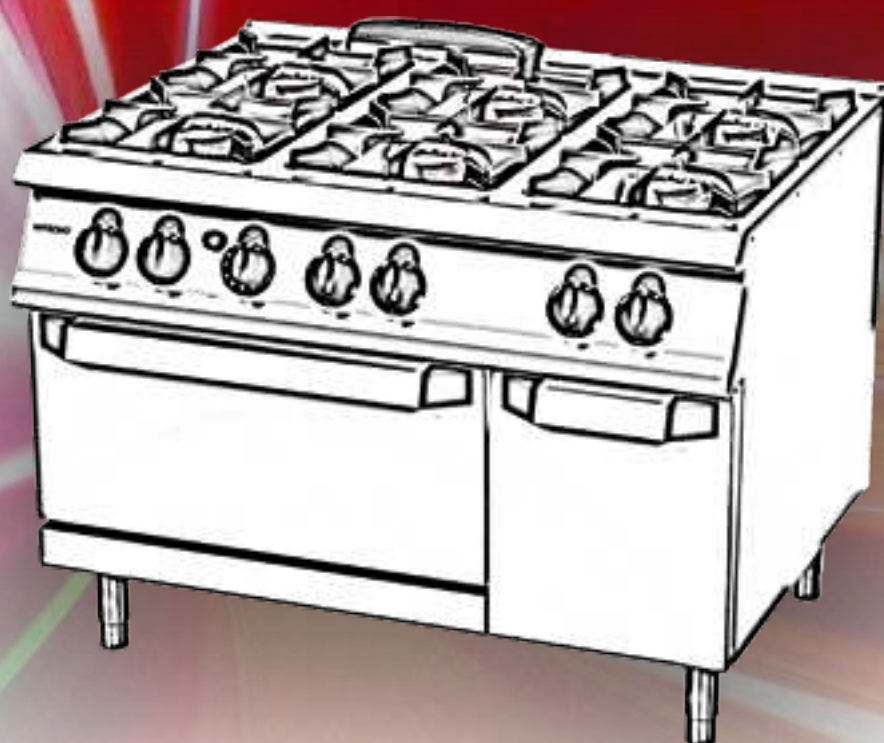




■ Serie 700

700 serie
700 serie
Série 700
700 serie

Serie 700
700 Serie

INDICE

Página



Cocinas a gas 190-191



Cocinas a gas con horno 192-193



Placas radiantes gas 194-195



Placas radiantes eléctrica 196-197



Cocinas eléctricas con planchas de hierro fundido 198-199



Cocinas eléctricas vitrocerámica 200-201



Cocinas eléctricas a inducción 202-203



Baño maría gas y eléctrico 204-205



Fry-top a gas 206-207



Fry-top eléctricos 208-209

INDICE

Página



Barbacoa de piedra volcánica 210-211



Parrillas gas vapor y eléctricas 212-213



Sartenes basculantes 214-215



Cuece-pastas gas y eléctricos 216-217



Cuece-pastas gas 218-219



Freidoras a gas y eléctricas 220-221



Marmitas 222-223



Sartén Multiuso eléctrica / Recipiente caliente eléctrico 224-225



Elementos neutros 226-228



Accesorios 229-233


76/10 CGG

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

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete 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.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador. Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
Parrillas de hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
Bandejas recoge-gotas de acero inoxidable.

Modelos con horno de gas: calentamiento con quemador de 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. Horno de gas y eléctrico GN 2/1

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

Electric oven models: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven

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

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. Four au gaz et électrique GN 2/1

72
74
76

3,5 kW
5,6 kW

3,5 kW	3,5 kW
5,6 kW	5,6 kW

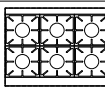
3,5 kW	5,6 kW	3,5 kW
5,6 kW	3,5 kW	5,6 kW

