantener calientes y secos los productos fritos (especialmente las patatas fritas, croquetas, salchichas, etc.) Sin que se pierdan su fragancia y consistencia.
- Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia calor desde arriba mientras que el falso fondo extraíble, perforado y moldeado, facilita el escurrido y la recogida del producto.



Mod. SA/E 60E

GRATINADOR

- Cuerpo calentador regulable en altura de 11 a 28 cm.
- 2 reguladores de potencia.
- Dimensiones útiles 595 x 425 x 275 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CONFORT POWER



8 Kw

Barbacoa piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	SUPERFÍCIE	PVP
G6PL60B	8 Kw	6.880	27.296	1300 cm^2	1.948 €

ACCESORIOS	PVP
SPCL Saco Piedra Volcánica	64 €

CONSTANT



Mantenedor de Fritos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6SP6B	1,1 Kw	V 230 - 240 3N ~	1.115 €

SALAMANDRE - HIGH POWER



4,7 Kw

Salamandra movil

MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES INTERNAS	VOLTAJE	PVP
SA/E 60-E	4,7 Kw	595 x 425 x 275 h	V 400 - 415 3N ~	2.325 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUECE PASTAS ELÉCTRICO plus 600

PASTA ITALY



Mod. E6CP6M



Mod. E6CP3B



Mod. E6CP6B

CUECE PASTAS ELÉCTRICO

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PASTA ITALY



Cuece pastas 300

MODELO	CAPACIDAD	DIM. CUBA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6CP3B	11 Litros	225 x 340 mm	3,5 Kw	V 230 - 240	1.654 €

- No incluye cestas
- Cuba Inox AISI 316

ACCESORIOS	PVP
CESCUE6 Cesta 210 x 292 x 158 mm	141 €
MCCUE6 Kit 2 medias cestas 100x292x158 mm	182 €



Cuece pastas 600

MODELO	CAPACIDAD	DOTACIÓN STANDARD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6CP6B	25 Litros	3 cestas de 145 x 280 x 160 mm	8,25 Kw	V 400 - 415 3N~	2.650 €

- Cuba Inox AISI 316

OPCIONAL	PVP
V3/A Volts 230 - 240 3~	182 €



Cuece pastas Eléctrico

MODELO	CAPACIDAD	DOTACIÓN STANDARD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6CP6M	25 Litros	3 cestas de 145 x 280 x 160 mm	8,25 Kw	V 400 - 415 3N~	3.061 €

- Cuba Inox AISI 316

OPCIONAL	PVP
V3/A Volts 230 - 240 3~	182 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO plus 600

CONSTANT



Mod. E6BM6B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standars de seguridad.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S plus 600



Mod. E6BM6B



Mod. E6BM3B

CONSTANT



Baño María 300

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS	PVP
E6BM3B	0,7 Kw	V 230 - 240 ~	GN 3/4	1.260 €



Baño María 600

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS	PVP
E6BM6B	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	GN 1 + 1/2	1.380 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MUEBLE NEUTRO plus 600 Y SOPORTES

PRACTIC



Mod. N6-6B
+ Soporte



Mod. N6-3B
+ Soporte



- **Construcción en acero inox.**
- **Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.**
- **Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 600.**
- **Soportes con patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PRACTIC



Módulo Neutro 300

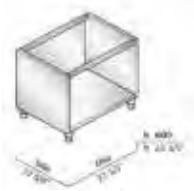
	MODELO	SUPERFICIE	PVP
(N)	N6-3B	1620 cm²	400 €



Módulo Neutro 600

	MODELO	SUPERFICIE	PVP
(N)	N6-6B	3240 cm²	795 €

SOPORTE PARA GAMA 600

	(N)	Soporte Inox 300	SG30	389 €
	(N)	Soporte Inox 600	SG60	513 €
	(N)	Soporte Inox 900	SG90	600 €
	(N)	Soporte Inox 1200	SG120	742 €

ACCESORIOS COCINAS



1P30DX / 1P30SX
Puerta 300
182 €



1P60DX / 1P60SX
Puerta 600
207 €



2P45
2 Puertas 450
306 €



2P60
2 Puertas 600
424 €



GRCT
Parrilla 530x325
55 €



UNIONCG60
Unión
63 €



UNIONFR60
Unión Frytop
72 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Macros 700

La más completa gama del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y 90 eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 7 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS macros 700

HIGH POWER







Mod. G7F4+FG

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubetas recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 y 7 Kw.
- Versión Max Power con todos los quemadores de 7 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostaticamente de 160 a 300 º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



7 Kw
3,5 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F2B	10,5 Kw	9.030	35.826	1.507 €
G7F2BP	14 (7 Kw x 2)	MAX POWER · Versión Potenciada		1.666 €



7 Kw
3,5 Kw

Cocina 2 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F2M	10,5 Kw	9.030	35.826	1.959 €
G7F2MP	14 (7 Kw x 2)	MAX POWER · Versión Potenciada		2.095 €



7 Kw
3,5 Kw
3,5 Kw
7 Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F4B	21 Kw	18.060	71.652	2.237 €
G7F4BP	28 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada		2.448 €



7 Kw
3,5 Kw
3,5 Kw
7 Kw

Cocina 4 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F4M	21 Kw	18.060	71.652	2.879 €
G7F4MP	28 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada		3.115 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

Cocina 6 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6B	31,5 Kw	27.090	107.478	3.195 €
G7F6BP	42 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		3.390 €



7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

Cocina 6 fuegos a gas con mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6M	31,5 Kw	27.090	107.478	3.626 €
G7F6MP	42 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		3.843 €



7 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 7 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F4+FG	28,8 Kw	24.768	98.266	4.114 €
G7F4P+FG	35,8 (7 Kw x 4)	MAX POWER · Versión Potenciada		4.332 €



7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina 6 fuegos a gas + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6+FG	39,3	33.798	134.092	5.350 €
G7F6P+FG	49,8 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		5.620 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw

T 12 Kw

mm 1045 x 530 x 4 pos.

Cocina 6 fuegos a gas + Horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7F6+T	43,5	37.410	148.422	6.103 €
G7F6P+T	54 (7 Kw x 6)	MAX POWER · Versión Potenciada		6.429 €

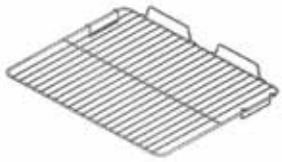
ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



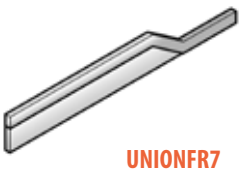
GRCT
Parrilla Horno T
103 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



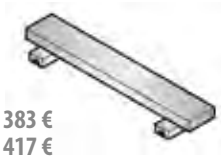
UNIONCG7
Unión
64 €



UNIONFR7
Unión Frytop
82 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €

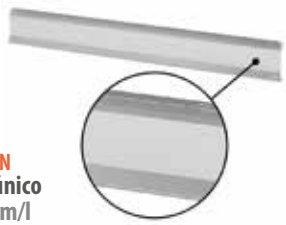


Pasamanos

MCD8	800 x 140	383 €
MCD12	1200 x 140	417 €
MCD16	1600 x 140	552 €
MCD20	2000 x 140	691 €



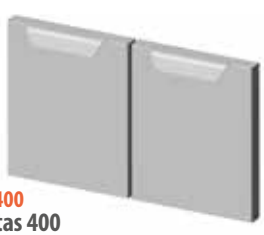
ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



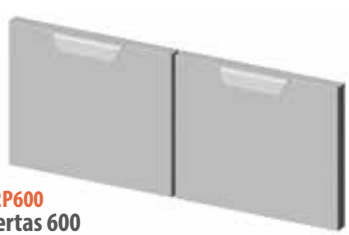
CRUN
Panel único
312 € m/l



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PLACA RADIANTE macros 700

"COUP DE FEU"







Mod. G7T4P2FM

COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE "COUP DE FEU"

- **Construcción en acero inox AISI 304**
- **Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor**
- **Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa**
- **Placa radiante de acero al carbono de gran superficie, con 15 mm. de grosor, con elevado resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 7 ó 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 ºC en el disco central.**
- **Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.**
- **Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**
- **Hornos de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.**
- **Hornos a gas sin juntas ni guarniciones, puertas estampadas con doble reborde.**

ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



7 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw

Cocina 2 fuegos a gas + Placa Radiante

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7T4P2FM	17,5 Kw	15.050	59.710	3.690 €



13 Kw

Placa Radiante + Mueble

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7TPM	13 Kw	11.180	44.356	2.990 €



13 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

Placa Radiante + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7TP+FG	20,8 Kw	17.888	70.970	4.591 €



7 Kw | 7 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Mueble

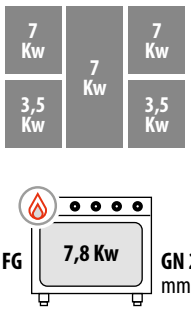
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7T4P4FM	28 Kw	24.080	95.536	4.786 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER

PLACA RADIANTE "COUP DE FEU"





Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7T4P4F+FG	35,8	30.782	122.154	5.916 €

ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



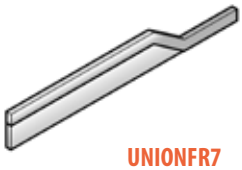
GRCT
Parrilla Horno T
103 €



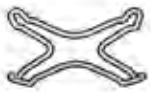
KRF
Ruedas con freno
235 €



UNIONCG7
Unión
64 €

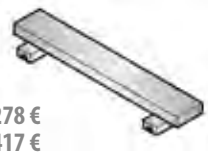


UNIONFR7
Unión Frytop
82 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €

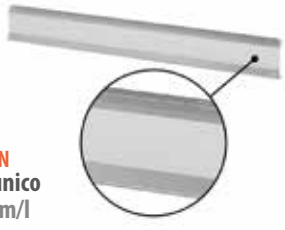
Pasamanos



MCD8	800 x 140	278 €
MCD12	1200 x 140	417 €
MCD16	1600 x 140	552 €
MCD20	2000 x 140	691 €



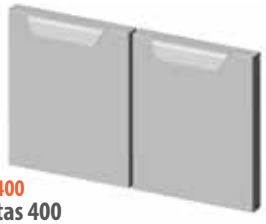
ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



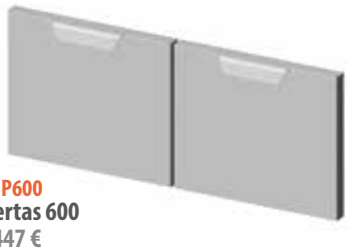
CRUN
Panel único
312 € m/l



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS ELÉCTRICAS

HIGH POWER

macros 700



Mod. E7P4+FE



Cocina eléctrica + horno
Versión MARINE*





Placas cuadradas o redondas

COCINAS ELÉCTRICAS

- **Construcción en acero inox AISI 304**
- **Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor**
- **Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa**
- **Placas cuadradas o redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.**
- **Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.**
- **Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.**
- **Lámparas testigo de control y funcionamiento.**
- **Modelos con hornos eléctricos GN 2/1 multifunción.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

ACCESORIOS: Puertas, Placa hierro colado, Voltaje especial, etc.

* Bajo pedido se puede suministrar en version Marine, para barcos (voltaje especial).

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER

COCINAS ELÉCTRICAS



Cocina 2 Fuegos Sobremesa Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N	1.013 €
E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N	1.519 €



Cocina 2 Fuegos Pie Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N	1.484 €
E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N	2.054 €



Cocina 4 Fuegos Sobremesa Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N	1.519 €
E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N	2.789 €



Cocina 4 Fuegos Pie Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N	2.190 €
E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N	3.320 €



Cocina 6 Fuegos Pie Eléctrica

Ø 220 mm

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N	3.020 €
E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N	5.074 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER

COCINAS ELÉCTRICAS



Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

Ø 220 mm

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	4.144 €
E7PQ4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	5.521 €

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN



Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

Ø 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N	4.856 €

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



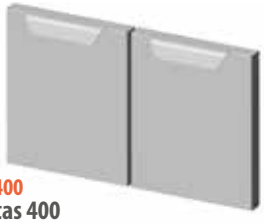
GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



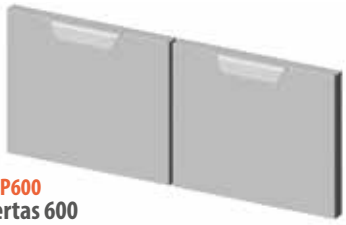
GRCT
Parrilla Horno T
103 €



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP macros 700

MULTIPAN







SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G7FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas),

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- **Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.**
- **Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.**
- **Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.**
- **Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 ºC. en modelos de compound y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero rectificado.**
- **Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.**

FRY TOP ELÉCTRICO

- **Resistencia blindadas en acero inox incoloy.**
- **Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.**
- **Regulación de la temperatura de 50 a 300 º C., con pilotos de control de tensión y temperatura.**

ACCESORIOS: Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw	- -	1.790 €
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw	- -	1.810 €
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	1.637 €
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N	1.755 €



4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw	- -	2.780 €
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw	- -	2.980 €
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	- -	2.940 €
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	2.466 €
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	2.707 €
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	2.643 €



2000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw	- -	2.060 €
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw	- -	2.236 €
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.231 €
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw	V400 x 3N	2.290 €



4000 cm²

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw	- -	3.107 €
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw	- -	3.255 €
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	- -	3.161 €
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	3.197 €
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	3.343 €
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	V400 x 3N	3.367 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMPOUND



FRY TOP COMPOUND 400

2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	- -	2.390 €
E7FL4BP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.325 €



FRY TOP COMPOUND 800

4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	- -	3.795 €
E7FL8BP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	3.873 €



FRY TOP COMPOUND 400 con Mueble

2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL4M/CPD	Lisa	6,9 Kw	- -	2.879 €
E7FL4MP/CPD	Lisa	4,8 Kw	V400 x 3N	2.967 €



FRY TOP COMPOUND 800 con Mueble

4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G7FL8M-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	- -	4.390 €
E7FL8MP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	V400 x 3N	4.462 €

ACCESORIOS FRY TOP



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



SPL
Espátula para Plancha Lisa
78 €



SPR
Espátula para Plancha Acanalada
78 €



TPTO
Tapón en teflón ovalado
217 €

Cambio voltaje: V 230 x 3
304 €

Cambio voltaje: V 230 x 1
492 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TUTTA PIASTRA macros 700

HIGH POWER



Mod. E7TP+FE

TUTTA PIASTRA ELÉCTRICA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 cms de espesor.
- Superficie en acero rectificado con 4 zonas de cocción independientes.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas de filamento, fijadas bajo la placa y comandadas por reguladores de energía.
- Piloto de control de funcionamiento.

