

80 models



84

Gas stoves



88

Electric stoves



90

Infrared



92

Griddles



94

Grills



96

Fryers



98

Pasta cookers

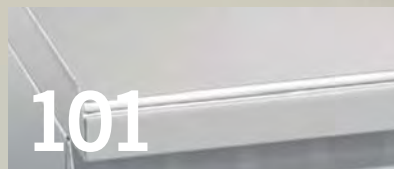


99

Food warmer



100
Bain marie



101
Neutral units

PLUS 600

gas

Eco Power stoves



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

11
models



G6F2BPW



G6F2MPW



G6F4BPW



G6F4MPW



G6F6BPW



G6F6MPW



G6F4PW+FG1



eco power



COCINAS ECO POWER

SERIE ECO POWER, caracterizada por quemadores de 120 mm de diámetro y 6 kW de potencia y por quemadores de 90 mm de diámetro y 3,5 kW de potencia para garantizar la máxima versatilidad de uso. Parrillas de soporte de las ollas independientes para una mayor simplicidad de uso fabricadas con hierro fundido esmaltado, resistentes a las solicitaciones térmicas y mecánicas. Los hornos se fabrican totalmente con acero inoxidable y están disponibles tanto con alimentación a gas como eléctrica, estáticos y de convección.

FOGÕES ECO POWER

SÉRIE ECO POWER, caracterizada por queimadores com 120 mm de diâmetro e 6 kW de potência e por queimadores com 90 mm de diâmetro e 3,5 kW di potência, para garantir a máxima versatilidade de uso.

Grelhas de suporte de panelas independentes, para uma maior simplicidade de uso, realizadas com ferro fundido esmaltado, resistentes a esforços térmicos e mecânicos.

Os fornos são realizados inteiramente com aço inox e estão disponíveis para alimentação a gás, eléctrica, estática ou a convecção.

KUCHNIE ECO POWER SERIA

ECO POWER caracteriza się palnikami o średnicy 120 mm i mocy 6 kW, oraz palnikami o średnicy 90 mm i mocy 3,5 kW, które zapewniają maksymalną wszechstronność ich zastosowania. Niezależne ruszty wsporcze dla garnków zapewniają ich łatwe stosowanie, są wykonane z emaliowanego żeliwa i są odporne na oddziaływanie czynników termicznych i mechanicznych. Piekarniki są wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox i są dostępne w wersji zarówno gazowej jak i elektrycznej, statycznej i konwekcyjnej.

ПЛИТЫ ECO POWER

SERIE ECO POWER имеют герметичные горелки следующих параметров: диаметр 120 мм с мощностью 6 kW кВт и диаметр 90 с мощностью 3,5 кВт, что обеспечивает максимально разностороннее применение. Решетки для поддержки независимых кастрюль, для большей простоты использования сделанные из эмалированного чугуна, выдерживающие термические и механические воздействия. Печи полностью изготовлены из нержавеющей стали и имеются как в газовом, так и электрическом исполнении, статические и конвекционные.



G6F4PW+FE1



G6F6PW+FG1



G6F6PW+T



G6F6PW+FE1



PLUS 600

gas

High Power stoves



inox AISI 304

5
models



G6F2BH6



G6F3BH12



G6F3MH12



G6F3H12+FG1



G6F3H12+T



high_{power}

COCINAS HIGH POWER

Gracias al diseño pleno y redondeado, las parrillas de hierro fundido crean una superficie de trabajo única en la que es posible desplazar las ollas fácilmente. Los quemadores, totalmente fabricados con hierro fundido niquelado de gran grosor y elevada potencia, de 12 kW, 7 kW y 3,5 kW, están garantizados de por vida. La elevada eficiencia energética permite ahorrar hasta el 30% de gas al año respecto a los quemadores tradicionales. La extracción completa de la placa de cocción, cuyos bordes son completamente redondeados, garantiza la máxima higiene y limpieza y sobre todo un mantenimiento fácil.