COCINA A GAS

CUCINE A GAS • GAS RANGES
GAS-HERDE • FOURNEAUX GAZ

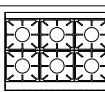
Serie 700

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas - versión top Cucine a gas - versione Top • Gas ranges - top version Gas-Herde Tischplatteausführung • Fourneaux gaz - élément top							
72/10 TCG	0780929		40x73x25h	9,1		0,2 / 33	
74/10 TCG	0780939		80x73x25h	18,2		0,3 / 53	
76/10 TCG	0780949		120x73x25h	27,3		0,4 / 70	



Cocinas gas sobre soporte abierto
Cucine a gas su base a giorno • Gas ranges on neutral unit
Gas-Herde auf offenem Unterbau • Fourneaux gaz sur élément neutre

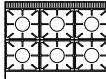
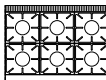
							
72/10 CG	0780009		40x73x84/90h	9,1		0,43 / 50	
74/10 CG	0780019		80x73x84/90h	18,2		0,8 / 80	
76/10 CG	0780029		120x73x84/90h	27,3		1,2 / 105	

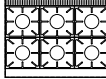
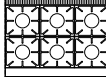


Serie 700
700 Serie

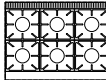
Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas con horno gas Cucine a gas su forno gas • Gas ranges with gas oven Gas-Herde mit Gas-Backofen • Fourneaux gaz avec four gaz							
74/10 CGG *	0780039		80x73x84/90h	18,2 + 8		0,8 / 140	
Cocinas gas con horno eléctrico Cucine a gas su forno elettrico • Gas ranges with electric oven Gas-Herde mit Elektro-Backofen • Fourneaux gaz avec four électrique							
74/10 CGE *	0780049		80x73x84/90h	18,2	6 NAC400V	0,8 / 135	

* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Cocinas gas con horno gas y armario neutro • Cucine a gas su forno gas e armadio neutro Gas ranges with gas oven and neutral cupboard • Gas-Herde mit Gas-Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four gaz et placard neutre							
76/10 CGG *	0780059		120x73x84/90h	27,3 +8		1,2 / 175	
Cocinas gas con horno eléctrico y armario neutro • Cucine a gas su forno elettrico e armadio neutro Gas ranges with electric oven and neutral cupboard • Gas-Herde mit Elektro-Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four électrique et placard neutre							
76/10 CGE *	0780069		120x73x84/90h	27,3	6 Ac400V	1,2 / 170	

Cocinas gas con horno gas y armario caliente • Cucine a gas su forno gas e armadio caldo Gas ranges with gas oven and electric cupboard • Gas-Herde mit Gas-Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four gaz et armoire chauffante							
76/10 CGGE *	0783389		120x73x84/90h	35,3	1 Ac230V	1,2 / 175	
Cocinas gas con horno eléctrico y armario caliente • Cucine a gas su forno elettrico e armadio caldo Gas ranges with electric oven and electric cupboard • Gas-Herde mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four électrique et armoire chauffante							
76/10 CGEE *	0783379		120x73x84/90h	27,3	7 Ac400V	1,2 / 171	

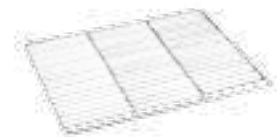
* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Cocina gas con maxi horno a gas Cucine a gas su maxi forno a gas • Gas range with large gas oven Gas Herd mit Maxi-Gasbackofen • Fourneaux gaz avec maxi-four a gaz							
76/10 CGGFL	0780089		120x73x90/96h	27,3 + 10		1,2 / 182	

Dotación: 1 Rejilla cromada 93x62 cm y 1 bandeja 93x62x1,5 cm
 Dotazione: 1 griglia cromata 93x62 cm e 1 teglia 93x62x1,5 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 93x62 cm and 1 tray 93x62x1,5 cm - Ausstattung: 1 verchr. Rost 93x62 cm und 1 Backblech 93x62x1,5 cm
 Dotation: 1 grille chromée 93x62 cm et 1 plaque 93x62x1,5 cm



