



■ Serie 1100

1100 serie

1100 serie

Sèrie 1100

1100 serie

Serie 1100
1100 Serie

INDICE

Página

	Cocinas a gas sobre soporte y con horno	158-159
	Cocinas eléctricas vitrocerámica	160-161
	Cocinas eléctricas a inducción	162-163
	Placa radiante gas	164-165
	Placa radiante eléctrica	166-167
	Baño maría gas y eléctrico y Sartén multiuso eléctrica	168-169
	Fry-top a gas	170-171
	Fry-top eléctricos	172-173
	Cuece-pastas gas y eléctricos	174-175
	Freidoras a gas y eléctricas	176-177
	Elementos neutros	178-179
	Accesorios	180-184


1100/90 CGGP

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
 Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni. Bacinelle raccogliogocce in acciaio inox.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°C, accensione piezzo.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Termostato di sicurezza.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
 Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
 Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
 Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
 Tropfenschale aus Edelstahl.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C, Piezo-Zündung.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Sicherheits thermostat.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
 Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
 Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
 Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
 Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C, encendido piezo.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Termostato de seguridad.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Nickel-plated top burners with stable flame.
 Thermocouple safety valve with pilot light.
 Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans. Stainless steel drip bowls.

Gas oven model: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C, piezo ignition.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Safety thermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
 Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
 Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
 Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C, allumage piézo.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Thermostat de sécurité.

Standard

550/90
1100/45
1100/90
1100/135

10 kW	10 kW
----------	----------

10 kW

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW

- Las cocinas pueden ser también equipadas con quemadores de 3,5 - 5,7 - 7 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
- Le cucine possono essere fornite anche con bruciatori da 3,5 - 5,7 - 7 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
- The gas ranges can also be equipped with burners of 3,5 - 5,7 - 7 kW. For further requests please contact our sales department.
- Die Gas-Herde können auch mit 3,5 - 5,7 - 7 kW Brenner ausgerüstet werden. Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung.
- Les fourneaux gaz peuvent être livrés aussi avec brûleurs à 3,5 - 5,7 - 7 kW. Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente.

COCINAS A GAS SOBRE SOPORTE Y CON HORNO

Serie 1100

INTECNO®

CUCINE A GAS A GIORNO E SU FORNO • GAS RANGES WITH AND WITHOUT OVEN
GAS-HERDE MIT UND OHNE BACKOFEN • FOURNEAUX GAZ SANS ET AVEC FOUR

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ / Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	------------------------

Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz

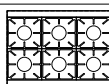


550/90 TCGP	12130070		90x55x28h	20		
--------------------	----------	--	-----------	----	--	--



Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz



1100/45 TCGP	12130051		45x110x28h	20		
1100/90 TCGP	12130052		90x110x28h	40		
1100/135 TCGP	12130053		135x110x28h	60		



Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz



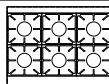
550/90 CGP	12100070		90x55x86/90h	20		
-------------------	----------	--	--------------	----	--	--



Sobre base abierta

Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert



1100/45 CGP	12100051		45x110x86/90h	20		
1100/90 CGP	12100052		90x110x86/90h	40		
1100/135 CGP	12100053		135x110x86/90h	60		



Cocinas gas con horno

Cucine gas su forno • Gas ranges with oven • Gas-Herde mit Backofen • Fourneaux gaz avec four



1100/90 CGGP *	12100060		90x110x86/90h	40+11		
1100/90 CGEP *	12100061		90x110x86/90h	40	9 Ac400V	



Cocinas gas con horno y armario neutro • Cucine gas su forno e armadio neutro

Gas ranges with oven and neutral cupboard • Gas-Herde mit Backofen und neutralem Schrank
Fourneaux gaz avec four et placard neutre



1100/135 CGGP *	12100065		135x110x86/90h	60+11		
1100/135 CGEP *	12100067		135x110x86/90h	60	9 Ac400V	