MODELOS CON HORNO

- Horno eléctrico a convección totalmente construido en acero inox.
- Con soporte de 4 niveles en el horno GN 2/1.
- Pilotos de control de encendido y temperatura.
- Con puerta y contra-puerta estampada en acero inox Aisi 304.
- Tirador puerta de alta resistencia en acero inox Aisi 304, de espesor 20/10.
- Con patas regulables.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER

TUTTA PIASTRA



2,25 Kw | 2,25 Kw
2,25 Kw | 2,25 Kw

Placa Radiante Eléctrica de Pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7TPM	9 Kw	V 400 - 415 3 N ~	3.832 €



2,25 Kw | 2,25 Kw
2,25 Kw | 2,25 Kw

Placa Radiante Eléctrica + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7TP+FE	16,5 Kw	V 400 - 415 3 N ~	5.833 €

FE — 7,5 Kw — GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

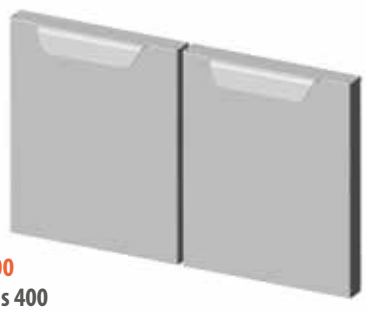
ACCESORIOS



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



2P400
2 Puertas 400
373 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS TURBO

macros 700



Mod. GL15M



Mods. a Gas
3 Quemadores
(Foto 1)



Mods. Indirectos
Fàcil limpieza
(Foto 2)



Mods. Eléctricos
Potentes resistencias
(Foto 3)

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FREIDORAS A GAS

- **Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada de potentes quemadores tubulares de acero inox.**
- **Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.**
- **Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.**
- **Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.**
- **Modelos INDIRECTOS con "Indirect gas", quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)**

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- **Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias. (foto 3)**
- **Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC.**
- **Termostato de seguridad con rearme.**
- **Cuba redondeada sin soldaduras**
- **Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TURBO

FREIDORAS



Freidora 10 litros sobremesa

	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
	GL10B	6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	2.054 €
	E7F10-4B	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	1.960 €



Freidora 10 + 10 litros sobremesa

	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
	GL10+10B	2 x 6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	3.649 €
	E7F10-8B	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	3.315 €



Freidora 7 + 7 litros pie

	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
	GL7+7M	9,2 Kw	- - -	105 x 290 x 120mm	3.731 €



Freidora 10 litros pie

	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
	GL10M	6,9 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	2.508 €
	E7F10-4M	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	2.396 €



Freidora 10 + 10 litros pie

	MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
	GL10+10M	13,8 Kw	- - -	235 x 290 x 95mm	4.391 €
	E7F10-8M	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	3.956 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TURBO

FREIDORAS



Freidora Gas 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL15M	12,7 Kw	- - -	270x280x115mm	2.779 €



Freidora Gas 15 + 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL15+15M	25,4 Kw	- - -	270x280x115mm	4.916 €



Freidora Gas 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL20M	16,5 Kw	- - -	265x345x150mm	2.902 €
E7F18-4M	13,5 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	3.132 €



Freidora Gas 20 + 20 litros pie
Freidora Eléctrica 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL20+20M	33 Kw	- - -	265x345x150mm	5.143 €
E7F18-8M	27 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	5.316 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

INDIRECT GAS FRY



Freidora indirecta 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL18MI	14 Kw	1 x 230 v	310x300x120	3.650 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W



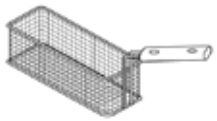
Freidora indirecta 18 + 18 litros pie

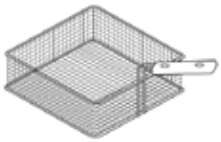
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL18+18MI	28 Kw	1 x 230 v	310x300x120	6.390 €

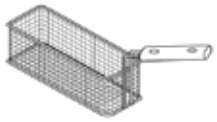
Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

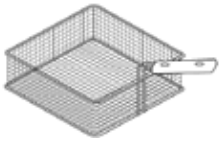
CESTAS FREIDORAS SERIE 700 CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm.)	PVP
CAMDOT7	Cambio dotación cestas (por cuba)		75 €
Freidoras a Gas			
7 Litros	1 Cesta	105 x 290 x 120 (h)	Dotación
10 Litros	1 Cesta (grande)	235 x 290 x 95 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	110 x 290 x 95 (h)	75 €
15 Litros	1 Cesta (grande)	270 x 280 x 115 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 280 x 115 (h)	75 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	275 x 285 x 135 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 285 x 135 (h)	75 €
20 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)	75 €
Freidoras Eléctricas			
10 Litros	1 Cesta (grande)	200 x 275 x 110 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	95 x 275 x 110 (h)	75 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)	75 €









Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTENEDOR FRITOS

CONSTANT

macros 700



MANTENEDOR DE FRITOS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-paro
- Elemento de calentamiento superior ceramico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E7SP-4M

CONSTANT



Mantenedor de fritos sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7SP-4B	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	**1.442 €**



Mantenedor de fritos de pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7SP-4M	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	**1.766 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PARRILLA BARBACOA

COMFORT POWER

macros 700









Mod. PLG80M/G

PARRILLA-BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Piedra lavica, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMFORT POWER



7 Kw
1800 cm²

Parrilla piedra volcánica 400 sobremesa

MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG40B/G	7 Kw	1800 cm²	2.295 €

Parrilla de fundición reversible



14 Kw
3600 cm²

Parrilla piedra volcánica 800 sobremesa

MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG80B/G	14 Kw	3600 cm²	3.290 €

Parrilla de fundición reversible



7 Kw
1800 cm²

Parrilla piedra volcánica 400 de pie

MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG40M/G	7 Kw	1800 cm²	2.532 €

Parrilla de fundición reversible



14 Kw
3600 cm²

Parrilla piedra volcánica 800 de pie

MODELO	POTENCIA	SUPERFICIE	PVP
PLG80M/G	14 Kw	3600 cm²	3.520 €

Parrilla de fundición reversible

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

WATER GRILL macros 700

PARRILLA A GAS



Mod. G7WG80M

PARRILLA CON FONDO DE AGUA WATER GRILL A GAS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Nuevo sistema de parrillar que mantiene el producto tierno.
- El agua, contenida en la cuba situada debajo de la resitencia, disminuye sensiblemente el humo.
- Modulos de 400 y 800 mm.
- Chimenea alzada con función antisalpicaduras.
- Cubeta recolección agua moldeada
- Regulación de la temperatura con llave de mínimo/máximo. (modelos gas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm. (modelos de pie)





PARRILLA CON FONDO DE AGUA



9 Kw

Parrilla a gas con fondo de agua

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7WG40M	9 Kw	7.738	30.709	2.572 €

Parrilla de función



18 Kw

Parrilla a gas con fondo de agua

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G7WG80M	18 Kw	15.477	61.418	4.120 €

Parrilla de función

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ELECTRIC GRILL macros 700

PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E7CG80M

PARRILLA ELECTRIC GRILL

- Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.
- Modulos de 400 y 800 mm, de pie y sobremesa.
- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400 °C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia, construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.
- Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.
- Resistencias elevables y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.
- Contenedor extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.



ELECTRIC GRILL



4,08 Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG40B	4,08 Kw	3.826 €



4,08 Kw

Parrilla eléctrica de pie

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG40M	4,08 Kw	4.092 €



8,16 Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG80B	8,16 Kw	5.787 €



8,16 Kw

Parrilla eléctrica de pie

MODELO	POTENCIA	PVP
E7CG80M	8,16 Kw	6.063 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS macros 700

HIGH TECH MAXI



Mod. E7BR8-I

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 º.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- **Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostástica de gas.**
- **Regulación de temperatura entre 100 y 290 ºC.**

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- **Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.**
- **Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ºC. mediante termostato de trabajo.**
- **Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Mod. G7BR8-I

HIGH TECH MAXI



Sartén basculante eléctrica 60 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
E7BR8-I	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	60 litros	**6.075 €**



Sartén basculante gas 60 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
G7BR8-I	14,5 Kw	12.470	49.474	60 litros	**6.158 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

macros 700

HIGH TECH







Mod. G7PI

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con vávula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMFORT POWER



Marmita eléctrica indirecta 55 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
E7PI	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	55 litros	7.934 €
OPCIONAL V3/A		230 - 240 3N		195 €



Marmita a gas directa 50 litros

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PVP
G7PD	15,5 Kw	50 litros	6.464 €



Marmita a gas indirecta 50 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
G7PI	15,5 Kw	11.438	45.380	50 litros	8.535 €

CESTAS PARA MARMITAS





CESTA	CP1	770 €
2 CESTAS 1/2	CP2	1.489 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

macros 700

PASTA ITALY







Mod. CPG80E

- Construcción en acero inox.
- Cuba acero inox AISI 316
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a gas

- **Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo electrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.**

Cuece pastas eléctrico

- **Modelo eléctrico con reistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PASTA ITALY



Cuece Pastas a gas 1 Cuba

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	DIM. CUBA	CAPACIDAD	PVP
CPG40E	10 Kw	8.600	34.120	306 x 340 x 300 mm	30 litros	**2.740 €**

No incluye cestas



Cuece Pastas a gas 2 Cubas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	DIM. CUBA	CAPACIDAD	PVP
CPG80E	24 Kw	17.200	68.240	306 x 340 x 300 mm	60 litros	**4.933 €**

No incluye cestas



Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DIM. CUBA	CAPACIDAD	PVP
CPE40	8 Kw	V 400 - 415 3N~	306 x 340 x 300 mm	30 litros	**3.320 €**

No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm	**289 €**
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm	**147 €**
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm	**141 €**
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm	**105 €**

CS 1/1		CS 1/2	CS 1/2	CS 1/3		CS 1/2	CS 1/6	CS 1/3		CS 1/3			CS 1/6	CS 1/6			
				CS 1/3			CS 1/6	CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6		CS 1/6	CS 1/6			
				CS 1/3			CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6		CS 1/6	CS 1/6			

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICO

macros 700

CONSTANT



Mod. E7BM4M

BAÑO MARIA ELÉCTRICO Y A GAS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standars de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox,
  altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situada en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar
  cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- En la versión a gas quemador externo de la cuba, llama piloto, válvula de seguridad con termoelemento y encendido piezoeléctrico.





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CONSTANT ELECTRIC



Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM4B	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	**1.420 €**



Baño María Eléctrico de pie GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM4M	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	**1.650 €**



Baño María Eléctrico sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM8B	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1	**2.101 €**



Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
E7BM8M	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1	**2.319 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS VITROCERÀMICA E INDUCCIÓN

macros 700

INFRARED



Mod. E7P4+VTR+FE



Mod. E7P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÁMICA

- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 º C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diámetro. Potencia 3,2 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, etc.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

INFRARED



3,2 Kw | 3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2B/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	1.831 €



3,2 Kw | 3,2 Kw | 3,2 Kw | 3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4B/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.208 €



3,2 Kw | 3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M/VTR	6,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	2.294 €



3,2 Kw | 3,2 Kw | 3,2 Kw | 3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M/VTR	12,8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.556 €

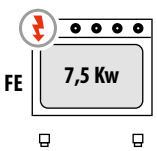


3,2 Kw | 3,2 Kw | 3,2 Kw | 3,2 Kw

Ø 250 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4/VTR+FE	20,3 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.775 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

POWER INDUCTION

COCINAS INDUCCIÓN



3,5 Kw

3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P2M/IND	7 Kw	V 400 - 415 3N ~	7.546 €



3,5 Kw | 3,5 Kw

3,5 Kw | 3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4M/IND	14 Kw	V 400 - 415 3N ~	13.945 €



3,5 Kw

Ø 250 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7WOK/IND	3,5 Kw	V 400 - 415 3N ~	4.886 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MUEBLE NEUTRO Y SOPORTES macros 700

PRACTIC



Mod. N78M



Mod. N74M

ELEMENTOS NEUTROS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 700.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PRACTIC

MUEBLE NEUTRO



Mueble Neutro

	MODELO	ANCHO	PVP
N	N7T2B	200 mm.	625 €
N	N7T4B	400 mm.	753 €



Mueble Neutro 400 + Cajón

	MODELO	ANCHO	PVP
N	N7T4BC	400 mm.	1.207 €



Mueble Neutro de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
N	N7T2M	200 mm.	783 €
N	N7T4M	400 mm.	1.118 €



Mueble Neutro 800

	MODELO	ANCHO	PVP
N	N7-8B	800 mm.	853 €



Mueble Neutro 800 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
N	N7-8M	800 mm.	1.442 €



Mueble Neutro 400 de pie + Cajón

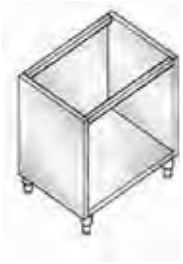
	MODELO	ANCHO	PVP
N	N7T4MC	400 mm.	1.530 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SOPORTE PARA GAMA 700



7SG40
Cod. 04810000
SOPORTE 400
mm 400x560x600 h
544 €

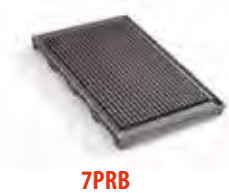


7SG80
Cod. 04840000
SOPORTE 800
mm 800x560x600 h
725 €



7SG120
Cod. 04860000
SOPORTE 1200
mm 1200x560x600 h
910 €

ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
477 €



7PLR
Placa lisa
430 €



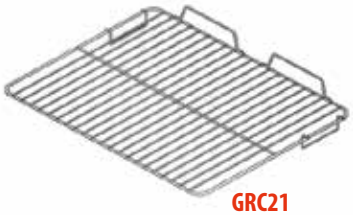
REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



SPCL
Piedra lávica
64 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



GRC21
Parrilla GN 2/1
71 €



GRTC
Parrilla Horno T
103 €



1P400DX/ 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



KRV
Kit calentamiento módulo neutro
411 €



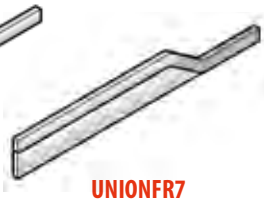
Pasamanos
MCD8 800 x 140 **278 €**
MCD12 1200 x 140 **417 €**
MCD16 1600 x 140 **552 €**
MCD20 2000 x 140 **691 €**



ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



UNIONCG7
Unión
64 €



UNIONFR7
Unión Frytop
82 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MAXIMA 900

La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

inox AISI 304



BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 12Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS maxima 900

HIGH POWER



Mod. G9F6+T







COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1)regulados termostaticamente de 160 a 300 º C,
- interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.
- Piezo-electrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde

OPCIONAL: Tensión Max Power con todos los quemadores a 12 Kw.
ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

OPCIONES	REF.	PVP
Versión Max Power 12 Kw	PQM	+10%

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



12 Kw
7 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F2M	19 Kw	16.340	64.828	2.172 €



12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F4M	34,5 Kw	29.670	117.714	3.520 €



12 Kw | 12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw

Cocina 6 fuegos a gas

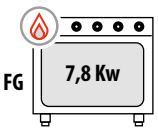
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6M	53,5 Kw	46.010	182.542	4.638 €



12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F4+FG	42,3 Kw	36.378	144.328	4.990 €



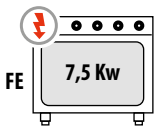
GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw

Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	VOLTAJE	PVP
G9F4+FE	42 Kw	36.300	144.270	V 400 - 3N~	5.390 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



12 Kw | 12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw

Cocina 6 fuegos a gas + horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6+FG	61,3 Kw	52.718	209.156	6.387 €

FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



12 Kw | 12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw

Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6+T	65,5 Kw	56.330	223.486	7.250 €

T 12 Kw mm 1045 x 530 x 4 pos.