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrilla en acero inox cromada para horno Griglia in acciaio cromato per forno • S/s chrome plated grid for oven CNS verchromter Rostn for oven • Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000		53x32.5
GGN2/1	97375000		53x65
BF9M-X	97377000		93x62
Bandeja en acero inox para horno Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno • S/s AISI 304 tray for oven CNS Backblech für Backofen • Plaque en acier inox AISI 304 pour four			
TGN2/1	97376900		53x65x1H
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 40 y 80 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 40 e 80 cm • S/s door for 40 and 80 cm large units CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 40 et 80 cm			
BVP4	0784609		39,5x3,6x46,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 60 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 60 • S/s door for 60 cm large units CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 60 cm			
BVP6	0784619		59,5x3,6x46,5H
Bastidor para rejillas para elementos de 40 cm Reggigriglie per vano da 40cm • Grid frame support for 40 cm large units Einhängegestell für 40 cm breite Unterbauten • Support de grilles pour éléments 40 cm			
BV-RG	97364900		5x56x38H
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm Montante centrale per basi vano da 60,80 o 120 • Upright for 60, 80 and 120 cm large units Stütze für 60, 80 und 120 breite Unterbauten • Montant pour éléments 60, 80 120 cm			
BV-MC6/8	97367900		
Par de montantes laterales para elementos de 80 cm Coppia montanti laterale per basi vani da 80 cm • Couple of side uprights for 80 cm large units Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten • Paire montants lateraux pour bases 80cm			
BV-ML8	97368000		
Plancha de hierro fundido bifuego Piastra liscia in ghisa bifuoco • Double burners smooth cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 2-feux			
	2519483		55x31
Planchas ranuradas bifuego Piastra rigata bifuoco • Double burner ribbed cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte 2-feux			
	2519485		55x31




76/10 CTGG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Piastra e anello centrali in ghisa.
 Bruciatore in acciaio comandato da valvola di sicurezza a termocoppia.
 Accensione piezo.
 Temperatura regolabile sulla piastra da 50° a 450°C.
 Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.

Versione con fuochi aperti: bruciatori da 3,5 e 5 kW.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°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. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Plancha y anillo centrales de hierro fundido.
 Quemador de acero controlado por una válvula de seguridad con termopar. Encendido piezo.
 Temperatura regulable en la plancha de 50° a 450°C.
 Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.
 Versión con fuegos abiertos: quemadores de 3,5 y 5 kW.

Modelos con horno de gas: calentamiento con quemador de 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.
 Horno de gas y eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Plate and central rings in cast iron.
 Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
 Piezo electric lighter.
 Plate temperature regulation, ranging from 50° to 450°C.
 Thermocouple safety valve with pilot light.
 Open flame model: 3.5 and 5 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 models: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Zentrale Platte und Kranz aus Gusseisen.
 Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
 Piezozündung.
 Temperaturregelung der Platte 50 bis 450°C.
 Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
 Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 5 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. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 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 450°C.
 Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
 Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 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. Four au gaz et électrique GN 2/1

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

PLACAS RADIANTES GAS

CUCINE TUTTAPIASTRA GAS • GAS SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU

Serie 700 **INTECNO**

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top						
74/10 TCTG	0780959		80x73x25H	12	0,29/ 98	
74/10 TCTGDX	0780979		80x73x25H	6+9,1	0,29/ 98	



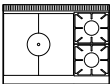
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
74/10 CTG	0780099		80x73x87H	12	0,8 / 125	
74/10 CTGDX	0780139		80x73x87H	6+9,1	1,2 / 170	



Con horno gas Versione su forno gas • With gas oven Mit Gas-Backofen • Avec four gaz						
74/10 CTGG *	0780109		80x73x87H	12 +8	0,8 / 125	
74/10 CTGGDX *	0780159		80x73x87H	6+9,1 +8	0,8 / 155	



* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Con horno gas Versione su forno gas • With gas oven Mit Gas-Backofen • Avec four gaz						
76/10 CTGG	0780169		120x73x87H	12+9,1 +8	1,2 / 205	



* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Serie 700
700 Serie


74/10 CTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900 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.
Forno elettrico GN 2/1

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irradiación controlado con termostato de seguridad.
Regulación de la 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.
Horno eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.
Temperature controlled by thermostat with a range from 50 to 400°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.
Electric GN 2/1 oven