Cocinas gas con horno y armario caliente • Cucine gas su forno e armadio caldo

Gas ranges with oven and electric cupboard • Gas-Herde mit Backofen und Wärmeschrank
Fourneaux gaz avec four et armoire chauffante



1100/135 CGGP *	12100066		135x110x86/90h	60+11	1,4 Ac230V	
1100/135 CGEP *	12100068		135x110x86/90h	60	10,4 Ac400V	



* Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53 -
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie


1100/90 VTCE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Piano vitroceramico infrangibile.
Zona di cottura (270x270mm) contrassegnata da serigrafia quadrata, indicante la misura del recipiente ideale da utilizzare.
Potenza a singola zona di 4 kW.
Temperatura regolabile tramite termostato da 70 a 450°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
Superficie de vitrocerámica irrompible.
Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
Potencia por cada zona de 4 Kw.
Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
Shatterproof ceramic glass hob.
Square 270x270mm cooking area display, indicating ideal pan size. 4 kW power for each individual cooking zone.
Thermostatically-controlled temperature range from 70 to 450°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
Heizzone 270x270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck.
Leistung der einzelnen Heizzone 4 kW.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plan en vitrocéramique incassable.
Zone de cuisson (270x270mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
Puissance de chaque zone 4 kW.
Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C.

Modèles avec four électrique : résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.

Voltaje especial 20V/3F + 4% , otros 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA • ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK • ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top						
1100/45 TVTC	12131057		45x110x28h		8 Ac400V	
1100/90 TVTC	12131058		90x110x28h		16 Ac400V	



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
1100/45 VTC	12101057		45x110x86/90h		8 Ac400V	
1100/90 VTC	12101058		90x110x86/90h		16 Ac400V	



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
1100/90 VTCE	12101060		90x110x86/90h		16 + 9 Ac400V	



Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 • Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53


550/90 VTCIND

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Plano con espesor 2 mm.
 Tableros con comandos inclinados hacia el operador.
 Superficie vitrocerámica irrompible.
 Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.
 Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que nota la presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.
 Potencia de 5 Kw. en cada zona.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Top with thickness 2mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Shatterproof ceramic glass hob.
 Circular display identifies each cooking area.
 Induction cooktop equipped with sensor to detect pot or pan on surface top and automatically activate or disable heating operations.
 Device installed to prevent overheating.
 5 kW power for each individual cooking zone.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
 Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.
 Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.
 Leistung je Heizzone 5 kW.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Plan avec épaisseur 2 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Plan en vitrocéramique incassable.
 Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde.
 Réchauffement obtenu avec une inductance équipée d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement le réchauffement, et un dispositif contre l'échauffement.
 Puissance 5 kW par zone.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Piani con spessore 2 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vetroceramico infrangibile.
 Ogni zona di cottura è contrassegnata da una serigrafia circolare.
 Riscaldamento ottenuto con una induttanza dotata di dispositivo che rileva la presenza del recipiente di cottura sulla zona di cottura e attiva/disattiva automaticamente il riscaldamento, e dispositivo contro il surriscaldamento. Potenza 5 kW cada zona.

Voltaje especial 20V/3F + 4% , otros 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE • ELECTRIC INDUCTION RANGES
ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE • ELECTRIQUES INDUCTION

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert					
550/90 VTCIND	12101045		90x55x86/90h	10 Ac400V	



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert					
1100/45 VTCIND	12101046		45x110x86/90h	10 Ac400V	
1100/90 VTCIND	12101047		90x110x86/90h	20 Ac400V	



Serie 1100
1100 Serie


1100/90 CTGG

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
Plate and central rings in cast iron.
Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
Piezo electric lighter.
Plate temperature regulation, ranging from 50° to 500°C.
Thermocouple safety valve with pilot light.
Open flame model: 13 kW burners.

Model with gas oven: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.
Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
Piezozündung.
Temperaturregelung der Platte 50 bis 500 °C.
Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 13 kW.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Plancha y anillo centrales en hierro fundido.

Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico.

Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.

Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.

Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 13 kW.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Plate and central rings in cast iron.

Steel burner controlled by thermocouple safety valve.