12 Kw | 12 Kw | 12 Kw
7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw

Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F6+FE	53,5 Kw	46.010	182.542	7.046 €

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos. 3 Kw 4,5 Kw MULTIFUNCIÓN



12 Kw | 12 Kw | 12 Kw | 12 Kw
3,5 Kw | 7 Kw | 3,5 Kw | 7 Kw

Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9F8+2FG	84,6 Kw	72.742	268.667	10.500 €

2x FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



27,2 Kw

Paellero

MODELO	POTENCIA	PVP
G9P31ME	27,2 Kw	4.390 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

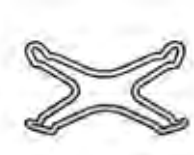
ACCESORIOS COCINAS



9PLR
Placa lisa
338 €



9PRB
Placa acanalada
338 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



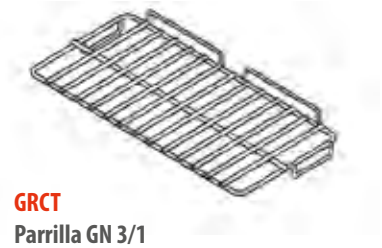
GRC21
Parrilla fuego inox
71 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



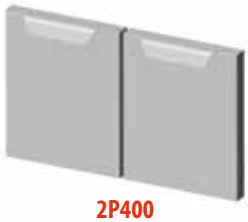
CRUN
Panel único
312 €/m



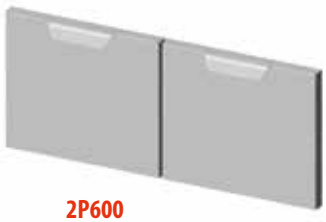
GRCT
Parrilla GN 3/1
103 €



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



KRV
Kit calentamiento módulo neutro
404 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 383 €
MCD12 1200 x 140 416 €
MCD16 1600 x 140 554 €
MCD20 2000 x 140 691 €



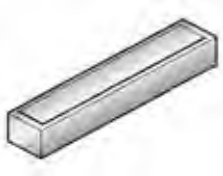
ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



CA1
Columna orientable
525 €



PC94
Prolongación camino 400
75 €



PC98
Prolongación camino 800
179 €



PC912
Prolongación camino 1200
205 €

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS
Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS ELÉCTRICAS

HIGH POWER

maxima 900





Mod. E9PQ4+FE

COCINAS ELÉCTRICAS

- **Construcción en acero inox AISI 304**
- **Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa**
- **Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor**
- **Placas cuadradas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.**
- **Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).**
- **Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.**
- **Lámparas testigo de control y funcionamiento.**
- **Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

ACCESORIOS: Puertas, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



Cocina 2 Fuegos Eléctrica

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ2M	7 Kw	V 400 3 N	2.879 €



Cocina 4 Fuegos Eléctrica

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4M	14 Kw	V 400 3 N	4.503 €



Cocina 6 Fuegos Eléctrica

220 x 220 mm

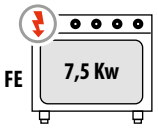
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6M	21 Kw	V 400 3 N	6.587 €



Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4+FE	21,5 Kw	V 400 3 N	6.582 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

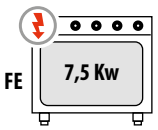
MULTIFUNCIÓN



Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno

220 x 220 mm

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6+FE	28,5 Kw	V 400 3 N	8.535 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PLACA RADIANTE maxima 900

"COUP DE FEU"



Mod. G9TP+FG





COCINAS A GAS CON PLACA RADIANTE "COUP DE FEU"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm2) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 ºC en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostaticamente de 160 a 300º C, interior en acero inox y guias extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



13 Kw

Placa Radiante + Mueble

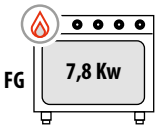
MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9TPM	13 Kw	11.180	44.356	4.168 €



13 Kw

Placa Radiante + Horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9TP+FG	20,08 Kw	17.888	70.970	5.622 €

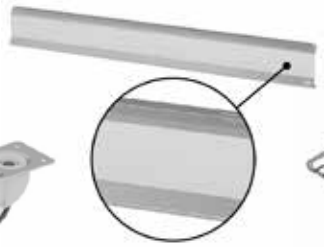


GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

ACCESORIOS COCINAS



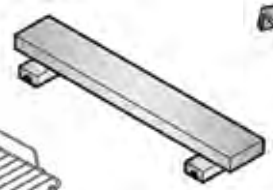
KRF
Ruedas con freno
235 €



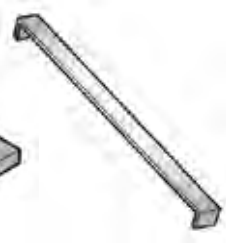
CRUN
Panel único
312 €/m



GRC21
Parrilla fuego inox
71 €



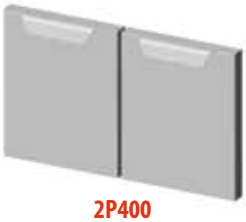
Pasamanos
MCD8 800 x 140 383 €
MCD12 1200 x 140 416 €
MCD16 1600 x 140 554 €
MCD20 2000 x 140 691 €



ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP maxima 900

MULTIPAN







SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G9FM8M-2

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- **Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.**
- **Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.**
- **Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 ºC. en modelos de compound y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero.**
- **Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.**

FRY TOP ELÉCTRICO

- **Resistencia blindadas en acero inox incoloy.**
- **Los modelos de 800 mm. con dos zonas de cocción independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.**
- **Regulación de la temperatura de 50 a 300 º C., con pilotos de control de tensión y temperatura.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



FRY TOP Acero Rectificado 400

2600 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M	Lisa	10 Kw	3.095 €
G9FR4M	Acanalada	10 Kw	3.150 €
E9FL4M	Lisa	5,7 Kw	2.907 €
E9FR4M	Acanalada	5,7 Kw	2.943 €



FRY TOP Acero Rectificado 800

5200 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2	Lisa	20 Kw	4.290 €
G9FR8M-2	Acanalada	20 Kw	4.490 €
G9FM8M-2	Lisa/Acanalada	20 Kw	4.520 €
E9FL8M-2	Lisa	11,4 Kw	4.084 €
E9FR8M-2	Acanalada	11,4 Kw	4.179 €
E9FM8M-2	Lisa/Acanalada	11,4 Kw	4.203 €

COMPOUND



FRY TOP COMPOUND 400

2600 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw	3.531 €
E9FL4M/CPD	Lisa	5,7 Kw	3.626 €



FRY TOP COMPOUND 800

5200 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.530 €
E9FL8M-2/CPD	Lisa	11,4 Kw	5.390 €

ACCESORIOS



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €

2P400
2 Puertas 400
372 €



SPL
Espátula para Plancha Lisa
78 €



SPR
Espátula para Plancha Acanalada
78 €



TPTO
Tapón en teflón ovalado
217 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS TURBO

maxima 900



Mod. 9GL18+18MI



Tubos calentadores (Foto 1)



Resistencias rotativas (Foto 2)



Cuba freidora indirecta (Foto 3)

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Voltaje especial (bajo pedido)

FREIDORAS A GAS

- **Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba.** (Foto 1)
- **Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.**
- **Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.**
- **Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.**

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- **Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil)** (Foto 3)

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- **Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas.** (Foto 1)

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

TURBO



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
E9F18-4M	18 Kw	3 x 400 V+N	265 x 345 x 150	3.761 €

Opción 2 medias cestas 130 x 345 x 150 mm **75 €**



Freidoras 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
9GL20M	17,5 Kw	- - -	255 x 335 x 125	3.909 €
E9F22-4M	18 Kw	380 - 415 V3 N	260 x 400 x 150	3.821 €

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm **75 €**
Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm **75 €**



Freidoras Dobles 7 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
E9F7+7-4M	16 Kw	380 - 415 V3 N	115 x 280 x 135	5.050 €



Freidoras Dobles 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
9GL20+20M	35 Kw	- - -	255 x 335 x 125	6.634 €
E9F22-8M	36 Kw	3 x 400 V+N	260 x 400 x 150	6.316 €

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm **75 € por cuba**
Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm **75 € por cuba**

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
9GL18MI	14 Kw	- - -	275 x 285 x 135	3.990 €
Preveer conexión de 10 w para encendido				

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm **75 €**



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
9GL18+18MI	28 Kw	- - -	275 x 285 x 135	6.690 €
Preveer conexión de 10 w para encendido				

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm **75 € por cuba**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

maxima 900

PASTA ITALY



Mod. G9CP80







Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.

Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.

Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

Cuece pastas a gas

- **Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.**

Cuece pastas eléctrico

- **Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores.**
- **Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PASTA ITALY



Cuece Pastas a Gas 40 Litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
G9CP40	12 Kw	11.180	44.356	40 litros	3.832 €

Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas



Cuece Pastas a Gas 80 Litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
G9CP80	24 Kw	22.360	88.712	40 + 40 litros	6.646 €

Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas

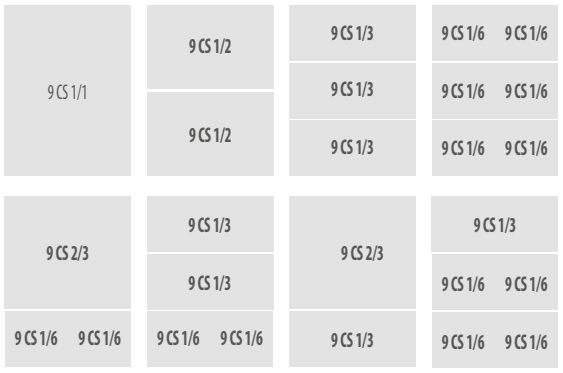


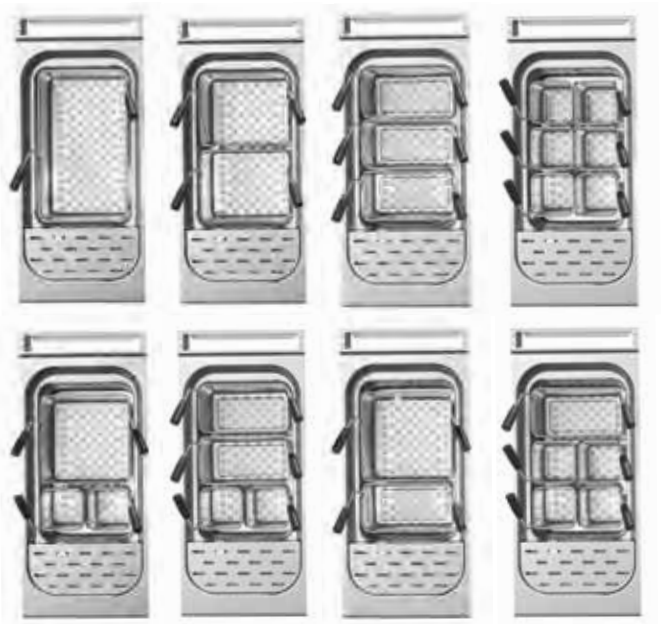
Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
E9CP40	10 Kw	V 400 - 415 3N ~	40 + 40 litros	4.245 €

Cuba Inox. AISI 316 - No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS





9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	255 €
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	159 €
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	147 €
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	102 €
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	159 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PARRILLA BARBACOA

PIEDRA VOLCÁNICA

maxima 900



Mod. G9PL80M

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo: Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.



Detalles Barbacoa
(Piedra volcánica)

COMFORT POWER



9 Kw
2500 cm²

Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9PL40M/G	9 Kw	7.740	30.708	3.184 €

Parrilla de función reversible



18 Kw
5000 cm²

Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9PL80M/G	18 Kw	15.480	61.416	4.295 €

Parrilla de función reversible

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

WATER GRILL maxima 900

PARRILLA A GAS CON FONDO DE AGUA

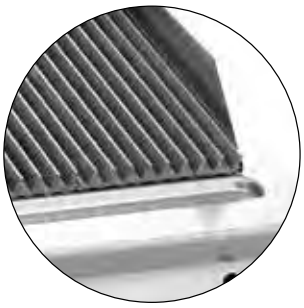


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organilépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS A GAS

- **Quemadores accesibles a traves de un amplio cajon en acero inox extraible y con agua.**
- **Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.**



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

PARRILLA CON FONDO DE AGUA



12 Kw

Parrilla a gas con fondo de agua

MODELO	POTENCIA	PVP
G9WG40M	12 Kw	3.608 €

Parrilla de función reversible



24 Kw

Parrilla a gas con fondo de agua

MODELO	POTENCIA	PVP
G9WG80M	24 Kw	4.738 €

Parrilla de función reversible

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ELECTRIC GRILL maxima 900

PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organilépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- **Regulacion de la potencia con regulador de energía, temperatura maxima 400ºC.**
- **Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero especifico que permiten cocicnar los alimentos por contacto directo.**



ELECTRIC GRILL



5,4 Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
E9CG40M	5,4 Kw	5.168 €



10,8 Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
E9CG80M	10,8 Kw	7.288 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAÑO MARÍA maxima 900

ELÉCTRICO



Mod. E9BM8M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estandars de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. 114





CONSTANT



Baño María Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
E9BM4M	1,5 Kw	V 230 - 240 ~	1 X GN 1/1 + 1/3	2.840 €



Baño María Eléctrico 800

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
E9BM8M	3 Kw	V 230 - 240 ~	2 X GN 1/1 + 1/3	3.950 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS maxima 900

HIGH TECH MAXI







Mod. E9BR8-I

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.

Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.

Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.

Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90º.

Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.

Grifo de llenado de agua.

Tapa en acero inox contrabalanceada con muelles.

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- **Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido electrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostástica de gas.**
- **Regulación de temperatura entre 100 y 290 º C.**

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- **Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.**
- **Regulación de la temperatura entre 45 y 295 º C. mediante termostato de trabajo.**
- **Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MAXI-80



Sartén basculante eléctrica 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9BR8-I	9,6 Kw	V 400 - 415 3N ~	8.435 €



Sartén basculante a Gas 80 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9BR8/I	20 Kw	17.200	68.240	7.952 €
Preveer conexión de 6 w para encendido				

* Para capacidades superiores consultar Pág. 234

MAXI-120



Sartén basculante eléctrica 120 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9BR12/I + RM	14,4 Kw	V 400 - 415 3N ~	11.348 €

Con elevación motorizada



Sartén basculante a Gas 120 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
G9BR12/I + RM	30 Kw	25.800	102.360	10.689 €
Preveer conexión de 40 w para encendido				

Con elevación motorizada

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA maxima 900

HIGH TECH



Mod. E9P20IA





MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con vávula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Modelos Gas:
Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH TECH



Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G9P10D	100 Lts.	20,9 Kw	---	6.262 €
G9P15D	150 Lts.	20,9 Kw	---	6.486 €
G9P20D	200 Lts.	32 Kw	---	7.663 €

Modelo G9P20D altura 905

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

* Para capacidades superiores consultar Pág. 222



Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P10I	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N	8.741 €
G9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	---	8.653 €
E9P15I	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N	9.124 €
G9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	---	9.023 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	PVP
E9P10IA	100 Lts.	16 Kw	Indirecto	9.930 €
G9P10DA	100 Lts.	20,9 Kw	Directo	8.052 €
E9P15IA	150 Lts.	18 Kw	Indirecto	10.283 €
G9P10IA	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	10.130 €
G9P15DA	150 Lts.	20,9 Kw	Directo	8.223 €
G9P15IA	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	10.530 €
G9P20DA	200 Lts.	32 Kw	Directo	9.518 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH TECH



Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.	PVP
E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No	13.302 €
E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si	15.351 €
G9P20I1	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No	13.944 €
G9P20I1A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si	15.963 €

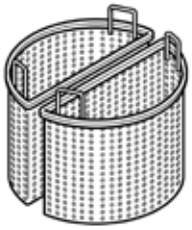
Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

✱ Para capacidades superiores consultar Pág. 222

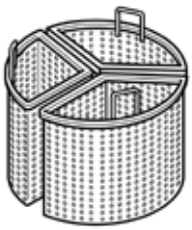
ACCESORIOS MARMITAS



9CP10/1 100 Litros
9CP15/1 150 Litros



9CP10/2 100 Litros
9CP15/2 150 Litros
9CP20/2 200 Litros



9CP10/3 100 Litros
9CP15/3 150 Litros
9CP20/3 200 Litros

9CP10/1 Cod. 35615200	Cesto perforado 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	985 €
9CP15/1 Cod. 35615300	Cesto perforado 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.023 €
9CP10/2 Cod. 35615400	2 Medias cestas perforadas 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.330 €
9CP15/2 Cod. 35615500	2 Medias cestas perforadas 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.430 €
9CP20/2 Cod. 35615600	2 Medias cestas perforadas 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.777 €
9CP10/3 Cod. 35615700	3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.713 €
9CP15/3 Cod. 35615800	3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.843 €
9CP20/3 Cod. 35615900	3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	2.159 €

Tapa doble pared (excepto autoclave)	435 €
Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos)	212 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS VITROCERÀMICA E INDUCCIÓN

maxima 900



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

COCINAS DE VITROCERÁMICA

- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 º C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

VITROCERÁMICA INFRARED



4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P2MP/VTR	8 Kw	V 400 - 415 3N ~	3.296 €



4 Kw 4 Kw
4 Kw 4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4MP/VTR	16 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.298 €

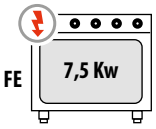


4 Kw 4 Kw
4 Kw 4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4P/VTR+FE	23,5 Kw	V 400 - 415 3N ~	7.005 €



FE

GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

INDUCCIÓN POWER INDUCTION



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 2 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P2M/IND	10 Kw	V 400 - 415 3N ~	8.560 €



5 Kw
5 Kw
5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 4 Fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P4M/IND	20 Kw	V 400 - 415 3N ~	16.364 €



5 Kw

Ø 300 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9WOK/IND	5 Kw	V 400 - 415 3N ~	5.621 €

ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
184 €



2P400
2 Puertas 400
372 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MUEBLE NEUTRO maxima 900

PRACTIC



ELEMENTOS NEUTROS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas

Mod. N9-8M

PRACTIC



Mueble Neutro 200 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N9T2M	200 mm.	1.083 €



Mueble Neutro 400 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N9T4M	400 mm.	1.382 €
(N)	PRACTIC-C N9T4MC*	400 mm.	1.971 €

* Con cajón extraible

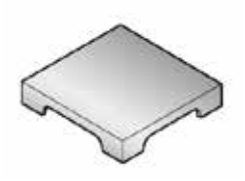


Mueble Neutro 800 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	N9-8M	800 mm.	1.661 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

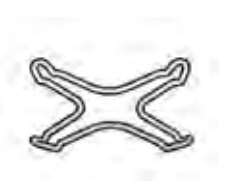
SOPORTE PARA GAMA 900



9PLR
Placa lisa
338 €



9PRB
Placa acanalada
338 €



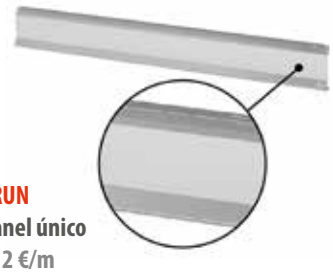
REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



GRC21
Parrilla fuego inox
71 €



KRF
Ruedas con freno
235 €



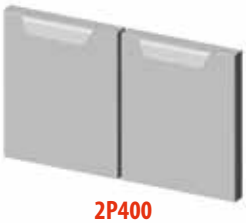
CRUN
Panel único
312 €/m



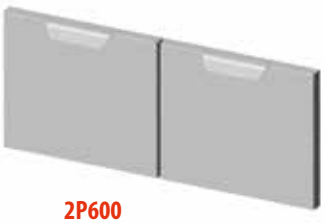
GRCT
Parrilla GN 3/1
103 €



1P400DX / 1P400SX
Puerta 400
183 €



2P400
2 Puertas 400
373 €



2P600
2 Puertas 600
447 €



KRV
Kit calentamiento módulo neutro
404 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 383 €
MCD12 1200 x 140 416 €
MCD16 1600 x 140 554 €
MCD20 2000 x 140 691 €



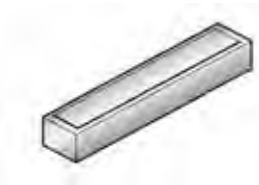
ZCT
Zócalo Inox
257 € m/l



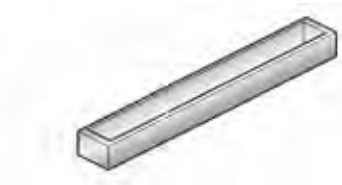
CA1
Columna orientable
525 €



PC94
Prolongación camino 400
75 €



PC98
Prolongación camino 800
179 €



PC912
Prolongación camino 1200
205 €

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS
Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Nueva gama S700



Cocinas con fondo de agua
FryTops Compound (AISI 316)
Estructura "Puente"
Soporte para estructura puente...



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS



MACROS S700 BERTO'S

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS S700

HIGH POWER



Mod. SG7F4+FE



Detalle Fondo de Agua
(Fácil limpieza)

COCINAS A GAS

- **Construcción en acero AISI 304.**
- **Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.**
- **Cuba estampada de gran profundidad, de acero inox de 2mm.**
- **Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.**
- **Parrilla de fundición.**
- **Quemadores de 6 Kw. Accionados por grifo valvulado y fijados a la cuba, estancos para fondo de agua. Diseñados para añadir agua y facilitar la limpieza.**
- **Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.**
- **Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.**
- **Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**
- **Hornos a gas (GN1/1 y 2/1) regulados termostáticamente de 160 a 300º C, interior en acero inox y guías extraibles porta bandejas. Horno eléctrico GN 2/1 y GN 1/1 convección.**

ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

HIGH POWER



6 Kw
6 Kw

Cocina Sobremesa 2 fuegos a gas

MODELO		POTENCIA	PVP
SG7F2B		12 Kw	2.118 €
SG7F2B/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	12 Kw	2.202 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

Cocina Sobremesa 4 fuegos a gas

MODELO		POTENCIA	PVP
SG7F4B		24 Kw	3.341 €
SG7F4B/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	24 Kw	3.540 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina 4 fuegos a gas + Horno a gas GN 2/1

MODELO		POTENCIA	PVP
SG7F4+FG		31,8 Kw	5.567 €
G7F4+FG/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	31,8 Kw	5.773 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

FE2 4,68 Kw GN 1/1 CONVECCTION

Cocina 4 fuegos a gas + Horno convección GN 1/1

MODELO		POTENCIA	PVP
SG7F4+FE2		24 Kw + 6 Kw (3 x 400 v + N)	6.046 €
SG7F4+FE2/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero		6.251 €



6 Kw 6 Kw
6 Kw 6 Kw

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina 4 fuegos a gas + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO		POTENCIA	PVP
SG7F4+FE		24 Kw + 7,5 Kw (3 x 400 v + N)	5.397 €
SG7F4+FE/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero		5.821 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS VITROCERÀMICA E INDUCCIÓN S700



Mod. SE7P4/VTR+FE



Horno eléctrico

COCINAS DE VITROCERÁMICA

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500ºC.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cm. de diámetro. Potencia 2,5 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESSORIOS: Puertas, etc

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento
- Mayor aprovechamiento calorífico
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30%.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupcción automática del consumo en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autoregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 o 4 zonas de calentamiento de 3,5 Kw. cada una

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS VITROCERÁMICA



3,2 Kw
3,2 Kw

230 x 230 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P2B/VTR	6,4 Kw	3 x 400 v + N	2.232 €



3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

230 x 230 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P4B/VTR	12,8 Kw	3 x 400 v + N	3.486 €



3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

230 x 230 mm

FE 7,5 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno eléctrico GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P4/VTR+FE	12,8 + 7,5 Kw	3 x 400 v + N	4.560 €

COCINAS INDUCCIÓN



3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 2 fuegos con mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P2M/IND	7 Kw	3 x 400 v + N	8.146 €
SE7P2B/IND		Versión Sobremesa	7.880 €



3,5 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 3,5 Kw

230 x 230 mm

Cocina Inducción 4 fuegos con mueble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7P4M/IND	14 Kw	3 x 400 v + N	15.546 €
SE7P4B/IND		Versión Sobremesa	15.298 €



5 Kw

Ø 300 mm

Wok Inducción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7WO-B/IND	5 Kw	3 x 400 v + N	5.544 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS S700

COMPOUND







Mod. SG7FL8B - 2 CPD

SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.

Mandos de fibra de vidrio resitentes al calor, con protección antigrasa.

Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.

Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

FRY TOP A GAS

- **Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.**
- **Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.**
- **Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300ºC.**
- **Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad..**

FRY TOP ELÉCTRICO

- **Resistencias blindadas en acero inox incoloy.**
- **Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.**
- **Regulación de la temperatura de 50 a 300º C, con pilotos de control de tensión y temperatura.**

ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMPOUND A GAS



6,9 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 400
Plancha Lisa Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	3.009 €



6,9 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 400
Plancha Acanalada Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FR4B/CPD	Acanalada	6,9 Kw	3.135 €



13,8 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	4.903 €



13,8 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FM8B-2/CPD	Lisa / Acanalada	13,8 Kw	5.095 €



13,8 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800
Plancha Acanalada Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG7FR8B-2/CPD	Acanalada	13,8 Kw	5.163 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COMPOUND ELÉCTRICO

FRY-TOP



4,8 Kw

Acero Inox

Fry-Top eléctrico - 400
Plancha Lisa Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7FL4B/CPD	Lisa	4,8 Kw	3 x 400 v + N	2.802 €



4,8 Kw

Acero Inox

Fry-Top eléctrico - 400
Plancha Acanalada Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7FR4B/CPD	Acanalada	4,8 Kw	3 x 400 v + N	2.958 €



9,6 Kw

Acero Inox

Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Lisa Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SE7FL8B-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	4.544 €



9,6 Kw

Acero Inox

Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SE7FM8B-2/CPD	Lisa / Acanalada	9,6 Kw	4.671 €



9,6 Kw

Acero Inox

Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Acanalada Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SE7FR8B-2/CPD	Acanalada	9,6 Kw	4.769 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

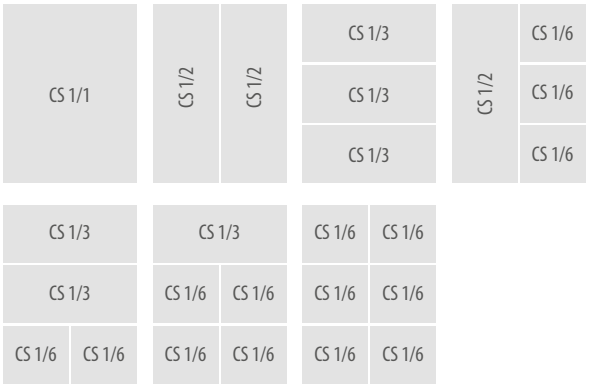
CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS S700



Mod. SG7CP40M

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición del agua.
- Entrada de agua en la parte delantera del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos.
- Cuba estampada en acero inox AISI 316 de 30 litros de capacidad con amplios bordes redondeados.
- Falso fondo para apoyar cestas.
- El escurridor delantero garantiza un plano de apoyo grande y cómodo.