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 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.
Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 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.
Four électrique GN 2/1

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

PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS

Serie 700

INTECNO®

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top						
74/10 TCTE	0781029		80x73x25H		10 Ac400V	0,29/ 98



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
74/10 CTAE	0780239		80x73x87H		10 Ac400V	0,8 / 125



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
74/10 CTEE	0780249		80x73x87H		10+6 Ac400V	0,8 / 125



Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 -
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 -
Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Serie 700
700 Serie


74/10 CEEPQ

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Versión con placas redondas de 220 mm de diámetro y 2,6 kW.

Versión con placas cuadradas de 220x220 y 2,6 kW. Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.

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. Horno de dimensiones GN 2/1

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.

Versione con piastre rotonde da 220mm di diametro e 2,6 kW.

Versione con piastre quadre da 220x220 e 2,6 kW. Regolazione del riscaldamento con selettore a 7 posizioni.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno di dimensioni GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.

Round plates version 220mm diameter and 2.6 kW.

Square plate version 220x220 and 2.6 kW. 7-position selector switch to adjust and regulate heating.

Electric oven model: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.

Ausführung mit runden Platten, Durchm. 220 mm, 2,6 kW.

Ausführung mit viereckigen Platten, 220x220 mm, 2,6 kW. Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Backofenabmessungen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.

Version avec plaques rondes de 220mm de diamètre et 2,6 kW.

Version avec plaques carrées de 220x220 et 2,6 kW. Réglage du réchauffement par un sélecteur à 7 positions.

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. Four de dimensions GN 2/1

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

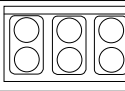
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

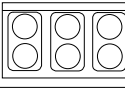
Serie 700

CUCINE ELETTRICHE CON PIASTRA IN GHISA • ELECTRIC RANGE WITH CAST IRON PLATES
ELEKTROHERDE MIT VIERECKIGEN GUSSPLATTEN • FOURNEAUX ELECTRIQUES AVEC PLAQUE EN FONTE

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top							⚡
72/10 TCEPT	0780989		40x73x25H		5,2 Ac400V	0,2 / 30	
74/10 TCEPT	0780999		80x73x25H		10,4 Ac400V	0,3 / 47	
76/10 TCEPT	0783409		120x73x25H		15,6 Ac400V	0,42 / 63	
72/10 TCEPQ	0781009		40x73x25H		5,2 Ac400V	0,2 / 30	
74/10 TCEPQ	0781019		80x73x25H		10,4 Ac400V	0,3 / 47	

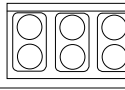


Sobre base abierta
Versione su base a giorno • On neutral unit
Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

72/10 CEPT	0780179		40x73x87H		5,2 Ac400V	0,4 / 45	
74/10 CEPT	0780189		80x73x87H		10,4 Ac400V	0,75 / 70	
76/10 CEPT	0783419		120x73x87H		15,6 Ac400V	1,1 / 110	
72/10 CEPQ	0780209		40x73x87H		5,2 Ac400V	0,4 / 50	
74/10 CEPQ	0780219		80x73x87H		10,4 Ac400V	0,75 / 80	



Con horno eléctrico
Versione su forno elettrico • With electric oven
Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique

74/10 CEEPT	0780199		80x73x87H		16,4 Ac400V	0,4 / 140	
76/10 CEEPT	0783399		120x73x87H		21,6 Ac400V	1,1 / 140	
74/10 CEEPO	0780229		80x73x87H		16,4 Ac400V	1,1 / 140	



Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 • Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 -
Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1


74/10 VTCE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vetroceramico infrangibile.
 Zone di cottura da 23 cm contrassegnate da serigrafia rotonda, indicante la misura del recipiente idoneo da utilizzare.
 Temperatura regolabile tramite regolatore di energia che permette di selezionare l'ampiezza della zona di riscaldamento per adeguarla alla dimensione del fondo della pentola.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
 Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.
 Forno di dimensioni GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Shatterproof ceramic glass hob.
 23 cm cooking zones marked with a round serigraph print, indicating the suitable size of the container to be used.
 Temperature that can be controlled through the energy adjuster that selects the width of the heating zone to adapt it to pan size.