Piezo electric lighter.

Plate temperature regulation, ranging from 50° to 500°C.

Thermocouple safety valve with pilot light.

Open flame model: 13 kW burners.

Model with gas oven: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Plaque et anneau central en fonte.

Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.

Allumage piézo.

Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C.

Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.

Versión avec feux ouverts : brûleurs de 13,5 kW.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
Température, contrôlée par thermostat, réglable de 50 à 300°C.

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE • ELECTRIC INDUCTION RANGES
ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE • ELECTRIQUES INDUCTION

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
1100/90 CTG	12100175		90x110x86/90h	14		



Con horno Versione su forno • With oven • Mit Backofen • Avec four						
1100/90 CTGG *	12100185		90x110x86/90h	14 + 11		
1100/90 CTGE *	12100195		90x110x86/90h	14	9 Ac400V	



* Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Ausstattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie


1100/90 CTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto mediante elemento ad irraggiamento controllato con termostato di sicurezza.
Regolazione temperatura da 50 a 400°C tramite termostato.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.
Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.
Thermostatically-regulated temperature range of 50 to 400°C.

Model with electric oven: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité.
Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et sur le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.

Voltaje especial 20V/3F + 4% , otros 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICA • ELECTRIC SOLID TOPS • ELEKTRO
GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU ÉLECTRIQUE

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
1100/90 CTE	12101170		90x110x86/90h		16 Ac400V	



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
1100/90 CTEE	12101180		90x110x86/90h		16+9 Ac400V	



Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI E BRASIERA MULTIUSO
 GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES AND ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
 GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER MIT ELEKTRO MULTI-BRÄTER
 BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE ET MULTI-Sauteuse Électrique


1100/45 CBG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
 Dimensiones cubas Gastro Norm.
 Fondo falso perforado para apoyo recipientes.
 Temperaturas regulables de 30° a 90°C.
 Cuba dotada de nivel de llenado.

Versión gas: quemador comandado de válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
 Dimensioni vasche Gastro Norm.
 Falso fondo forato per appoggio recipienti.
 Temperature regolabili da 30° a 90°C.
 Vasca dotata di livello troppopieno.

Versione gas: bruciatore comandati da valvole termostatiche di sicurezza a termocoppia e accensione piezo.

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Abmessungen Gastronorm-Behälter.
 Gelochter Ablageboden für Behälter.
 Temperatureinstellung zwischen 30 und 90 °C.
 Becken mit Überlaufgarnitur.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Sicherheits-Thermostatventile mit Thermoelement und Piezozündung.

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
 Gastro Norm bowl.
 Perforated false bottom to support recipients.
 Temperature regulation from 30° to 90°C.
 Bowl equipped with overflow device.

Gas model: burner controlled by thermocouple thermostat safety valve and piezo electric lighter.

Electric model: Armoured heater mounted on the outside of the bowl.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
 Dimensions des bacs Gastro Norm.
 Faux fond perforé pour poser les récipients.
 Températures réglages de 30° à 90°C.
 Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

Versión gaz: brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

Versión eléctrica: resistencias blindadas colocadas al exterior del bac.

Bacinillas • Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

BAC GN 1/1	GN 1/1 - H = 15	21.5
BAC GN 1/2	GN 1/2 - H = 15	9.5
BAC GN 1/3	GN 1/3 - H = 15	5.5
BAC GN 1/4	GN 1/4 - H = 15	4.7
BAC GN 1/6	GN 1/6 - H = 15	2.2
BAC GN 1/9	GN 1/9 - H = 15	1.00
BAC GN 2/3	GN 2/3 - H = 15	11.00



Tapas • Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

COP GN 1/1	GN 1/1
COP GN 1/2	GN 1/2
COP GN 1/3	GN 1/3
COP GN 1/4	GN 1/4
COP GN 1/6	GN 1/6
COP GN 1/9	GN 1/9
COP GN 2/3	GN 2/3



BAÑO MARIA GAS Y ELÉCTRICO Y SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO

Serie 1100

INTECNO®

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI E BRASIERA MULTIUSO
GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES AND ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER MIT ELEKTRO MULTI-BRÄTER
BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE ET MULTI-SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo top

Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top

1100/45 TCBG	12130150	45x110x28h	3,6		Ø 1/3 Ø 1/3
1100/45 TCBE	12131150	45x110x28h	2,2 Ac230V		Ø 1/2



Sobre base abierta

Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

1100/45 CBG	12100150	45x110x86/90h	3,6		Ø 1/3 Ø 1/3
1100/45 CBE	12101150	45x110x86/90h	2,2 Ac230V		Ø 1/2



Bacinelle non in dotazione • Containers are not included • Behälter sind im Preis nicht inbegriffen
Bacs G/N pas compris dans le prix • Recipientes no incluidos en el precio

Sartén múltiplo eléctrico

Brasiera elettrica multiuso • Electric multi cooking bratt pan • Elektro Multi-Bräter • Multi-Sauteuse électrique



550/90 KBEF	12101065		90x55x86/90h	4.5	h = 10,9 30,6 51
--------------------	----------	--	--------------	-----	---



Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

Serie 1100
1100 Serie


1100/90 FTTGG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Versione gas: bruciatore a fiamma autostabilizzata. Valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (110-280°C).

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C).

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm .
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
 Large grease drawer.

Gas model: Burner with self-stabilizing flame. Thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C).

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C).

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
 Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

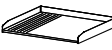
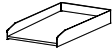
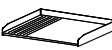
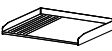
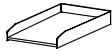
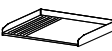
Version gaz: brûleur à flamme stabilisée automatiquement. Soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C).

FRY-TOP A GAS

Serie 1100



FRY TOP A GAS • FRY TOP A GAS • GAS GRIDDLE PLATES
GAS-GRILLPLATTEN • GRILLADES GAZ

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Versión Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
550/90 TFFTGC	12130320		90x55x28h	9,5			
550/90 TFFTGC1/2R	12130321		90x55x28h	9,5			
Versión top pasante Versione Top passante • Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante							
1100/90 TFTTG	12130310		90x110x28h	15			
1100/90 TFTTG1/2R	12130311		90x110x28h	15			
1100/90 TFTTGR	12130312		90x110x28h	15			
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
1100/90 TFFTGC	12130315		90x110x28h	15			
1100/90 TFFTGC1/2R	12130316		90x110x28h	15			
1100/90 TFFTGCR	12130317		90x110x28h	15			
Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un coté Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
550/90 FTTGC	12100320		90x55x86/90h	9,5			
550/90 FTTGC1/2R	12100321		90x55x86/90h	9,5			
Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante							
1100/90 FTTG	12100310		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTG1/2R	12100311		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGR	12100312		90x110x86/90h	15			
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
1100/90 FTTGC	12100315		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGC1/2R	12100316		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGCR	12100317		90x110x86/90h	15			
Con horno Versione su forno • With oven • Mit Backofen • Avec four							
1100/90 FTTGG *	12100400		90x110x86/90h	26			
1100/90 FTTGE *	12100405		90x110x86/90h	15	9 Ac400V		



Serie 1100
1100 Serie

* Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53 -
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53


1100/90 FTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Piastrine di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Versione elettrica: riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy. Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C. Termostato di sicurezza.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.

Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Versión eléctrica: calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.

Large grease drawer.

Electric model: incoloy armoured heaters. Thermostatically-controlled temperature range from 110 to 280°C. Safety thermostat.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.

Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C. Sicherheitsthermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.

Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Version électrique: réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

FRY-TOP ELÉCTRICOS

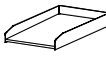
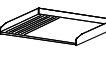
FRY TOP ELETTRICI • ELECTRIC GRIDDLE PLATES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN • GRILLES ELECTRIQUES

Serie 1100

INTECNO®

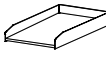
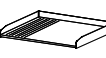
Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg	
------	------	---	-------------------	-----------	--------------------	---

Versión Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

550/90 TFTEC	12131320		90x55x28h	10		
550/90 TFTEC1/2R	12131321		90x55x28h	10		

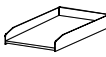
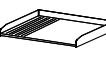


Versión Top pasante
Versione Top passante • Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante

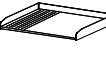
1100/90 TFTE	12131140		90x110x28h	20		
1100/90 TFTE1/2R	12131141		90x110x28h	20		
1100/90 TFTER	12131142		90x110x28h	20		



Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

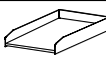
1100/90 TFTEC	12131145		90x110x28h	20		
1100/90 TFTEC1/2R	12131146		90x110x28h	20		
1100/90 TFTECR	12131147		90x110x28h	20		

Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit
Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un coté
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

550/90 FTEC	12101320		90x55x86/90h	10		
550/90 FTEC1/2R	12101321		90x55x86/90h	10		

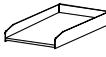
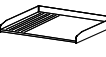


Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante
Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante

1100/90 FTE	12101140		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTE1/2R	12101141		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTER	12101142		90x110x86/90h	20		

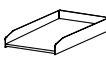


Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

1100/90 FTEC	12101145		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTEC1/2R	12101146		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTECR	12101147		90x110x86/90h	20		



Con horno
Versione su forno • With oven • Mit Backofen • Avec four

1100/90 FTEE	12101405		90x110x86/90h	29		
---------------------	----------	--	---------------	----	--	---

Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Ausstattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie


550/90 CPG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.

Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio AISI 304 situata in vasca e ruotabile di 90° per favorire la pulizia.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inossidabile posizionato esternamente alla vasca. Valvola gas di sicurezza con termocoppia e accensione elettrica.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero AISI 304 situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba. Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Molded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.

Stainless steel water dispenser and water discharge unit at ground level.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable 90° to allow cleaning.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Gas safety valve with thermocouple, and electric ignition.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.

Wasserauslass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Widerstand aus Edelstahl Aisi 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.

Distributeur d'eau en acier inox et évacuation au sol.

Version électrique: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKER
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISIÈURS À PÂTE À GAZ ET ÉLECTRIQUES

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo con armario 1 lado • Versione armadiata 1 lato • 1 side element with cupboard
Einseitiges Element mit geschlossenem Unterbau • Version placard fermé sur un côté

550/45 CPG	12100900		45x55x86/90h	13		
			lt. 26			
550/45 CPE	12101900				7,5 Ac400V	



Modelo con armario 1 lado • Versione armadiata 1 lato • 1 side element with cupboard
Einseitiges Element mit geschlossenem Unterbau • Version placard fermé sur un côté

550/90 CPG	12100905		90x55x86/90h	13+13		
			lt. 26 + 26			
550/90 CPE	12101905				7,5 + 7,5 Ac400V	

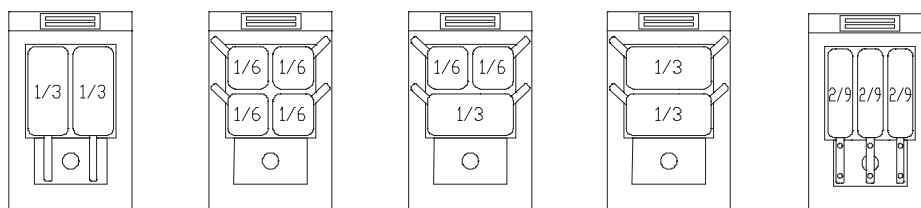


Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

Tapa para una cuba • Coperchio per singola vasca
Single tank inox lid • Deckel fuer einzelnes becken
Couvercle pour chaque cuve

COP	2591950
------------	---------

Combinaciones posibles por cada cuba • Abbinamenti possibili per ogni vasca
Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen
Compositions possibles pour chaque cuve



	E 2591611	A 2591612	B 2591613	C 2591614	D 2591615
€					


550/90 FRG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.

Grifos de descarga aceite.

Bandejas recoge aceite bajo pedido.

Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria en más de 90°. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 190°C.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 190°C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. Rubinetti di scarico olio.

Bacinelle raccogli olio a richiesta.

Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperatura eccessive dell'olio

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 190°C.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 190°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.

Oil discharge tap.

Oil drip pan available upon request.

Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable more than 90°. Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 190°C.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 190°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.

Ölablasshähne. Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar. Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 190 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 190 °C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse. Robinets de vidange huile.

Bacs de récupération de l'huile sur demande.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

Versión eléctrica: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 190°C.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 190°C.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Serie 1100

INTECNO®

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC DEEP FAT FRYERS
ELEKTRO UND GAS FRITEUSEN • FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Equipada con 1 canasto 10Lt. • Dotazione n.1 cestello 10Lt. • 1 Basket 10Lt. included 1Korb 10Lt.: standard Ausrüstung • 1 Panier 10Lt. compris						
550/45 FRG	12100500		45x55x86/90h	9,5		
			lt.10		9	
550/45 FRE	12101500				Ac400V	



Equipada con 2 canastos 10Lt. • Dotazione n.2 cestelli 10Lt. • 2 Baskets 10Lt. included
2 Körbe 10Lt.: standard Ausrüstung • 2 Paniers 10Lt. compris

550/90 FRG	12100600		90x55x86/90h	9,5 + 9,5		
			lt.10+10		9+9	
550/90 FRE	12101600				Ac400V	



Dimensiones de los canastos

Dimensioni cestelli • Baskets dimensions • Körbe abmessungen • Dimension des paniers

				15,7x32x12,2h cm		
				10Lt		



Serie 1100
1100 Serie

Para más información contactar con nuestro despacho comercial
Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale • For further requests please contact our sales department
Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung • Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente


1100/90 ENC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.

Versión con cajón: cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.

Versione con cassetto: cassetti atti a contenere bacinelle di altezza massima 150mm, guide cassetto fisse.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.

Model with drawer: Drawers to contain bowls (max. 150-mm high), fixed drawer rails.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Ausführung mit Schublade: Schubladen für max. 150 mm hohe Behälter, feste Schubladenführungen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.

Versión avec tiroir : tiroirs pouvant contenir des bacs d'une hauteur maximum de 150mm, rails tiroir fixes.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Serie 1100



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Version Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top

550/45 TEN	12130230		45x55x28h			
550/90 TEN	12130240		90x55x28h			



Modelo top con cajón • Versione Top 1 lato con cassetto
1 side top version with drawer • Einseitige Tischplatteausführung mit Schublade
Version top avec tiroir sur un côté

550/45 TENC	12130235		45x55x28h			
550/90 TENC	12130245		90x55x28h			



Versión top pasante • Versione Top passante
Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante

1100/45 TEN	12130210		45x110x28h			
1100/90 TEN	12130220		90x110x28h			



Modelo top pasante con cajón • Versione Top passante con cassetto
Pass-through top version with drawer • Beidseitige Tischplatteausführung mit Schublade
Élément top traversant avec tiroir

1100/45 TENC	12130215		45x110x28h			
1100/90 TENC	12130225		90x110x28h			



Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit
Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un côté

550/45 EN	12100230		45x55x86/90h			
550/90 EN	12100240		90x55x86/90h			



Elemento neutro con cajón • Versione a giorno 1 lato con cassetto
1 side neutral unit with drawer • Einseitiger offener Unterbau mit Schublade
Élément neutre avec tiroir

550/45 ENC	12100235		45x55x86/90h			
550/90 ENC	12100245		90x55x86/90h			



Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante
Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante

1100/45 EN	12100210		45x110x86/90h			
1100/90 EN	12100220		90x110x86/90h			



Versión neutra pasante con cajón • Versione a giorno passante con cassetto
Pass-through neutral unit with drawer • Beidseiter offener Unterbau mit Schublade
Élément neutre traversant avec tiroir