FOGÕES HIGH POWER

Graças ao desenho completo e arredondado, as grelhas de ferro fundido formam uma superfície única de trabalho na qual é possível deslocar as panelas com facilidade. Os queimadores, realizados inteiramente com ferro fundido niquelado de grande espessura e elevada potência, de 12 kW, 7 kW e 3,5 kW, contam com garantia vitalícia. A grande eficiência energética permite uma poupança de gás de no mínimo 30% ao ano, se comparados aos queimadores tradicionais. É possível remover completamente a superfície de cozedura, de bordas totalmente arredondadas, o que garante a máxima higiene e limpeza e, principalmente, uma fácil manutenção.

KUCHNIE HIGH POWER

Wypełniony i zaokrąglony kształt sprawia, iż palnika z żeliwa tworzą jedną wspólną płaszczyznę roboczą, po której z łatwością można przesuwać używane garnki. Palniki, wykonane całkowicie z niklowanego żeliwa, o dużej grubości i wysokiej mocy 12 kW, 7 kW lub 3,5 kW, posiadają dożywotnią gwarancję. Wysoka wydajność energetyczna umożliwia zaoszczędzenie do 30% gazu rocznie, w porównaniu do palników tradycyjnych. Możliwość usunięcia całej płaszczyzny gotującej, posiadającej całkowicie zaokrąglone brzegi, gwarantuje maksymalną higienę i czystość oraz bardzo ułatwia konserwację urządzenia.

ПЛИТЫ HIGH POWER

Благодаря дизайну с закругленными формами чугунные решетки создают единую рабочую поверхность, на которой можно легко перемещать кастрюли. Горелки полностью сделаны из никелированного чугуна повышенной толщины и высокой мощности: 12 кВт, 7 кВт и 3,5 кВт, и имеют пожизненную гарантию. Высокая энергетическая эффективность позволяет уменьшить расход газа минимум на 30% в год по сравнению с традиционными горелками. Переносная варочная поверхность закругленные края гарантируют максимальную гигиеничность и чистоту, а также, прежде всего, легкость в обслуживании.



PLUS 600

electric

Electric stoves



inox AISI 304

6
models



E6P2B



E6P2M



E6P4B



E6P4M



E6P4+FE1



E6P6+FE1



ELECTRIC STOVES

Están dotadas de planchas redondas de hierro fundido de 180 mm de diámetro de 2 kW cada una, alcanzan rápidamente los 400 °C y se regulan fácilmente gracias al selector que activa 6 zonas concéntricas distintas de potencia.

Este sistema de control directo de la temperatura garantiza un notable ahorro energético y hace que estas cocinas sean ideales para cocciones de mantenimiento y para hervir grandes cantidades de agua.

Los elementos calentadores están fijados herméticamente en un plano estampado en una pieza única de acero inoxidable AISI 304.

FOGÕES ELÉTRICOS

Dotados de placas redondas, de ferro fundido, com 180 mm de diâmetro e 2 kW cada, alcançam 400 °C e podem ser regulados facilmente, graças ao selector que activa 6 diversas zonas concêntricas de potência.

Este sistema de controlo directo da temperatura garante uma elevada poupança energética e torna estes fogões ideais para cozedura com manutenção do calor e para a ebulição de grandes quantidades de água.

Os elementos aquecedores são fixados hermeticamente sobre uma superfície moldada com peça única de aço inox AISI 304.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Wyposażone w okrągłe, żeliwne płyty o średnicy 180 mm i 2 kW każda, osiągają w krótkim czasie temperaturę 400 °C; łatwa regulacja zapewniona przez selektor aktywujący 6 różnych stref koncentrycznych mocy.

Ten bezpośredni system kontroli temperatury gwarantuje znaczną oszczędność energii oraz sprawia, że kuchnie te są idealne dla utrzymywania potraw ciepłych i do gotowania dużych ilości wody. Elementy grzewcze są hermetycznie zamocowane na powierzchni tłoczony z jednego elementu i wykonanej ze stali nierdzewnej inox AISI 304.

ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Оснащены круглыми чугунными горелками диаметром 180 мм и мощностью 2 кВт каждая, быстро достигают 400 °C и легко регулируются благодаря переключателю, активирующему 6 различных концентрических зон мощности. Эта система прямого контроля температуры гарантирует существенную экономию энергии и делает эти плиты идеально подходящими для готовки при поддерживаемой температуре и кипячения больших объемов воды. Нагревательные элементы герметично закреплены на цельноштампованной поверхности из нержавеющей стали AISI 304.



PLUS 600

infrared

Infrared hobs



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

5
models



E6P2B/VTR



E6P4B/VTR



E6P2M/VTR



E6P4M/VTR



E6P4/VTR+FE1



INFRARROJOS

Se caracterizan por una superficie totalmente lisa, garantizan una limpieza rápida sin tener que utilizar detergentes agresivos. El grosor de la superficie, 60/10, y la precisión por lo que respecta a la regulación de la temperatura, permiten trabajar de forma totalmente segura. Las cocinas por infrarrojos alcanzan en pocos segundos los 500 °C y están dotadas de una luz situada en la superficie que indica la presencia de calor residual hasta 60 °C. En las cocinas por infrarrojos el ahorro energético está garantizado por el alcance inmediato de la máxima temperatura dentro de los recipientes de cocción.

INFRAVERMELHO

Caracterizados por uma superfície perfeitamente lisa, garantem uma limpeza rápida, com poucos gestos e poucos minutos, sem a necessidade de utilizar detergentes agressivos. A espessura da superfície, de 60/10, e a precisão da regulação da temperatura permitem trabalhar com total segurança. Os fogões a infravermelho atingem em poucos segundos 500 °C e são equipados com uma luz piloto, posicionada sobre a superfície, que indica a presença de calor residual até 60 °C. Nos fogões a infravermelho, a poupança energética é garantida, pois a temperatura máxima é alcançada imediatamente no interior dos recipientes de cozedura.



KUCHNIE NA PODCZERWIEŃ

Odnacza się doskonale gładką powierzchnią, umożliwiającą szybkie i łatwe czyszczenie, bez potrzeby stosowania agresywnych środków czyszczących. Zarówno grubość płaszczyzny równa 60/10 jak i precyzyjne regulowanie temperatury umożliwiają pracę w całkowicie bezpiecznych warunkach. Kuchnie na podczerwień osiągają w zaledwie kilka sekund temperaturę 500 °C, oraz są wyposażone w umieszczoną na płaszczyźnie roboczej kontrolkę, która sygnalizuje obecność pozostałego ciepła do wysokości 60 °C. Kuchnie na podczerwień zapewniają oszczędność energii dzięki natychmiastowemu osiągnięciu temperatury wewnątrz pojemników gotujących.

ИНФРАКРАСНЫЕ ПЕЧИ

Отличаются совершенно гладкой поверхностью и гарантируют быструю чистку несколькими движениями в течение нескольких секунд без использования агрессивных моющих веществ. Толщина поверхности, равная 60/10, и точность в регулировке температуры позволяют работать в полной безопасности. Инфракрасные печи за несколько секунд достигают температуры 500 °C и оснащены расположенным на поверхности индикатором, который показывает остаточную температуру, пока она не достигнет 60 °C. В инфракрасных печах экономия энергии обеспечивается моментальным достижением максимальной температуры внутри варочных емкостей.

PLUS 600

gas and electric

Griddles



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

28
models



G6FL3B
(G6FL3B/CR)

G6FR3B

G6FL3M
(G6FL3M/CR)

G6FR3M

G6FL6B
(G6FL6B/CR)

G6FR6B

G6FM6B

G6FL6M
(G6FL6M/CR)

G6FR6M



PLACAS DE COCCIÓN

Una gama completa de placas de cocción a gas y eléctricas con plancha individual o doble de acero o de cromo para que sea posible la cocción “por contacto” de cualquier tipo de alimento, incluso del plato más delicado.