Models with electric oven: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
 Rundes Kochfeld mit 23 cm Durchmesser, worüber die Abmessung des zur Benutzung geeigneten Behälters gekennzeichnet sind.
 Temperatureinstellung mittels Leistungsregler und Anwahl des Heizbereichs je nach Größe des verwendeten Kochgeschirrs.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Backofenabmessungen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Plan en vitrocéramique incassable.
 Zones de cuisson 23 cm marquées par une sérigraphie ronde indiquant la mesure du récipient adapté qu'il faut utiliser.
 Température réglable par un régulateur d'énergie qui permet de sélectionner l'ampleur de la zone de réchauffement pour l'adapter à la dimension du fond de la casserole.

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. Four de dimensions GN 2/1

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
 Superficie vitrocerámica irrompible.
 Zonas de cocción de 23 cm marcada por serigrafía redonda que indica la medida del recipiente adecuado que se debe utilizar.
 Temperatura regulable mediante regulador de energía que permite seleccionar la amplitud de la zona de calentamiento para adecuarla a la dimensión del fondo de la olla.

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.
 Horno de dimensiones GN 2/1

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

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

Serie 700



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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg		
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top							⚡
72/10 TVTC	0781039		40x73x25H	5 Ac400V	0,16 / 30		2 x Ø 23
74/10 TVTC	0781049		80x73x25H	10 Ac400V	0,3 / 47		4 x Ø 23



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert							⚡
72/10 VTC	0780259		40x73x87H	5 Ac400V	0,4 / 45		2 x Ø 23
74/10 VTC	0780269		80x73x87H	10 Ac400V	0,75 / 70		4 x Ø 23



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique							⚡
74/10 VTCE	0780279		80x73x87H	10+6 Ac400V	1,1 / 140		4 x Ø 23

Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 -
Austattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1



Serie 700
700 Serie


74/10 GCI

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
 Superficie vitrocerámica de espesor de 6 mm.
 Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.
 Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que detecta la presencia del recipiente en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y de dispositivo contra el sobrecalentamiento.
 Potencia de 3,5 kW en cada zona.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vitroceramico dello spessore di 6 mm.
 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 3,5 kW cada zona

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Shatterproof ceramic glass hob that is 6 mm thick.
 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.
 3,5 kW power for each individual cooking zone

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Glaskeramikfeld, Stärke 6 mm.
 Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.
 Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.
 Leistung je Heizzone 3,5 kW.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
 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 3,5 kW par zone.

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

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

Serie 700

INTECNO®

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top							
72/10 TCI	0781059		40x73x25H		7 Ac400V	0,2 / 35	 2 x Ø 23
74/10 TCI	0781069		80x73x25H		14 Ac400V	0,3 / 57	 4 x Ø 23



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert							
72/10 GCI	0784629		40x73x87H		7 Ac400V	0,4 / 50	 2 x Ø 23
74/10 GCI	0784639		80x73x87H		14 Ac400V	0,75 / 80	 4 x Ø 23



WOK Modelo top WOK Versione Top • WOK Top version WOK Tischplatteausführung • WOK Élément top							
72/10 TCIW	0781079		40x73x25H		5 Ac400V	0,2 / 35	 1 x Ø 30



WOK Sobre base abierta WOK Versione su base a giorno • WOK On neutral unit WOK Auf offenem Unterbau • WOK Sur placard ouvert							
72/10 GCIW	0780309		40x73x87H		5 Ac400V	0,4 / 50	 1 x Ø 30



Serie 700
700 Serie


74/10 CBE

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Cubas adecuadas para recoger bandejas h 150 mm.
 Fondo falso perforado para apoyar los recipientes.
 Temperaturas regulables de 30 a 90 °C.
 Cuba con nivel de reboso.