Combinaciones de cestas (no incluidas)



Modelo	Tipo	Capacidad	Medidas	PVP
7CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200	262 €
7CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200	135 €
7CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200	130 €
7CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200	92 €

CUECE PASTAS



CUBA Acero Inox AISI 316

Cuece pastas Eléctrico

MODELO	CAPACIDAD	CESTAS	POTENCIA	PVP
SE7CP40M	30 litros	1/1 (Cestas no incluidas)	8 Kw(3 x 400 v + N)	3.455 €



CUBA Acero Inox AISI 316

Cuece pastas a Gas

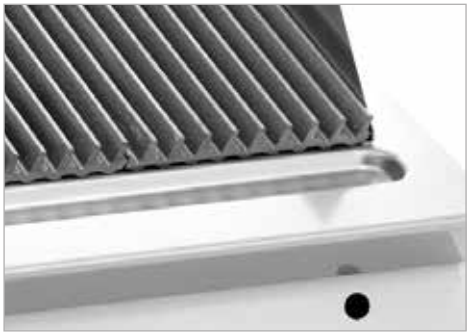
MODELO	CAPACIDAD	CESTAS	POTENCIA	ENC. ELÉCTRICO	PVP
SG7CP40M	30 litros	1/1 (Cestas no incluidas)	10 Kw	6 W	3.201 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PARRILLA A GAS S700 Y ELÉCTRICAS



Mod. SG7WG80M



Detalle Parrilla
Reversible modelos Gas

PARRILLA CON FONDO DE AGUA

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organilépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos a Gas

- **Quemadores accesibles a traves de un amplio cajon en acero inox extraible y con agua.**
- **Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.**

Modelos Eléctricos

- **Regulacion de la potencia con regulador de energía, temperatura maxima 400ºC.**
- **Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero especifico que permiten cocicnar los alimentos por contacto directo.**
- **Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.**

BARBACOA CON PIEDRA VOLCÁNICA

- **Quemadores tubulares dobles de acero inox.**
- **Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.**
- **Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.**
- **Parrillas de fundición reversibles.**
- **El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PARRILLAS A GAS



Parrilla a gas - 400 con fondo de agua

MODELO	POTENCIA	PVP
SG7WG40M	9 Kw	2.983 €
Parrilla reversible de hierro fundido		



Piedra volcánica - 400 sobremesa

MODELO	POTENCIA	PVP
SG7PL40B	7 Kw	2.923 €
Piedra volcánica		



Parrilla a gas - 800 con fondo de agua

MODELO	POTENCIA	PVP
SG7WG40M	18 Kw	4.091 €
Parrilla reversible de hierro fundido		



Piedra volcánica - 800 sobremesa

MODELO	POTENCIA	PVP
SG7PL80B	14 Kw	3.993 €
Piedra volcánica		

PARRILLAS ELÉCTRICAS



Parrilla eléctrica - 400 sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7CG40B	4,08 Kw	3 x 400 v + N	4.762 €



Parrilla eléctrica - 800 sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7CG80B	8,16 Kw	3 x 400 v + N	6.560 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS S700



Mod. SE7F10-4M



- Foto 1 -
Resistencia Pivotante



- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

Construcción en acero inox.

Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.

Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa

Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- **Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida.**
- **Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC. Modelos analógicos**
- **Quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)**

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- **Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias pivotantes. (foto 1)**
- **Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme.**
- **Cuba redondeada sin soldaduras**
- **Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS



Freidora a gas indirecta

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	ENC. ELECTRICO	PVP
SGL18MI	18 Litros	14 Kw	10 W	4.055 €

Mandos analógicos
Opcional: 2 medias cestas

FREIDORAS ELÉCTRICAS



Freidora eléctrica sobremesa

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7F10-4B	10 Litros	9 Kw	3 x 400 V + N	2.330 €

Mandos analógicos



Freidora eléctrica de mueble

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7F10-4M	10 Litros	9 Kw	3 x 400 V + N	3.178 €

Mandos analógicos



Freidora eléctrica 2 Cubas separadas

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7F7+7-4M	7+7 Litros	8+8 Kw	3 x 400 V + N	4.980 €

Mandos analógicos



Freidora eléctrica de mueble

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE7F18-4MS	18 Litros	18 Kw	3 x 400 V + N	3.988 €

Mandos analógicos

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



Mod. SE7BM4M

Ideal para mantener caliente cualquier tipo de comida en cubetas Gastronorm específicas, de hasta una altura de 150 mm.

Cuba estampada, con amplios bordes redondeados, garantiza la facilidad de limpieza y la máxima higiene.

Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.

Regulación mediante termostato de 30 a 90º C.



Baño María de sobremesa

MODELO	POTENCIA	PVP
SE7BM4B	1,2 Kw (1 x 230v)	1.755 €



Baño María de sobremesa

MODELO	POTENCIA	PVP
SE7BM4M	1,2 Kw (1 x 230v)	2.239 €

OPCIONAL

VAS 1/1	1/1 GN 150 h	45 €
VAS 2/3	2/3 GN 150 h	41 €
VAS 1/2	1/2 GN 150 h	30 €
VAS 1/3	1/3 GN 150 h	28 €
VAS 1/4	1/4 GN 150 h	23 €
VAS 1/6	1/6 GN 150 h	20 €
SEP 1	Separador 325	17 €
SEP 2	Separador 530	19 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ELEMENTOS NEUTROS



· Los elementos neutros complementan cualquier composición, se les puede añadir columna de agua o soporte salamandra

· Sobre y Frontal de apoyo de 2 mm.

Mod. SN7T8B
Con soporte y puertas

ELEMENTOS NEUTROS



Mueble neutro sobremesa de 200

MODELO	MEDIDA	PVP
SN7T2B	200 mm	805 €
SN7T2M	OPCIÓN - Altura 900 mm.	986 €



Mueble neutro sobremesa de 400

MODELO	MEDIDA	PVP
SN7T4B	400 mm	884 €



Mueble neutro sobremesa de 800

MODELO	MEDIDA	PVP
SN7T8B	800 mm	1.246 €



Mueble neutro sobremesa de 800 Con soporte para Salamandra

MODELO	MEDIDA	PVP
SN78B+S	800 mm	1.736 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SOPORTES



Soporte inox abierto 400 con laterales cerrados

MODELO		PVP
(N) S7SG40	Patas regulables	581 €
Opción	Cantos interiores redondeados	1.108 €



Soporte inox abierto 800 con laterales cerrados

MODELO		PVP
(N) S7SG80	Patas regulables	750 €
Opción	Cantos interiores redondeados	1.252 €



Soporte inox abierto 1200 con laterales cerrados

MODELO		PVP
(N) S7SG120	Patas regulables	944 €
Opción	Cantos interiores redondeados	1.628 €



Soporte inox 400 con puerta con laterales cerrados

MODELO		PVP
(N) S7SP40	Patas regulables	811 €
Opción	Cantos interiores redondeados	1.416 €



Soporte inox 800 con puerta con laterales cerrados

MODELO		PVP
(N) S7SP80	Patas regulables	1.354 €
Opción	Cantos interiores redondeados	1.857 €



Soporte inox 1200 con puerta con laterales cerrados

MODELO		PVP
(N) S7SP120	Patas regulables	1.827 €
Opción	Cantos interiores redondeados	2.517 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Kit ESTRUCTURA PUENTE



KSP80	Longitud: 800 mm.	206 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	277 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	350 €

OPCIONAL

B0C7/1	Embellecedor de cierre		91 €
B0C7/2	Embellecedor de cierre doble		156 €
ZCT	Zócalo inox a medida, precio por metro		265 €
S7PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	641 €
S7PC 1 SX		IZQUIERDO	641 €
S7PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	598 €
S7PCM 1 SX		IZQUIERDO	598 €
S7PC 2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.		1.300 €
S7PCM2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.		1.277 €
	Personalización logo cliente con grabado láser.		490 €











Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

KIT ESTRUCTURA PUENTE · OPCIONAL

S7CG	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	**70 €**	
PMI	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	**4.150 €**	
PMS DX	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	**3.438 €**	
PMS SX	Plano alerín izquierdo en inox de 2 mm.	**3.438 €**	
CRUN	Panel de mandos enuna pieza (Hasta 4 metros) Suplemento por color Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	**321 €/m** **448 €/m**	
1P DX S700	1 Puerta derecha 400 mm.	**307 €**	
1P SX S700	1 Puerta izquierda 400 mm.	**307 €**	
2P 400 S700	2 Puertas 800mm.	**617 €**	

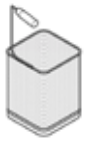
ACCESORIOS FRYTOP

PSFT40	Peto antisalpicaduras	mm. 384 x 320 x 85 h	**98 €**	
PSFT80	Peto antisalpicaduras	mm. 784 x 320 x 85 h	**195 €**	
SPL	Espátula lisa		**78 €**	
SPR	Espátula acanalada		**78 €**	
TPTO	Tapón Teflon Oval		**217 €**	

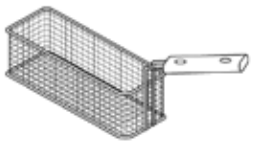
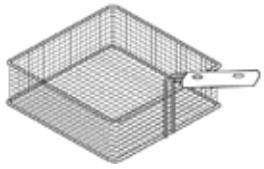
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESORIOS

CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	mm. 290 x 330 x 200 h	**289 €**	
CS 1/2	Cesta 1/2	mm. 140 x 330 x 200 h	**147 €**	
CS 1/3	Cesta 1/3	mm. 290 x 105 x 200 h	**141 €**	
CS 1/6	Cesta 1/6	mm. 140 x 105 x 200 h	**105 €**	

CESTAS FREIDORAS · CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

GL18	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 285 x 130 x 135 h	**75 €**	
	1 Cesta	mm. 285 x 275 x 135 h	**Dotación**	
E7F10	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 275 x 95 x 110 h	**75 €**	
	1 Cesta	mm. 275 x 200 x 110 h	**Dotación**	

OPCIONAL

CA/1	Columna de agua con grifo orientable	**517 €**	
KWC	Columna de agua orientable "KWC" con Drip Stop	**1.565 €**	

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

S900

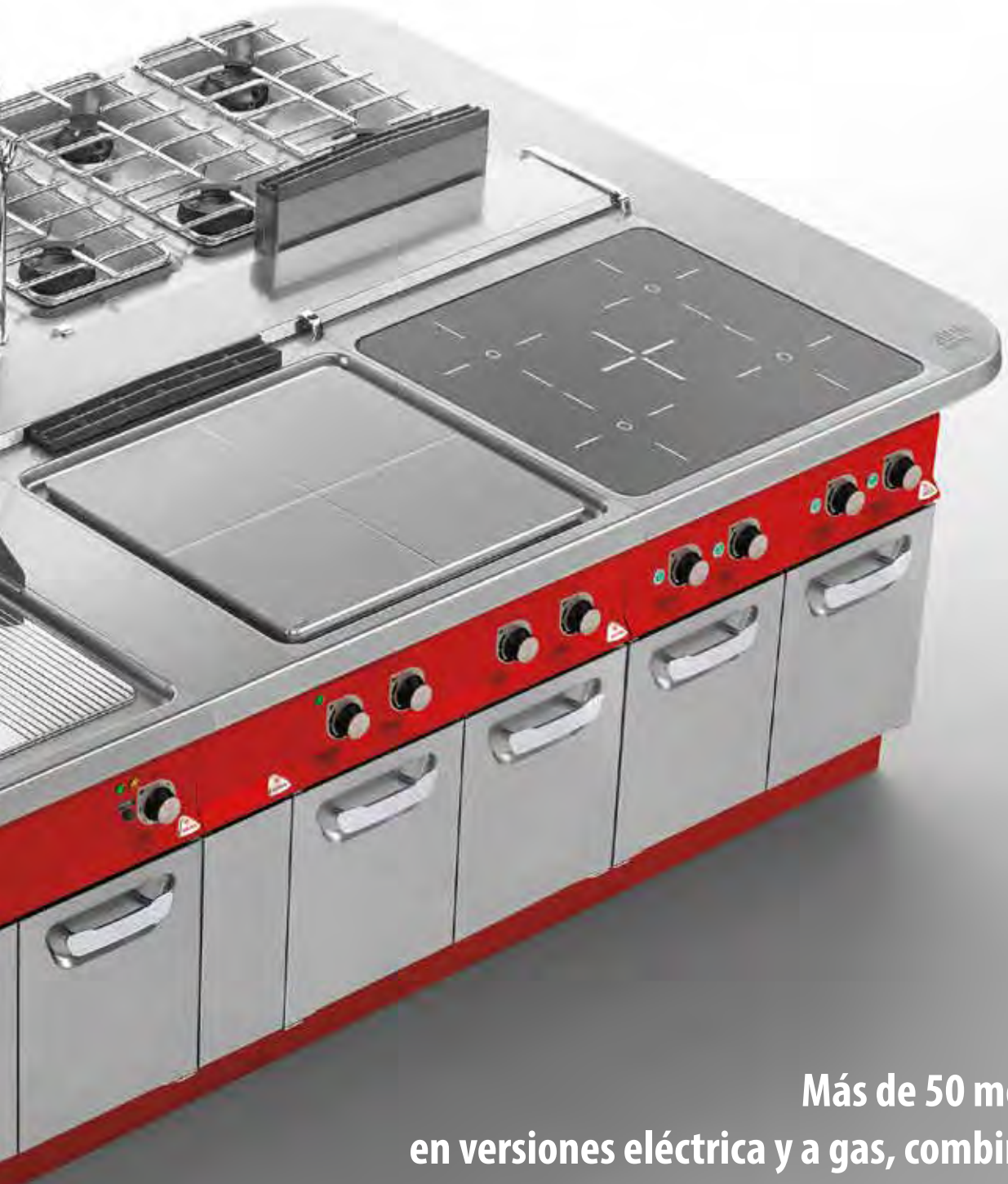
Elementos diseñados para una perfecta combinación, donde calidad, diseño y uncionalidad se unen en perfecta armonía para responder a las necesidades del profesional más exigente.