El sistema de distribución uniforme de la temperatura garantiza cocciones perfectas sin dispersión del calor con la consiguiente ventaja respecto al ahorro energético y la mejora del ambiente de trabajo. Los residuos van a parar al desagüe correspondiente y se recogen en un amplio cajón a través del orificio de desagüe de gran tamaño.

Opcional: tapón de teflón resistente a las altas temperaturas.

CHAPAS DE COZEDURA

Uma gama completa de chapas de cozedura a gás e eléctricas, com chapa única ou dupla de aço ou cromada, para permitir a cozedura “por contacto” de qualquer tipo de alimento, inclusive pratos delicados.

O sistema de distribuição uniforme da temperatura garante uma cozedura ideal, sem dispersão de calor e, portanto, é vantajoso em termos de poupança energética e melhoramento do ambiente de trabalho. Os resíduos de cozedura passam através do canal específico e são recolhidos numa ampla caixa através do furo de descarga de grandes dimensões.

Opcional: tampa de teflon resistente a altas temperaturas.

PLYTY FRY TOP

Kompletna gama płyt fry top, gazowych i elektrycznych, z pojedynczą lub podwójną płytą, stalową lub z chromu, umożliwiającą gotowanie „kontaktowe” jakiegokolwiek rodzaju potraw, nawet tych najdelikatniejszych.

Jednolity system rozprowadzania temperatury gwarantuje optymalne gotowanie bez dyspersji ciepła, z konsekwentną oszczędnością energii oraz bardziej przyjaznym środowiskiem pracy. Pozostałości po gotowaniu są odprowadzane odpowiednim kanalikiem do szerokiej szuflady, poprzez otwór odprowadzający o dużych rozmiarach.

Opcjonalnie: teflonowa zatyczka wytrzymała na wysokie temperatury.

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ FRY TOP

Полный ассортимент газовых и электрических жарочных поверхностей fry top с одинарной или двойной стальной или хромированной пластиной, позволяющих готовить «контактным способом» пищу любого рода, в том числе самые деликатные блюда.

Система однородного распределения температуры гарантирует оптимальную готовку без потери тепла, что дает такие преимущества, как экономия энергии и улучшение среды работы. Остатки от варки направляются в соответствующий канал и, протекая через крупное сливное отверстие, собираются в большой специальной емкости. Опция: тefлоновая заглушка, выдерживающая высокие температуры.



G6FM6M

E6FL3BP
(E6FL3BP/CR)

E6FR3BP

E6FL3MP
(E6FL3MP/CR)

E6FR3MP

E6FL6BP-2
(E6FL6BP-2/CR)

E6FR6BP-2

E6FM6BP-2

E6FL6MP-2
(E6FL6MP-2/CR)

E6FR6MP-2

E6FM6MP-2

PLUS 600

gas

Gas lava stone chargrill



inox AISI 304

2
models



G6PL60B



G6PL60M



PARRILLAS PIEDRA VOLCÁNICA

La cocción a la parrilla es un método natural. Las características específicas de la piedra volcánica hacen posible recrear la tradicional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura, más fácil de limpiar y con una mayor seguridad para el operador.

La parrilla, totalmente fabricada con acero inoxidable, tiene una forma que permite trabajar en una amplia superficie que se adapta a los distintos tipos de alimentos (carne, pescado, verdura) y que facilita la limpieza.

Gracias a la inclinación el exceso de grasa va a parar a un cajón de gran tamaño.

GRELHAS DE PEDRA LÁVICA

Cozinhar na grelha é cozinhar de forma natural. As características específicas da pedra lávica permitem recriar a cozedura tradicional na brasa, com um controlo mais preciso da temperatura, uma limpeza mais fácil e uma maior segurança do operador.

A grelha, realizada inteiramente com aço inox, tem uma forma que permite trabalhar com uma ampla superfície, adequada a diversos tipos de alimentos (carne, peixe, verdura), e é fácil de limpar.