Versión de gas: quemador controlado por válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezo.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, carga agua por medio de electro válvula.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Vasche adatte ad accogliere bacinelle h 150mm.
 Falso 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, carico acqua per mezzo di elettrovalvola.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Pan that are suitable to contain bowls that are 150 mm high.
 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, electrovalve-controlled water loading.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Becken geeignet für Behälter, h 150 mm.
 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, Wassereinfluss über Magnetventil.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Cuves adaptées pour recevoir des bacs de 150mm de hauteur.
 Faux fond perforé pour poser les récipients.
 Températures réglages de 30° à 90°C.
 Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

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

Version électrique: résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve, charge d'eau à l'aide d'une électrovanne.

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



Taps • 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



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

BAÑO MARIA GAS Y ELÉCTRICO

Serie 700

INTECNO®

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES
GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER • BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Gn
Modelo top gas Versione Top a gas • Gas top version Gas-Tischplatteausführung • Élément top gaz							
72/10 TCBG	0781409		40x73x25H	3		0,16 / 33	1 x Gn 1/1
74/10 TCBG	0781419		80x73x25H	6		0,29 / 53	2 x Gn 1/1



Modelo gas sobre base abierta Versione gas su base a giorno • Gas version on neutral unit Gas-Ausführung auf offenem Unterbau • Élément top gaz sur placard ouvert							
72/10 CBG	0780639		40x73x87H	3		0,43 / 50	1 x Gn 1/1
74/10 CBG	0780649		80x73x87H	6		0,8 / 69	2 x Gn 1/1



Modelo top eléctrico Versione Top elettrica Electric top version Elektro-Tischplatteausführung Élément top électrique				Agua por medio de electro válvula Carico acqua per mezzo di elettrovalvola Electrovalve-controlled water loading Wassereinlass über Magnetventil Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne			
72/10 TCBE	0781429		40x73x25H	1,8 Ac230V		0,16 / 33	1 x Gn 1/1
74/10 TCBE	0781439		80x73x25H	5,4 Ac400V		0,29 / 53	2 x Gn 1/1



Modelo eléctrico sobre base abierta Versione elettrica su base a giorno Electric version on neutral unit Elektro-Ausführung auf offenem Unterbau Élément top électrique sur placard ouvert				Agua por medio de electro válvula Carico acqua per mezzo di elettrovalvola Electrovalve-controlled water loading Wassereinlass über Magnetventil Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne			
72/10 CBE	0780659		40x73x87H	1,8 Ac230V		0,4 / 47	1 x Gn 1/1
74/10 CBE	0780669		80x73x87H	5,4 Ac400V		0,8 / 67	2 x Gn 1/1



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

Serie 700
700 Serie

FRY-TOP SIN VALVULA TERMOSTATICA
FRY TOP NON TERMOSTATATI • GRIDDLE PLATES WITH NON-THERMOSTATIC VALVE
GRILLPLATTEN MIT ON-OFF VENTIL • GRILLADES SANS VANNE THERMOSTATIQUE


74/10 FTTGC

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni : 40,60,80

Versione gas: bruciatore a fiamma autostabilizzata.
 Regolazione temperatura tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia (200-400°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (110-280°C) nelle versioni cromate

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Aussenmasse : 40,60,80

Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Temperaturregelung durch Sicherheitshahn mit Thermoelement (200 – 400 °C) oder Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C) bei Ausführung mit Chromplatte

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada. **Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.**
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones: 40,60,80

Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Regulación temperatura mediante grifo de seguridad con termopar (200-400°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C) version con plancha cromada

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards.
 Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

Gas model: Burner with self-stabilizing flame.
 Temperature adjustment and regulation with safety tap and thermocouple (200-400°C) or thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C) for chromium plate version

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 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.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

Version gaz: brûleur à flamme stabilisée automatiquement.
 Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C) ou soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C) version chromée

Supplemento Fry top termostatati (con piastra non cromata)
Extra charge for thermostatic valve for griddle plate without chromium plate
Zusatzpreis für thermostatisches Ventil für Grillplatte mit nicht verchromter Platte
Supplément pour valve thermostatique pour grillade avec plaque non chromée
Suplemento para valvula termostatica para fry-top con plancha no cromada

 72/10.....
 73/10.....