La nueva línea S900 nos lleva a lo más alto en calidad y tecnología: todas las partes, internas y externas, en acero inox AISI 304. Superficies de trabajo, paneles laterales y manetas construidas en espesor 20/10. Cubas embutidas con cantos redondeados.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS



S900 BERTO'S

Más de 50 modelos
en versiones eléctrica y a gas, combinables
en línea o contrapuestos,
para satisfacer todas las exigencias
de la cocina profesional.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

OPCIÓN PUENTE

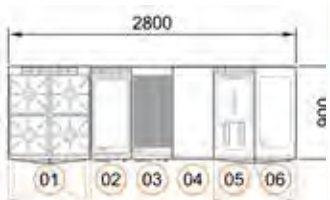














Puente Mural

Puente Central

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS S900



Mod. SG9F4PS+FG



Detalle Fondo de Agua

COCINAS A GAS

- Construcción en acero inox AISI 304 con sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Planos de cocción embutidos con quemadores estancos.
- Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón, fijados, estancos a los líquidos. De triple perforado. Con potencia de 6 Kw con 90 mm. y de 10 Kw con 120 mm. de diámetro.
- Parrillas de fundición.
- Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Hornos a gas GN 2/1 regulados termostaticamente de 160 a 280º C
- OPCIONAL: Hornos eléctricos GN 2/1 regulados termostaticamente de 50 a 270º C - CONSULTAR
- Interior hornos en acero inox. Guías porta-bandejas extraibles.
- Chimenea interna en acero inox.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS



10 Kw | 6 Kw

Cocina a Gas 2 fuegos

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F2MPS		16 Kw	2.361 €
SG9F2MPS/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	16 Kw	2.468 €



10 Kw | 10 Kw

Cocina a Gas 2 fuegos

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F2MPSP		20 Kw	2.468 €
SG9F2MPSP/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	20 Kw	2.578 €



6 Kw | 10 Kw | 6 Kw | 6 Kw

Cocina a Gas 4 fuegos

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F4MPS		28 Kw	3.868 €
SG9F4MPS/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	28 Kw	4.072 €



10 Kw | 10 Kw | 10 Kw | 10 Kw

Cocina a Gas 4 fuegos

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F4MPSP		40 Kw	4.096 €
SG9F4MPSP/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	40 Kw	4.298 €



10 Kw | 6 Kw | 10 Kw | 6 Kw | 6 Kw | 6 Kw

Cocina a Gas 6 fuegos

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F6MPS		44 Kw	5.144 €
SG9F6MPS/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	44 Kw	5.421 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS



10 Kw | 10 Kw | 10 Kw
10 Kw | 10 Kw | 10 Kw

Cocina a Gas 6 fuegos

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F6MPSP		60 Kw	5.458 €
SG9F6MPSP/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	60 Kw	5.737 €



6 Kw | 10 Kw
6 Kw | 6 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos. | **CON LLAMA PILOTO**

Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F4PS+FG		35,8 Kw	5.433 €
SG9F4PS+FG/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	35,8 Kw	5.785 €



10 Kw | 10 Kw
10 Kw | 10 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos. | **CON LLAMA PILOTO**

Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F4PSP+FG		47,8 Kw	5.749 €
SG9F4PSP+FG/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	47,8 Kw	6.112 €



10 Kw | 6 Kw | 10 Kw
6 Kw | 6 Kw | 6 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F6PS+FG		51,8 Kw	7.069 €
SG9F6PS+FG/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	51,8 Kw	7.455 €



10 Kw | 10 Kw | 10 Kw
10 Kw | 10 Kw | 10 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas

MODELO		POTENCIA	PVP
SG9F6PSP+FG		67,8 Kw	7.444 €
SG9F6PSP+FG/SC	Con fondo de agua y tapón rebosadero	67,8 Kw	7.929 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS VITROCERÀMICA S900



Mod. SE9P4P/VTR+FE

COCINAS DE VITROCERÁMICA

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor 6 mm.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 º C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ºC.
- Potencia 4 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento, posibilidad de suministrar con horno electrico GN 2/1 o convección GN 1/1.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS VITROCERÁMICA



4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P2MP/VTR	8 Kw	3 x 400 v + N	3.286 €



4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P4MP/VTR	16 Kw	3 x 400 v + N	5.544 €



4 Kw | 4 Kw
4 Kw | 4 Kw

270 x 270 mm

FE 7,5 Kw GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P4P/VTR+FE	16 + 7,5 Kw	3 x 400 v + N	7.589 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS INDUCCIÓN

S900



Mod. SE9P4M/IND

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 Kw. cada una.
- Modelos de 7 Kw. (Bobinas dobles).
- Modelo WOK de 5 Kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS INDUCCIÓN



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P2M/IND	10 Kw	3 x 400 v + N	8.302 €



5 Kw
5 Kw
5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P4M/IND	20 Kw	3 x 400 v + N	16.012 €



5 Kw

Ø 300 mm

Cocina Inducción Wok

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9WOK/IND	5 Kw	3 x 400 v + N	5.711 €



7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

Cocina Inducción 2 fuegos de 7Kw

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TP2M/IND	14 Kw	3 x 400 v + N	12.043 €
Bobinas dobles de 3,5 Kw			



7 Kw
7 Kw
7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

Cocina Inducción 4 fuegos de 7Kw

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TP4M/IND	28 Kw	3 x 400 v + N	23.673 €
Bobinas dobles de 3,5 Kw			

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PLACA RADIANTE A GAS O ELÉCTRICA S900







Mod. SG9TP+FG

PLACA RADIANTE A GAS "COUP DE FEU"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200cm2) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 ºC en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Horno GN 2/1 regulado termostaticamente de 160 a 280 º C, interior en acero inox y guias porta-bandejas extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Tirador embutido.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA "TUTTAPIASTRA"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor.
- Superficie de acero especial de alto espesor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Con 4 zonas de cocción (4 resistencias de 3,5 kw).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos GN 2/1 regulados termostaticamente de 160 a 280 º C, interior en acero inox, guias interiores extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Con tirador embutido.

ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PLACA RADIANTE



13 Kw

Placa radiante a Gas

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
SG9TPM	13 Kw	11.180	44.356	4.465 €



13 Kw

FG 7,8 Kw GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

Placa radiante a Gas + horno

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
SG9TP+FG	20,8 Kw	17.880	70.969	5.972 €



3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw

Placa radiante eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TPM	14 Kw	380 - 415 V3N	5.749 €
4 zonas de cocción			



3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw | 3,5 Kw

FE 4,68 Kw GN 1/1 mm 530X325 x 3 pos.

Placa radiante eléctrica + horno

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9TP+FE2	18,68 Kw	380 - 415 V3N	7.116 €
4 zonas de cocción			

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MARMITAS GAS O ELÉCTRICA S900



Mod. SG9P15I



Tapa con doble pared

MARMITAS ELÉCTRICAS Y A GAS

- Funcionamiento eléctrico y a gas.
- Calentamiento INDIRECTO, indicado para comidas densas como cremas, sopas, salsas…
- Capacidad: 100 y 150 litros.
- Cubas en acero Inox Aisi 316, altamente resistentes a la corrosión de sales y salsas.
- Posibilidad de utilizar cestas para la cocción de verduras, pastas, etc. (ver accesorios).
- Fácil limpieza y mantenimiento, gracias a los cantos redondeados y al grifo de vaciado, fácilmente desmontable.
- Tapa con doble pared que garantiza una menor dispersión térmica del calor.
- Rebosadero en plano de trabajo para eventuales derramamientos.
- Carga automática del agua de la cámara de calentamiento.
- Conexión eléctrica para el encendido, 30 w. (modelos a gas).

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MARMITAS A GAS



Marmita a Gas indirecta 100 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SG9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	8.943 €
SG9P10IA Autoclave	100 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	10.493 €



Marmita a Gas indirecta 150 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SG9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	9.342 €
SG9P15IA Autoclave	150 Lts.	20,9 Kw	Enc. eléctrico 30 w	10.881 €

MARMITAS ELÉCTRICAS



Marmita Eléctrica indirecta 100 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P10I	100 Lts.	16 Kw	3 x 400 + N	9.054 €
SE9P10IA Autoclave	100 Lts.	16 Kw	3 x 400 + N	10.282 €



Marmita Eléctrica indirecta 150 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9P15I	150 Lts.	18 Kw	3 x 400 + N	9.440 €
SE9P15IA Autoclave	150 Lts.	18 Kw	3 x 400 + N	10.646 €

CESTAS PARA MARMITAS

9CP10/1 Cod. 35615200	ø mm 560 x 350 h AISI 304	985 €
9CP15/1 Cod. 35615300	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.023 €
9CP10/2 Cod. 35615400	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.330 €
9CP15/2 Cod. 35615500	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.430 €
9CP20/2 Cod. 35615600	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.777 €
9CP10/3 Cod. 35615700	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.713 €
9CP15/3 Cod. 35615800	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.843 €
9CP20/3 Cod. 35615900	ø mm 710 x 450 h AISI 304	2.159 €



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS S900



SG9BR8/I+RM+CDP



Detalle elevación motorizada

- Construcción en acero inox AISI 304, de 2 mm. de espesor
- Funcionamiento eléctrico o a gas.
- Elevación manual o motorizada.
- Permite diversos tipos de cocción: sofreír, dorar, estofar, asar, cocer, etc.
- Gracias al elevado espesor de la cuba, la temperatura se distribuye uniformemente, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético.
- La carga de agua, situada en la parte posterior, y los cantos redondeados de la cuba aseguran una fácil limpieza.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 º.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa de doble pared en acero inox contrabalanceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

SARTÉN BASCULANTE A GAS

- **Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido electrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostástica de gas.**
- **Regulación de temperatura entre 100 y 290 º C.**

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- **Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.**
- **Regulación de la temperatura entre 45 y 295 º C. mediante termostato de trabajo.**
- **Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.**
- **Patas de ecero inox con altura regulable en 50 mm.**
- **Voltaje eléctrico: 400-3N**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SARTÉN BASCULANTE A GAS



Sartén Basculante a Gas 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SG9BR8/I+CDP	20 Kw	3 x 400 + N	9.306 €

Tapa con doble pared · Elevación manual · Encendido eléctrico 6w

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SG9BR8/I+RM+CDP	20 Kw	3 x 400 + N	10.626 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada · Encendido eléctrico 6w



Sartén Basculante a Gas 120 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SG9BR12/I+RM+CDP	30 Kw	3 x 400 + N	14.130 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada · Encendido eléctrico 400W

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR8/I+CDP	9,6 Kw	3 x 400 + N	9.772 €

Tapa con doble pared · Elevación manual

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR8/I+RM+CDP	9,6 Kw	3 x 400 + N	11.176 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada



Sartén Basculante Eléctrica 120 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR12/I+RM+CDP	15 Kw	3 x 400 + N	14.667 €

Tapa con doble pared · Elevación motorizada

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS S900

COMPOUND



Mod. SE9FM8MP-2 CPD

COMPOUND



Detalle orificio y cajón recoge grasas de gran tamaño



Detalle plancha acanalado y canaleta perimetral

SUPERFICIE COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resitentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Pata de acero inox con altura regulable en 50 mm.

FRY TOP A GAS

- **Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.**
- **Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.**
- **Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.**
- **Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300ºC.**
- **Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.**

FRY TOP ELÉCTRICO

- **Resistencias blindadas en acero inox incoloy.**
- **Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.**
- **Regulación de la temperatura de 50 a 300º C, con pilotos de control de tensión y temperatura.**

ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS



10 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 400 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw	3.770 €
SG9FR4M/CPD	Acanalada	10 Kw	3.896 €



20 Kw

Acero Inox

Fry-Top a gas - 800 Compound

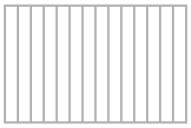
MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
SG9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.675 €
SG9FM8M-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	20 Kw	5.761 €
SG9FR8M-2/CPD	Acanalada	20 Kw	5.779 €



Placa Lisa



Placa 2/3 lisa, 1/3 acanalada



Placa Acanalada

FRY-TOP ELÉCTRICO



6,6 Kw

Acero Inox

Fry-Top Eléctrico - 400 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9FL4MP/CPD	Lisa	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	3.922 €
SE9FR4MP/CPD	Acanalada	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	4.102 €



13,2 Kw

Acero Inox

Fry-Top Eléctrico - 800 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9FL8MP-2/CPD	Lisa	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.657 €
SE9FM8MP-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.870 €
SE9FR8MP-2/CPD	Acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	6.040 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS S900



Mod. SE9CP40









OPCIONAL:
SE9SC20
Elevador de cestas
4.056 €

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición de agua.
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar el almidón y los residuos.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

CUECE PASTAS A GAS

- **Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.**

CUECE PASTAS ELÉCTRICO

- **Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 ºC. con pilotos indicadores..**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUECE PASTAS



CUBA Acero Inox

Cuece Pastas a Gas 400

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CESTAS	PVP
SG9CP40	40 litros	12 Kw	11.180	44.356	1/1 (No incluidas)	4.133 €



CUBA Acero Inox

Cuece Pastas a Gas 800

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CESTAS	PVP
SG9CP80	40+40 litros	24 Kw	22.360	88.172	2 1/1 (No incluidas)	7.189 €

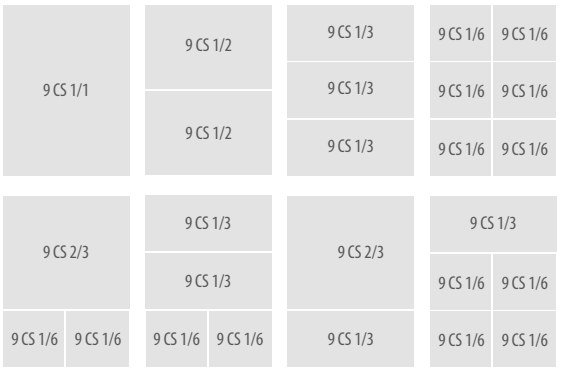


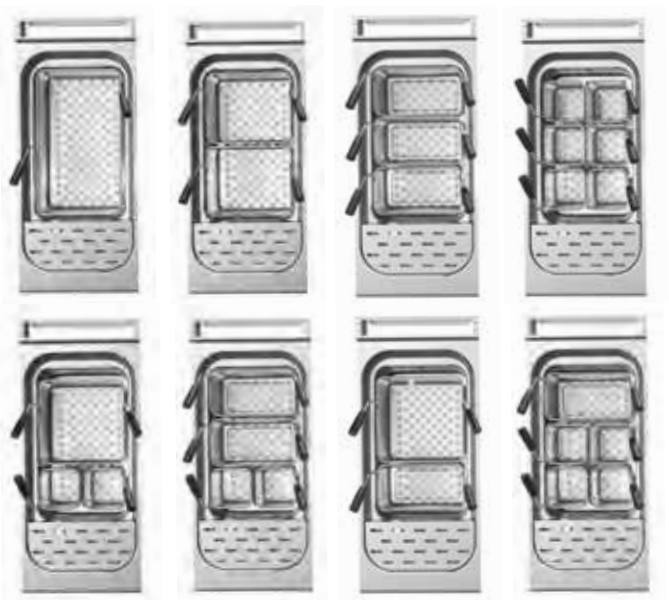
CUBA Acero Inox

Cuece Pastas Eléctrico 400

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	CESTAS	PVP
SE9CP40	40 litros	10 Kw	V 400 - 415 3N	1/1 (No incluidas)	4.586 €