1100/45 ENC	12100215		45x110x86/90h			
1100/90 ENC	12100225		90x110x86/90h			



Serie 1100
1100 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Horno a gas
Forno gas • Gas oven • Gas backofen • Four à gaz

110/90PFG	0220900102		90x110x62h	12		
------------------	------------	--	------------	----	--	--



Horno eléctrico
Forno elettrico • Electric oven • Elektro Backofen • Four électrique

110/90PFE	0221200020		90x110x62h		9 Ac400V	
------------------	------------	--	------------	--	-------------	--



Base abierta

110/45B			45x110x62h			
----------------	--	--	------------	--	--	--

110/90B			90x110x62h			
----------------	--	--	------------	--	--	--

110/135B	0220900061		135x110x62h			
-----------------	------------	--	-------------	--	--	--



Base abierta

55/45B			45x55x62h			
---------------	--	--	-----------	--	--	--

55/90B			90x55x62h			
---------------	--	--	-----------	--	--	--



Kit armario caliente ventilado con puertas • Kit armadio caldo ventilato con porte
Kit for fan assisted heated cupboard with doors • Belüfteter Wärmeschranksatz mit Türen
Kit pour armoire chauffante avec portes

110/90PBAC	2593550				2,4 Ac230V	
-------------------	---------	--	--	--	---------------	--



Soporte para salamandra • Para los soportes consultar con la central
Supporto per salamandra • Per supporti consultare il fabbricante
Support for salamander • For supports to consult the manufacturer
Gestell für salamander • Gestell auf Anfrage
Support pour salamandre • Pour le piétement consulter le constructeur

SPS			60x40			
------------	--	--	-------	--	--	--



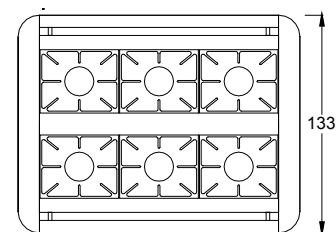
Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Altro • others • andere • autres

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Puerta Porta • Door • Tür • Porte			
45/110 PDX-SX	2593510		
Zócalo Zoccolo • Plinth • Sockelblende • Socle			
ZC			x 1 ml
Grifo con soporte • Supporto colonna acqua con rubinetto Water tap with support • Wasserhahn mit Gesten Robinet de l'eau avec support			
20/110MCRP	0221000001		20x110
Kit ruedas Kit ruote • Set of wheels • Satz räder • Kit roulettes			
	2591190		Ø =80
Grifo Rubinetto • Water tap • Wasserhahn • Robinet de l'eau			
RUB 110	2590145		65
Grifo Rubinetto • Water tap • Wasserhahn • Robinet de l'eau			
	6A022760		
Fuentes para hornos Teglia per forno • Oven trays • Backblech • Plaque pour four Inox			
TEGL01	6A029270		650x530 GN 2/1 H 20
Fuentes para hornos Teglia per forno • Oven trays • Backblech • Plaque pour four Inox			
TEGL02	6A029260		650x530 GN 2/1 H 40
Plancha de hierro fundido Piastra liscia in ghisa • Smooth cast-iron plate • Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte			
	2519486		39,6x34,8
Planchas ranuradas Piastra rigata • Ribbed cast-iron plate • Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte			
	2519488		39,6x34,8

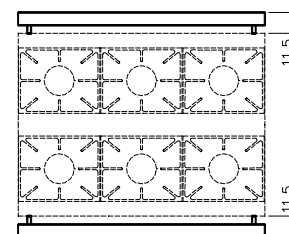


Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Pasamano perimétrico Corrimano perimetrale • Perimetral handrail • Perimeter Handleiste Barre de dressage périmètre						
CMA1109	2593580		114x133x6h			
CMA1113	2593581		159x133x6h			
CMA1118	2593582		204x133x6h			
CMA1122	2593583		249x133x6h			
CMA1127	2593584		294x133x6h			



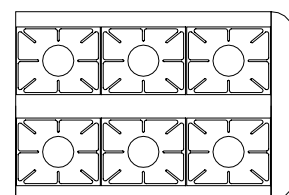
Pasamano frontal
Corrimano frontale • Frontal handrail • Vordere Handleiste • Front barre de dressage