74/10.....

FRY-TOP A GAS

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

Serie 700

INTECNO

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
72/10 TFTG	0781089		40x73x25H	6	0,16 / 47	
73/10 TFTG	0781109		60x73x25H	9	0,23 / 63	
74/10 TFTG	0781139		80x73x25H	12	0,29 / 81	
72/10 TFTGR	0781099		40x73x25H	6	0,16 / 47	
73/10 TFTGR	0781129		60x73x25H	9	0,23 / 63	
74/10 TFTGR	0781179		80x73x25H	12	0,29 / 81	
73/10 TFTG1/3R	0781119		60x73x25H	9	0,23 / 63	
74/10 TFTG1/3R	0781159		80x73x25H	12	0,29 / 81	
72/10 FTG	0780419		40x73x87H	6	0,43 / 71	
73/10 FTG	0780439		60x73x87H	9	0,61 / 95	
74/10 FTG	0780469		80x73x87H	12	0,8 / 122	
72/10 FTGR	0780429		40x73x87H	6	0,43 / 71	
73/10 FTGR	0780459		60x73x87H	9	0,61 / 95	
74/10 FTGR	0780509		80x73x87H	12	0,8 / 122	
73/10 FTG1/3R	0780449		60x73x87H	9	0,61 / 95	
74/10 FTG1/3R	0780489		80x73x87H	12	0,8 / 122	



Versión con plancha cromada • Versione con piastra cromata • Chromium plate version • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

72/10 TFFTGC	0781199		40x73x25H	7	0,16 / 47	
73/10 TFFTGC	0781219		60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFFTGC	0781239		80x73x25H	14	0,29 / 81	
72/10 TFFTGCR	0781209		40x73x25H	7	0,16 / 47	
73/10 TFFTGCR	0783839		60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFFTGCR	0781259		80x73x25H	14	0,29 / 81	
73/10 TFFTGC1/3R	0781229		60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFFTGC1/3R	0781249		80x73x25H	14	0,29 / 81	
72/10 FTTGC	0780529		40x73x87H	7	0,43 / 71	
73/10 FTTGC	0780549		60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGC	0780569		80x73x87H	14	0,8 / 122	
72/10 FTTGCR	0780539		40x73x87H	7	0,43 / 71	
73/10 FTTGCR	0783799		60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGCR	0780589		80x73x87H	14	0,8 / 122	
73/10 FTTGC1/3R	0780559		60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGC1/3R	0780579		80x73x87H	14	0,8 / 122	



Serie 700
700 Serie


74/10 FTEC

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni : 40,60,80

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.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada. **Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.**
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones : 40,60,80

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.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards.
 Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

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.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Aussenmasse : 40,60,80

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.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 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.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

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.

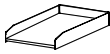
Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

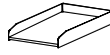
FRY-TOP ELÉCTRICOS

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

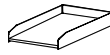
Serie 700

INTECNO®

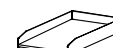
Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	400V - 3N kW	m ³ /Kg	
72/10 TFTE	0781269		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTE	0781289		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTE	0781319		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 TFTER	0781279		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTER	0781309		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTER	0781339		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
73/10 TFTE1/3R	0781299		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTE1/3R	0781329		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	

72/10 FTE	0783549		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTE	0783579		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTE	0783629		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
72/10 FTER	0783569		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTER	0783619		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTER	0783679		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
73/10 FTE1/3R	0783589		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTE1/3R	0783639		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	

Versión con plancha cromada • Versione con piastra cromata • Chromium plate version • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

72/10 TFTEC	0781349		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTEC	0781359		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTEC	0781379		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 TFTECR	0784089		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTECR	0784109		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTECR	0781399		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
73/10 TFTEC1/3R	0781369		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTEC1/3R	0781389		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	