CESTAS COMBINABLES PARA TODAS LAS NECESIDADES





9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	255 €
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	159 €
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	147 €
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	102 €
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	159 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS S900



Mod. SE9F18-4M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



- Foto 1 -
Resistencias Pivotantes



- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

FREIDORAS A GAS

- **Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con potentes quemadores tubulares de acero inox.**
- **Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.**
- **Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.**
- **Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC.**
- **Modelos INDIRECTOS con quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)**

FREIDORAS A GAS INDIRECTAS

- **Quemadores fuera de la cuba, limpieza más fácil (foto 2)**

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- **Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias pivotantes. (foto 1)**
- **Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme.**
- **Cuba redondeada sin soldaduras**
- **Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.**
- **Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS



Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	ENC. ELECTRICO	PVP
S9GL18MI	18 Litros	14 Kw	10 W	4.338 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



Freidora a Gas 18+18 litros - Indirecta

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	ENC. ELECTRICO	PVP
S9GL18+18MI	18+18 Litros	28 Kw	10 W	7.256 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande x 2



Freidora a Gas 20 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	PVP
S9GL20M	20 Litros	17,5 Kw	4.217 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



Freidora a Gas 20+20 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	PVP
S9GL20+20M	20+20 Litros	35 Kw	7.255 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande x 2

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS ELÉCTRICAS



Freidora Eléctrica 7+7 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F7+7-4M	7+7 Litros	16 Kw	3 x 400 V+N	5.512 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta 7 litros x 2



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F18-4M	18 Litros	18 Kw	3 x 400 V+N	4.071 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



Freidora Eléctrica 22 litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F22-4MS	22 Litros	22 Kw	3 x 400 V+N	4.134 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande



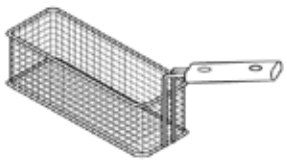
Freidora Eléctrica 22+22 litros

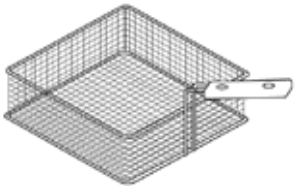
MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9F22-8MS	22+22 Litros	2 x 22 Kw	3 x 400 V+N	6.838 €

Mandos analógicos
Standard 1 cesta grande x 2

CAMBIO DOTACIÓN Cestas Freidoras

CAMDOT9	Cambio dotación (Precio por cuba)	PVP
18 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 275 x 285 x 135 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 285 x 135 (h)	75 €
18 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 265 x 345 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 345 x 150 (h)	75 €
20 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 255 x 335 x 125 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 125 x 335 x 125 (h)	75 €
22 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 260 x 400 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 400 x 150 (h)	75 €





Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BAÑO MARÍA S900



Baño María Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BM4M	1,5 Kw	V 230 - 240	3.170 €

1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

ASADOR ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN S900



Asador Eléctrico Multifunción

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR4/FIX	4,8 Kw	3 x 400 V + N	5.762 €

Cuba y fondo inox AISI 304

Asador Eléctrico Multifunción doble

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9BR8/FIX	9,6 Kw	3 x 400 V + N	7.323 €

Cuba y fondo inox AISI 304

PAELLERO S900



27,2 Kw

Paellero

MODELO	POTENCIA	PVP
SG9P31ME	27,2 Kw	4.490 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PARRILLA BARBACOA S900

PIEDRA VOLCÁNICA



Mod. SG9PL80M/G

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo.
- Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Puertas, Piedra volcanica, etc.

BARBACOA A GAS PIEDRA VOLCÁNICA



Barbacoa Piedra Volcánica 400

MODELO	POTENCIA		PVP
SG9PL40M/G	9 Kw	Parrilla de fundición	3.625 €
SPCL		Piedra Volcánica	61 €



Barbacoa Piedra Volcánica 800

MODELO	POTENCIA		PVP
SG9PL80M/G	18 Kw	Parrilla de fundición	4.781 €
SPCL		Piedra Volcánica	61 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

WATER GRILL S900

PARRILLA A GAS CON FONDO DE AGUA

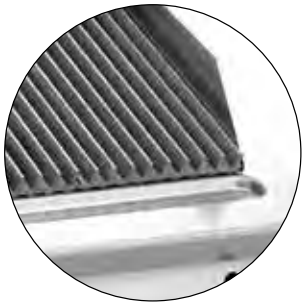


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organilépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS A GAS

- **Quemadores accesibles a traves de un amplio cajon en acero inox extraible y con agua.**
- **Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas..**



Detalle Parrilla
Reversible modelos Gas

PARRILLA CON FONDO DE AGUA



Parrilla a gas con fondo de agua 400

MODELO	POTENCIA		PVP
SG9WG40M	12 Kw	Parrilla de fundición	4.078 €



Parrilla a gas con fondo de agua 800

MODELO	POTENCIA		PVP
SG9WG80M	24 Kw	Parrilla de fundición	5.064 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ELECTRIC GRILL S900

PARRILLA ELÉCTRICA



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organilépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- **Regulacion de la potencia con regulador de energía, temperatura maxima 400ºC.**
- **Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero especifico que permiten cocicnar los alimentos por contacto directo.**



ELECTRIC GRILL



5,4 Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9CG40M	5,4 Kw	3 x 400 V + N	**5.465 €**



10,8 Kw

Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
SE9CG80M	10,8 Kw	3 x 400 V + N	**7.686 €**

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MUEBLES NEUTROS



Mueble Neutro 200 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	SN92M	200 mm.	1.234 €



Mueble Neutro 400 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	SN94M	400 mm.	1.503 €
(N)	SN94MC · Cajón extraible	400 mm.	2.499 €



Mueble Neutro 800 de pie

	MODELO	ANCHO	PVP
(N)	SN9-8M	800 mm.	1.806 €



MUEBLE NEUTRO 800 Soporte Salamandra

	MODELO	PVP
(N)	SN9-8M+S	3.746 €



GRIFO ORIENTABLE

	MODELO	PVP
(N)	KWC (Sobre neutro de 200, no incluido)	1.784 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

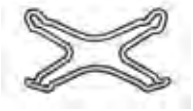
ACCESORIOS COCINAS



9PLR
Placa Lisa
347 €



9PRB
Placa acanalada
347 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



GGW
Rejilla Wok
98 €



TPTO
Tapón en Teflón ovalado
223 €



SPL
Espátula para plancha lisa
80 €



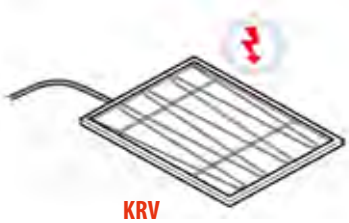
SPR
Espátula para plancha acanalada
80 €



PSFT409
Peto posterior Fry Top mm. 384x320x85h
184 €



PSFT809
Peto posterior Fry Top mm. 784x320x85h
255 €



KRV
Kit calentamiento módulo neutro
409 €



JUSIM90
Junta cierre simple
Incluido



JUDOB90
Junta cierre doble
Incluido



GRC21
Parrilla GN 2/1
73 €



GRCT
Parrilla Hornos T
103 €



KWC
Grifo orientable KWC
1.712 €



CA1
Columna orientable
514 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 **394 €**
MCD12 1200 x 140 **592 €**
MCD16 1600 x 140 **769 €**
MCD20 2000 x 140 **952 €**



ZCT
Zócalo Inox
265 € m/l



Cubre junta para instalación central
CG 96 € m/l
CG 200 103 € m/l

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ACCESORIOS COCINAS



KIT ESTRUCTURA PUENTE

KSP80	Longitud: 800 mm.	**206 €**
KSP120	Longitud: 1200 mm.	**277 €**
KSP160	Longitud: 1600 mm.	**350 €**



S9PCM2
Panel de cierre en acero inox 2 mm.
Para estructura central con alerones.
2.761 €



S9PCM2
Personalización logo cliente
con grabado láser.
525 €



BOC9/1
Embellecedor de cierre **90 €**
BOC9/2
Embellecedor de cierre doble **156 €**



ZCT
Zócalo inox a medida,
precio por metro
263 €



S9PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	**856 €**
S9PC 1 SX		IZQUIERDO	**856 €**
S9PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	**856 €**
S9PCM 1 SX		IZQUIERDO	**856 €**



S9CG
Cobre juntas para instalación
central a medida, precio por metro
78 €



PMFSB
Plano alerón isla
en inox de 2 mm.
4.802 €



PMS DX
Plano alerón derecho
en inox de 2 mm.
3.158 €



PMS SX
Plano alerón izquierdo
en inox de 2 mm.
3.158 €

CRUN
Panel de mandos
en una pieza
(Hasta 4 metros)
321 € m/l



CRUNCO
Suplemento por color
Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005)
Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)
447 €



1PDXS900 / 1PSXS900
1 Puerta derecha 400 mm.
306 €



2P400S900
2 Puertas 400 mm.
617 €



2P600S900
2 Puertas 600 mm.
616 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

LX900 TOP

La LX 900 Top ofrece una línea elegante y moderna, donde todos sus elementos han sido diseñados para facilitar un trabajo cómodo e intensivo, así como una fácil limpieza.



Su diseño y modularidad la convierten en una cocina personalizable, también disponible en versión mural y con plano único de cocción, lo que permite al chef crear una cocina única según sus exigencias.





La estructura de soporte se ha diseñado para que quepa la instalación (tubos de gas, cables electricos, etc.) que de este modo resultan invisibles. Los barrotes de apoyo disponen de un sistema de regulación milimétrica que garantizan un montaje perfecto

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BERTO'S®
the best catering equipment

La cocina LX 900 TOP es una instalación boladiza que forma un bloque de cocción con tan sólo dos puntos de apoyo. Puede componerse con la longitud deseada y colocar los aparatos, eléctricos o a gas, que se precisen



Aparatos de sobre-mesa para construcción de bloques de cocinas suspendidas SBALZO, o cocinas modulares de sobre-mesa o con soporte.

Características constructivas igual que la serie S900



La estructura portante consiste en un solo chasis en acero de alta resistencia. Todas las partes, internas y externas, son acero inox AISI 304 . Las superficies de trabajo, paneles laterales y tiradores están construidas en espesor 20/10.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS



10 Kw
6 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F2PS	16 Kw	2.190 €



6 Kw | 10 Kw
6 Kw | 6 Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F4PS	28 Kw	3.661 €



10 Kw
10 Kw

Cocina 2 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F2PSP	20 Kw	2.299 €



10 Kw | 10 Kw
10 Kw | 10 Kw

Cocina 4 fuegos a gas

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9F4PSP	40 Kw	3.576 €



13 Kw

Placa radiante a gas o eléctrica

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9TP	13 Kw	4.176 €
LXE9TP	14 Kw	5.276 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

ASADOR ELÉCTRICO MULTIFINCIÓN



Asador Eléctrico Multifunción

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9BR4/FIX	11 Litros	6 Kw	3 x 400 V + N	5.562 €

Cuba y fondo inox AISI 304



Asador Eléctrico Multifunción

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9BR8/FIX	24 Litros	12 Kw	3 x 400 V + N	7.128 €

Cuba y fondo inox AISI 304

COCINAS VITROCERÁMICAS



4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P2P/VTR	8 Kw	V 400 - 415 3N	3.158 €



4 Kw
4 Kw
4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P4P/VTR	16 Kw	V 400 - 415 3N	5.028 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS DE INDUCCIÓN



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P2/IND	10 Kw	3 x 400 V + N	8.061 €



5 Kw
5 Kw
5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

Cocina Inducción 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P4/IND	20 Kw	3 x 400 V + N	15.673 €



7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

Cocina Inducción 2 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9TP2/IND	14 Kw	3 x 400 V + N	12.272 €

Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw



7 Kw
7 Kw
7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

Cocina Inducción 4 fuegos

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9TP4/IND	28 Kw	3 x 400 V + N	24.019 €

Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw



5 Kw

Ø 300 mm.