Graças à inclinação, a gordura em excesso deflui numa caixa de grandes dimensões.

GRILL NA LAWIE WULKANICZNEJ

Grillowanie należy do naturalnych sposobów gotowania. Specyficzne właściwości lawy wulkanicznej umożliwiają odtworzenie tradycyjnego sposobu gotowania z zastosowaniem żaru oraz dokładną kontrolę temperatury, łatwiejsze czyszczenie i zwiększone bezpieczeństwo użytkownika. Ruszt, wykonany całkowicie ze stali nierdzewnej inox, posiada formę umożliwiającą używanie szerokiej powierzchni przystosowanej do różnego rodzaju potraw (mięso, ryby, warzywa), a jego czyszczenie jest bardzo łatwe. Dzięki odpowiedniemu przechyleniu nadmiar tłuszczu spływa do szuflady o dużych rozmiarach.

ГРИЛИ ИЗ ЛАВОЧНОГО КАМНЯ

Приготовление пищи на гриле – естественный метод готовки. Особые свойства лавочного камня позволяют воссоздать традиционную готовку на раскаленных углях с самым точным контролем температуры, более легкой чисткой и большей безопасностью для оператора.

Гриль, полностью изготовленный из нержавеющей стали, имеет форму, которая позволяет работать на большой поверхности, подходящей для различных продуктов (мясо, рыба, овощи), а также легко чистится.

Благодаря наклону излишки жиров стекают в крупную сборочную емкость.



PLUS 600

gas and electric

Fryers



inox AISI 304

GAS VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH THE PRODUCT VIDEO

12 models



GL8B



GL8M



GL8+8B



GL8+8M





FREIDORAS

Disponibles en 4 modelos a gas y 8 eléctricos, con potencias de 6 kW a 18 kW. Los mandos mecánicos permiten regular minuciosamente la temperatura que se detecta directamente en la cuba gracias a una sonda térmica. Las cubas individuales o dobles, de 8 a 10 litros, son totalmente redondeadas y están moldeadas para poder mantener la máxima higiene y trabajar de forma segura y cómoda. Las tecnologías de calentamiento directo de alta eficiencia garantizan tiempos de recuperación muy rápidos y la distribución del calor en una amplia superficie protege el aceite de los daños provocados por temperaturas excesivas.

FRITADEIRAS

Disponível em 4 versões a gás e 8 elétricas, com potência que varia de 6 kW a 18 kW. Graças à detecção da temperatura realizada diretamente na cuba, os comandos mecânicos garantem uma regulação cuidadosa e precisa. As cubas únicas ou duplas, de 8 a 10 litros, são completamente arredondadas e moldadas, para que possam manter a máxima higiene e operar com total segurança e conforto. A tecnologia de aquecimento direto, de alta eficiência, garante tempos de recuperação muito rápidos e a distribuição do calor numa ampla superfície evita que temperaturas excessivas estraguem o óleo.

ELECTRIC VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH THE PRODUCT VIDEO



E6F10-3B
(E6F10-3BS)



E6F10-3M
(E6F10-3MS)



E6F10-6B
(E6F10-6BS)



E6F10-6M
(E6F10-6MS)

FRYTKOWNICE

Dostępne w 4 wersjach gazowych i 8 elektrycznych, o mocach od 6 kW do 18 kW. Polecenia mechaniczne gwarantują dokładną regulację temperatury, która jest odczytywana bezpośrednio w zbiorniku, za pomocą termicznej sondy. Zbiorniki pojedyncze lub podwójne, pojemność 8 lub 10 litrów, są całkowicie zaokrąglone i tłoczone w celu utrzymania maksymalnej higieny i zapewnienia pracy w warunkach bezpieczeństwa i komfortu. Zastosowana technologia wysoce wydajnego podgrzewania bezpośredniego gwarantuje bardzo krótkie czasy podgrzania, natomiast rozpraszanie ciepła na szerokiej powierzchni chroni olej przed zmianą jego właściwości spowodowaną nadmiernymi temperaturami.