CMF1109	2593590		90x6h			
CMF1113	2593591		135x6h			
CMF1118	2593592		180x6h			
CMF1122	2593593		225x6h			
CMF1127	2593594		270x6h			



Elemento terminal para el plano
Elemento terminale per piano • Element terminal for plan Element-Terminal für Plan
Terminal de l'élément pour le plan

CMT11	2593599					
--------------	---------	--	--	--	--	--



Estructura porta-fuentes
Struttura porta teglie • Tray holder structure • Backblechablage • Structure porte-plaque

CGPT 1190	90x60					
CGPT 11135	135x60					
CGPT 11180	180x60					
CGPT 11225	225x60					
CGPT 11270	270x60					

Montante neutro
Montante neutro • Column • Träger • Montant

CCPG110N						
-----------------	--	--	--	--	--	--



ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES - ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

Serie 1100 **INTECNO**

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Cajones para base abierta
Cassetti per base neutra • Drawers for neutral units • Schubladen für Unterbau
Tiroirs pour base neutre

CASS45	2592970		mod. 45 GN 1/1 h 10 cm	4 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs
CASS90	2592975		mod. 90 GN 1/1 h 10 cm	8 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs

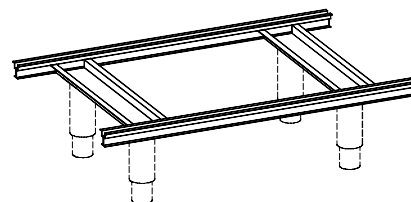


Estructura de aluminio
Struttura alluminata • Aluminium frame • Aluminium-Rahmen
Structure en aluminium

ST1113A	135x110
ST1118A	180x110
ST1122A	225x110
ST1127A	270x110

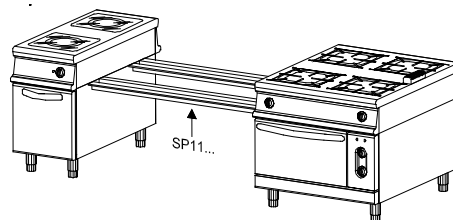
Estructura de INOX
Struttura INOX • INOX frame • CNS-Rahmen • Structure en INOX

ST1113X	135x110
ST1118X	180x110
ST1122X	225x110
ST1127X	270x110



Estructura de INOX
Struttura INOX • INOX frame • CNS-Rahmen • Structure en INOX

SP1113X	135x110
SP1118X	180x110
SP1122X	225x110



Pies
Piedi • Feet • Füße • Pieds

GA	2564200
GB	2564210



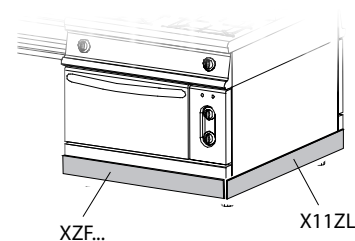
Serie 1100
1100 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Zócalo anterior

Zoccolatura frontale • Front kick plate • Frontsockel • Plinthe frontale

ZF11_45			mod. 45 cm
ZF11_90			mod. 90 cm
ZF11_135			mod. 135 cm
ZF11_180			mod. 180 cm
ZF11_225			mod. 225 cm
ZF11_270			mod. 270 cm



Zócalo lateral

Zoccolatura laterale • Side kick plate • Seitensockel • Plinthe latérale

11ZL

RAL tratamiento de pintura

Trattamento per verniciatura RAL • RAL paint treatment • RAL-Farbe Behandlung

Traitement de peinture RAL

VERN LAT	Panel lateral Parete laterale Lateral panel Seiten Wand Côté laterale
VERN 4 X CASS	4 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs
VCERN 8 X CASS	8 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs
VERN PORTA	Puerta Porta - Port Port - Porte
VERN PORTA FORNO	Puerta del horno Porta forno Oven door Backofentür Porte du four