Cocina Inducción Wok

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9WOK/IND	5 Kw	3 x 400 V + N	5.470 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MARMITAS



Marmita a Gas Indirecta 150 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
LXG9P15I	20 Kw	17.970	71.313	9.342 €

Tapa doble pared
Cuba y fondo acero inox AISI 316
Carga automática agua cámara calentamiento
Preveer conexión eléctrica de 0,6 W



Marmita Eléctrica Indirecta 150 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9P15I	18 Kw	3 x 400 V + N	9.440 €

Tapa doble pared
Cuba y fondo acero inox AISI 316
Carga automática agua cámara calentamiento

SARTÉN BASCULANTE



Sartén Basculante a Gas 80 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	PVP
LXG9BR8/I+RM+CPD	20 Kw	17.196	68.242	9.967 €

Cuba y fondo acero inox AISI 304
Elevación motorizada de serie
Con tapa doble pared
Preveer conexión eléctrica de 400 W



Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9BR8/I+RM+CPD	9,6 Kw	3 x 400 V + N	10.771 €

Cuba y fondo acero inox AISI 304
Elevación motorizada de serie
Con tapa doble pared

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FRY-TOP A GAS



10 Kw

Acero Inox

Fry Top a Gas 400 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
LXG9FL4/CPD	Lisa	10 Kw	3.340 €
LXG9FR4/CPD	Acanalada	10 Kw	3.473 €



20 Kw

Acero Inox

Fry Top a Gas 800 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
LXG9FL8-2/CPD	Lisa	20 Kw	5.355 €
LXG9FM8-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	20 Kw	5.562 €
LXG9FR8-2/CPD	Acanalada	20 Kw	5.616 €

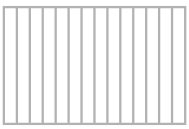
FRY-TOP ELÉCTRICO



Placa Lisa



Placa 2/3 lisa, 1/3 acanalada



Placa Acanalada



6,6 Kw

Acero Inox

Fry Top Eléctrico 400 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9FL4P/CPD	Lisa	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	3.751 €
LXE9FR4P/CPD	Acanalada	6,6 Kw	V 400 - 415 3N	3.939 €



13,2 Kw

Acero Inox

Fry Top Eléctrico 800 Compound

MODELO	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9FL8P-2/CPD	Lisa	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.410 €
LXE9FM8P-2/CPD	2/3 lisa, 1/3 acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.628 €
LXE9FR8P-2/CPD	Acanalada	13,2 Kw	V 400 - 415 3N	5.726 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

FREIDORAS A GAS



Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

MODELO	POTENCIA	ENCENDIDO ELÉCTRICO	PVP
LX9GL18I	14 Kw	10 w	4.338 €

Analógica
Standard 1 cesta grande



Freidora a Gas 20 litros

MODELO	POTENCIA	ENCENDIDO ELÉCTRICO	PVP
LX9GL20	17,5 Kw	10 w	4.217 €

Analógica
Standard 1 cesta grande

FREIDORAS ELÉCTRICAS



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9F18-4	18 Kw	3 x 400 V + N	3.379 €

Analógica
Standard 1 cesta grande



Freidora Eléctrica 22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9F22-4S	22 Kw	3 x 400 V + N	4.133 €

Analógica
Standard 1 cesta grande

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

CUECE PASTAS



Cuece Pastas a Gas 400

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PVP
LXG9CP40	12 Kw	40 Litros	4.133 €

Cuba de acero inox AISI 316, 1/1
Cestas No incluidas



Cuece Pastas Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	VOLTAJE	PVP
LXE9CP40	10 Kw	40 Litros	3 x 400 V + N	4.586 €

Cuba de acero inox AISI 316, 1/1
Cestas No incluidas

BAÑO MARÍA



Baño María Eléctrico 400 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9BM4	1,5 Kw	V 230 - 240	3.171 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BARBACOA A GAS PIEDRA VOLCÁNICA



Barbacoa Piedra Volcánica

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9PL40/G	9 Kw	3.141 €
CPL Piedra Volcánica		63 €

Standard: Parrilla reversible de fundición



Barbacoa Piedra Volcánica

MODELO	POTENCIA	PVP
LXG9PL80/G	18 Kw	4.429 €
CPL Piedra Volcánica		63 €

Standard: Parrilla reversible de fundición

PARRILLAS ELÉCTRICAS



Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9CG40	5,4 Kw	3 x 400 V + N	5.137 €



Parrilla eléctrica

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
LXE9CG80	10,8 Kw	3 x 400 V + N	7.286 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MUEBLES NEUTROS



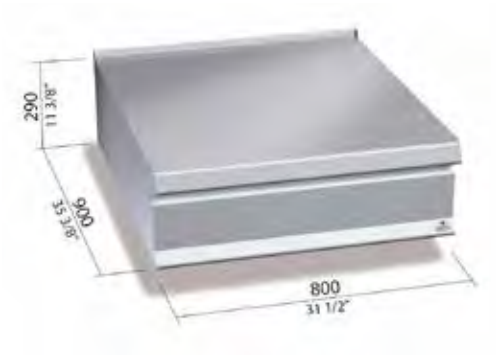
Mueble Neutro 200

MODELO	PVP
LXN9-2	1.108 €



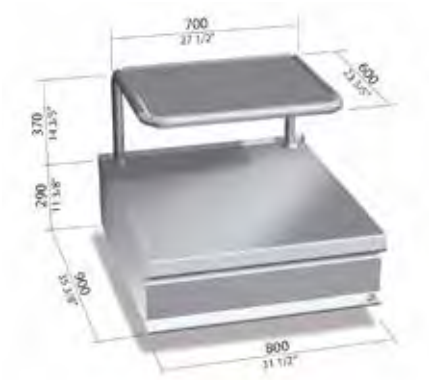
Mueble Neutro 400

MODELO	PVP
LXN9-4	1.379 €



Mueble Neutro 800

MODELO	PVP
LXN9-8	1.554 €

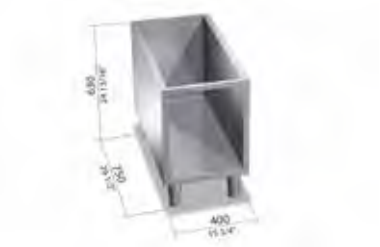


Mueble Neutro 800

MODELO	PVP
LXN9-8+S Soporte Salamandra	3.619 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

SOPORTES



Soporte Inox abierto 400

MODELO	PVP
9SG40	769 €

Patas regulables



Soporte Inox abierto 800

MODELO	PVP
9SG80	938 €

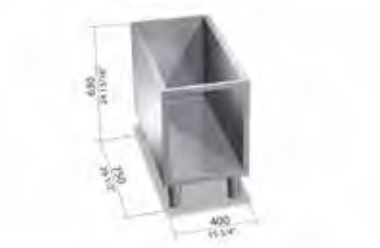
Patas regulables



Soporte Inox abierto 1200

MODELO	PVP
9SG120	1.101 €

Patas regulables



Soporte Inox abierto 400

MODELO	PVP
9SG40H2	1.253 €

Cantos redondeado
Patas regulables



Soporte Inox abierto 800

MODELO	PVP
9SG80H2	1.549 €

Cantos redondeado
Patas regulables



Soporte Inox abierto 1200

MODELO	PVP
9SG120H2	1.784 €

Cantos redondeado
Patas regulables

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

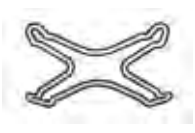
ACCESORIOS COCINAS



9PLR
Placa Lisa
347 €



9PRB
Placa acanalada
347 €



REDUCTOR
Reductor fuego
48 €



PAFUE
Parrilla fuego inox
465 €



GGW
Rejilla Wok
98 €



TPT0
Tapón en Teflón ovalado
223 €



SPL
Espátula para plancha lisa
80 €



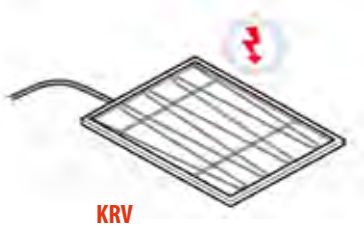
SPR
Espátula para plancha acanalada
80 €



PSFT409
Peto posterior Fry Top mm. 384x320x85h
184 €



PSFT809
Peto posterior Fry Top mm. 784x320x85h
255 €



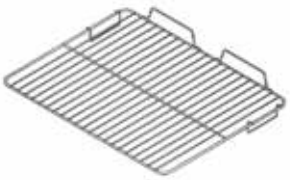
KRV
Kit calentamiento módulo neutro
409 €



JUSIM90
Junta cierre simple
Incluido



JUDOB90
Junta cierre doble
Incluido



GRC21
Parrilla GN 2/1
73 €



GRCT
Parrilla Hornos T
103 €



KWC
Grifo orientable KWC
1.712 €



CA1
Columna orientable
514 €



Pasamanos
MCD8 800 x 140 **394 €**
MCD12 1200 x 140 **592 €**
MCD16 1600 x 140 **769 €**
MCD20 2000 x 140 **952 €**



ZCT
Zócalo Inox
265 € m/l



Cubre junta para instalación central
CG 96 € m/l
CG 200 103 € m/l

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

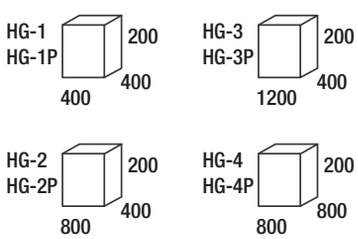
HORNILLOS A GAS


HG-2


HG-4

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h	263
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	357
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	578
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h	799

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros — PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P	139
PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	212
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	212
PARRILLA REDUCTORA	18


HG-2P


HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h	274
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h	405
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h	620
HG-4P	4x165	4x6	20640	1352 g/h	2,00 m³/h	883

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros — PORTES PAGADOS



DET. QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Parrilla en hierro.
- Encendido manual.
- **Modelos P: con quemadores de alto rendimiento (6Kw).**
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).

CE

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. LLámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COCINAS A GAS LÍNEA 600

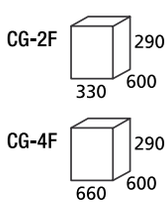

CG-2F


CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	752
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	1.372

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS









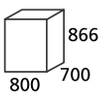
Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700

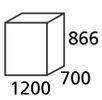


SPB-70/80G





SPB-70/120G



MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40	**2.251**
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	21068	2,84	3,808	55	**3.158**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300mm. en hierro fundido.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS A GAS SERIE 550 Y COCINA 4 FUEGOS SERIE 700


CHP-112


CHP-224

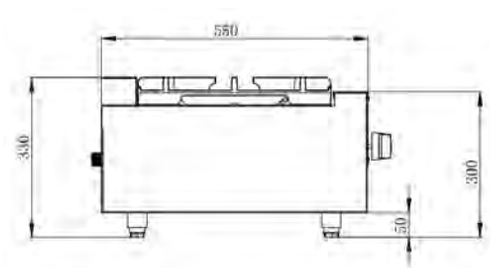

CHP-336


CHP-424

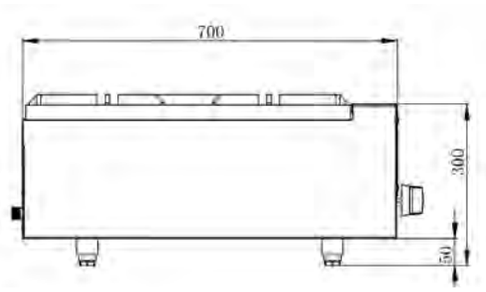
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW) 8 Kw	PLANCHA 5 Kw	HORNO 10 Kw	POTENCIA TOTAL Kw	POTENCIA TOTAL KCal/h	PESO NETO Kg	PVP €
CHP-112 550	1	-	-	8	6912	22,7	599
CHP-224 550	2	-	-	16	13824	39,7	926
CHP-336 550	3	-	-	24	20736	56,8	1.275
CHP-424 700	4	-	-	32	27648	46,8	1.162

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

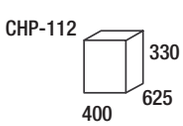
PORTES PAGADOS

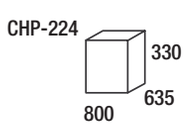


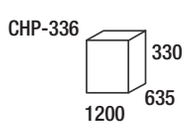
ESQUEMA LATERAL MODELOS CHP-112/224/336

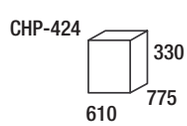


ESQUEMA LATERAL CHP-424









Características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dos, tres y cuatro fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termopar de seguridad.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable. Parrillas y esparcellamas en hierro fundido.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.

COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

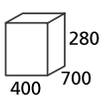


OCH 700-1

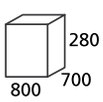


OCH 900-2

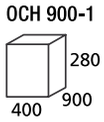
OCH 700-1



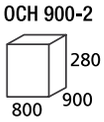
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m^3/h	**1.111**
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m^3/h	**1.985**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS



DETALLE ARO WOK

COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m^3/h	**1.579**
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m^3/h	**2.702**

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.

COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



STCG-2 SB



STCG-4 SB



STCG-6 SB



STB-4



STB-6



STCG-4 H



STCG-6 H

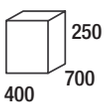
COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	PVP €
STCG-2 SB	3,5 + 7	-	10,5	NO	896
STCG-4 SB	2x5 + 2x7	-	24	NO	1.482
STCG-6 SB	3,5 + 2x5 + 2x7 + 9	-	36,5	NO	1.922
STCG-4 H	2x5 + 2x7	5	29,5	SI	2.562
STCG-6 H	3,5 + 2x5 + 2x7 + 9	5	41,5	SI	3.629

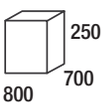
CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

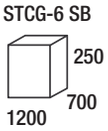
STCG-2 SB



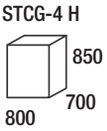
STCG-4 SB



STCG-6 SB



STCG-4 H



STCG-6 H



bases abiertas

MODELO	MEDIDAS	PVP €
STB-2	400x575x600mm	344
STB-4	800x575x600mm	416
STB-6	1200x575x600mm	516

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA REDUCTORA	13
ACCESORIO WOK	65
REJILLA DE VENTILACIÓN MODULOS 400mm	98
REJILLA DE VENTILACIÓN MODULOS 600mm	113
REJILLA DE VENTILACIÓN MODULOS 1200mm	136



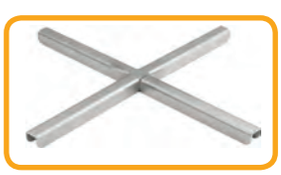
DETALLE QUEMADOR DOBLE CORONA



DETALLE QUEMADOR



ACCESORIO WOK



PARRILA REDUCTORA



DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA



DETALLE REJILLA VENTILACIÓN



DETALLE BURLETE HORNO

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Sistema de control intuitivo con mandos ergonómicos.
- Marcado claro y permanente de las funciones y parámetros de trabajo mediante grabado láser en el panel frontal.
- Quemadores de 3,5Kw, 5Kw, 7Kw doble corona y 9Kw doble corona.
- Horno de gas estático con encendido eléctrico y válvula termostática.
- De serie se suministra con una rejlla GN 2/1. Posibilidad de insertar 6 GN 1/1 al insertar dos rejillas adicionales.
- Horno con doble puerta de cristal, que permite la visibilidad del producto sin necesidad de abrir la puerta, diseñada con protección antiquemaduras.
- Doble panel de cristal en el lateral de la cámara con revestimiento atérmico, que permite mantener correctamente la temperatura deseada dentro del horno.
- Bandejas superiores extraibles para una mejor limpieza y mantenimiento.
- Reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama con un cosumo inferior al 20% del consumo máximo del gas).
- Parrillas de hierro fundido.
- Llama piloto.
- Protección antiretorno.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.

CE

Hosteleria10.com

Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.