ФРИТЮРНИЦЫ

Имеется 4 газовые версии и 8 электрические с мощностью от 6 кВт до 18 кВт. Благодаря определению температуры непосредственно в емкости механическая регулировка обеспечивает аккуратность и точность. Одинарные и двойные штампованные емкости от 8 до 10 литров с закругленными формами позволяют поддерживать максимальную гигиеничность и работать при полной безопасности и комфорте. Технологии прямого нагрева высокой эффективности, гарантирующие очень быстрые темпы набора температуры и распределение тепла по большой поверхности, позволяют маслу сохраняться даже при повышенных температурах.



Pasta cookers



CUOCEPASTA

Es el equipo ideal para preparar pasta, arroz, verduras y huevos gracias a que el agua hierve en poquísimos segundos. La cuba moldeada de acero AISI 316 de 11 y 25 litros se caracteriza por los amplios bordes redondeados y está dotada de un fondo falso para apoyar cestas de gran capacidad. Práctica llave de llenado en el salpicadero.

COZEDOR DE MASSA

Equipamento ideal para cozinhar massa, arroz, verduras e ovos graças à rápida ebulição da água. A cuba moldada, de aço AISI 316, de 11 e 25 litros, é caracterizada pelas amplas bordas arredondadas e é equipada com um fundo falso, para apoiar grandes cestas. Prática torneira de carga da água colocada na área frontal.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

Urządzenie idealne do gotowania makaronu, ryżu, warzyw oraz jajek, dzięki szybkiemu osiągnięciu wrzenia przez wodę. Tłoczony zbiornik, wykonany ze stali AISI 316 o pojemności 11 i 25 litrów, posiada zaokrąglone brzegi i podwójne dno służące do ustawiania pojemnych koszy. Praktyczny kran załadunku wody umieszczony na obrzeżu.

МАКАРОНОВАРКИ

Идеально подходят для приготовления пасты, риса, овощей и яиц благодаря быстрому вскипанию воды. Штампованная емкость из стали AISI 316 на 11 л и 25 л имеет высокие закругленные края и фальш-дно для установки вместительных корзин. Практичный кран залива воды на панели управления.



SCAN THE CODE TO WATCH
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

3
models



E6CP3B



E6CP6B



E6CP6M

Food warmer



CALIENTAPLATOS

Equipo ideal para el mantenimiento a temperatura caliente seca de productos fritos (especialmente patatas fritas, albóndigas, salchichas, etc.) sin que estos pierdan sabor y consistencia. Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia el calor desde arriba, mientras que el falso fondo extraíble, perforado y perfilado, facilita el goteo y la fácil recogida del producto. La precisa programación de la temperatura está asegurada por un regulador continuo de energía.

AQUECEDOR DE ALIMENTOS

Equipamento ideal para manter em temperatura quente e seca produtos fritos (especialmente batatas fritas, almôndegas, linguiça, etc.) sem que percam a sua fragrância e consistência. Uma resistência com parábola reflectora de cerâmica irradia o calor a partir do alto, enquanto o fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil recolha do produto. A programação precisa da temperatura é garantida por um regulador contínuo de energia.

PODGRZEWACZ ŻYWNOŚCI

Urządzenie idealne do podtrzymywania wysokiej temperatury suchych potraw smażonych (zwłaszcza frytek, pulpetów, kiełbasek, itd...) bez powodowania utraty ich smaku i konsystencji. Rezystancja z ceramiczną odbijającą parabolą emanuje ciepło z góry, podczas gdy podwójne dno, wyciągalne, z otworami i kształowane, ułatwia odpływ i łatwe zbieranie produktu. Dokładne ustawienie temperatury jest zapewnione przez regulator energii o ciągłym cyklu pracy.

ЭЛЕКТРОПОДОГРЕВ ГОТОВЫХ БЛЮД

Идеальное оборудование для поддержания сухого тепла для жареных продуктов (в частности картофеля, тефтелей, колбасок и т.д.), которые при этом не теряют свой вкус и консистенцию. ТЭН выполнен из керамики и отражает тепло сверху вниз. Аппарат имеет перфорированное и профилированное фальш-дно, что обеспечивает слив жидкости или жира и облегчает сбор продукта. Точная установка температуры обеспечивается терморегулятором.

inox AISI 304

2
models



E6SP6B



E6SP6M

Bain marie



BAÑO MARÍA

Disponible en la versión eléctrica con cuba de $\frac{3}{4}$ GN o $1 + \frac{1}{2}$ GN, es ideal para mantener caliente cualquier plato en las correspondientes cubetas Gastronorm que pueden tener una altura de hasta 150 mm. El termostato permite regular la temperatura del agua de la cuba garantizando la optimización del consumo energético.

La cuba moldeada, caracterizada por amplios bordes redondeados, garantiza una limpieza fácil y la máxima higiene.

BANHO-MARIA

Disponível em versão eléctrica, com cuba de $\frac{3}{4}$ GN ou $1 + \frac{1}{2}$ GN, é ideal para manter quente qualquer tipo de prato nas bandejas especiais Gastronorm, que podem ser altas até 150 mm. O termostato permite regular a temperatura da água na cuba, garantindo a optimização dos consumos energéticos.

A cuba moldada, com amplas bordas arredondadas, garante uma fácil limpeza e a máxima higiene.

URZĄDZENIE DO KĄPIELI WODNEJ

Dostępne w wersji elektrycznej ze zbiornikiem $\frac{3}{4}$ GN lub $1 + \frac{1}{2}$ GN, idealne do utrzymywania ciepłej dowolnej potrawy w odpowiednich pojemnikach Gastronorm, mogących osiągać wymiary do 150 mm.

Termostat umożliwiający regulowanie temperatury wody w zbiorniku gwarantuje zoptymalizowane zużycie energii elektrycznej. Tłoczony zbiornik z zaokrąglonymi obrzeżami umożliwia łatwe czyszczenie i zapewnia utrzymanie maksymalnej higieny.

МАРМИТ

Имеется в электрической версии с емкостью $\frac{3}{4}$ GN или $1 + \frac{1}{2}$ GN, идеально подходит для поддержания при высоких температурах пищи любого вида в специальных ванночках Gastronorm высотой до 150 мм.

Термостат позволяет регулировать температуру воды в емкости, обеспечивая оптимизацию потребления энергии. Емкость штампованная, имеет крупные закругленные борты, легко чистится и обеспечивает максимальную гигиеничность.



inox AISI 304

4
models



E6BM3B



E6BM3M



E6BM6B



E6BM6M

Piani neutri

Neutral units



PLACAS NEUTRAS

En versión simples, son cómodas y esenciales para completar cualquier ambiente de cocina gracias a las amplias superficies totalmente lisas.

La placa moldeada, caracterizada por los bordes redondeados, permite limpiezas rápidas y la máxima higiene.

SUPERFÍCIES NEUTRAS

Em versões simples, são práticas e essenciais para completar qualquer ambiente de cozinha graças às suas superfícies completamente lisas.

A superfície moldada, com bordas arredondadas, permite uma rápida limpeza e a máxima higiene.

PŁASZCZYZNY NEUTRALNE

W wersjach pojedynczych, wygodne i niezbędne dla wykończenia jakiegokolwiek kuchni, dzięki swoim obszernym i całkowicie gładkim powierzchniom.

Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi obrzeżami umożliwia szybkie operacje czyszczenia oraz utrzymanie maksymalnej higieny.

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

В одинарном исполнении, удобны и незаменимы для любого кухонного помещения, поскольку имеют большие совершенно гладкие поверхности. Штампованная поверхность с закругленными бортами легко чистится и обеспечивает максимальную гигиеничность.

inox AISI 304

2
models



N6-3B



N6-3M