72/10 FTEC	0783559		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTEC	0783599		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTEC	0783649		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
72/10 FTECR	0784119		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTECR	0784099		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTECR	0783659		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
73/10 FTEC1/3R	0783609		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTEC1/3R	0783669		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	



Serie 700
700 Serie


74/10 PLGP

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900mm.
 Cajón de recogida de grasas extraíble debajo de los elementos de calentamiento.
 El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene con un quemador de acero inoxidable.
 La regulación se realiza mediante grifo de seguridad con termopar; encendido piezoeléctrico.
 El módulo de 80 es con dos zonas de cocción.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.
 Cassetto raccolta grassi estraibile sotto gli elementi riscaldanti.
 Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto con un bruciatore in acciaio INOX.
 La regolazione avviene tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia, accensione piezoelettrica.
 Il modulo da 80 è con due zone di cottura.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900mm.
 Removable grease drawer under the heating elements.
 Each cooking area is heated by a stainless steel burner.
 It is adjusted using a safety tap with thermocouple, piezo electric ignition.
 The 80 module has two cooking areas.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Ausziehbarer Fettauffangbehälter unter den Heizelementen.
 Edelstahlbrenner für jede Heizzone.
 Temperaturregelung durch Sicherheitshahn mit Thermoelement, Piezozündung.
 Das Modul Größe 80 verfügt über zwei Heizzonen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Tiror extractible de récupération des graisses sous les éléments chauffants.
 Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu grâce à un brûleur en acier INOX.
 Le réglage s'effectue à l'aide d'un robinet de sécurité à thermocouple, allumage piézoélectrique.
 Le module de 80 est avec deux zones de cuisson.

Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard

	1 parrilla para carne y 2 confección de piedra lavica (4 kg cada una)
7210..	1 griglia carne e 2 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 2 packaging of lava stone (4 kg each) • 1 Rost für Fleisch und 2 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 2 confécions de 4 kg pierre volcanique •
	1 parrilla para carne y 4 confección de piedra lavica (4 kg cada una)
7410..	1 griglia carne e 4 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 4 packaging of lava stone (4 kg each) • 1 Rost für Fleisch und 4 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 4 confécions de 4 kg pierre lave

BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

GRIGLIE A PIETRA LAVICA • LAVA ROCK GRILLS
LAVASTEINGRILLS • GRILLES A PIERRE VOLCANIQUE

Serie 700

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Versión Top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top						
72/10 TPLGP	0980389		40x73x25H	7		0,16 / 53
74/10 TPLGP	0980399		80x73x25H	14		0,29 / 106



Versión sobre base abierta Versione sobre base abierta						
72/10 PLGP	0980409		40x700x87H	7		0,43 / 80
74/10 PLGP	0980419		80x73x87H	14		0,8 / 160



Parrilla en acero inox AISI 304 para carne
Griglia per carni in acciaio inox AISI 304 • Grid for meat made of s/s AISI 304
Rost für Fleisch aus CNS • Grille en acier inox AISI 304 pour viande

GPC40	0980139		39x49			
GPC80	0980149		79x49			



Parrilla pescado • Griglia per pesce • Fish grate • Fishrost • Grille poisson

 Pescado Pesce - Fish Fisch - Poisson	GPI40	0980159	39x49 INOX
	GPI80	0980169	79x49 INOX
 Pescado/carne Pesce/carne Fish/meat - Fisch/Fleisch Poisson/viande	GPCI80	0980179	79x49 INOX
	GPCG40	0980189	39x49 HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE
 Pescado/carne Pesce/carne Fish/meat - Fisch/Fleisch Poisson/viande	GPCG80	0980199	79x49 HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE

Serie 700
700 Serie


74/10 GG

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

Versione gas: riscaldamento di ciascuna zona con bruciatore in acciaio inox, regolazione della temperatura tramite rubinetto, accensione piezoelettrica.

Griglia di cottura in ghisa, costituita da 2 moduli per ciascuna zona di cottura, 1 adatto alla cottura della carne e uno per il pesce.

Alzatina paraspruzzi su tre lati.

Canalina di raccolta grassi frontale integrata.

Cassetto estraibile per la raccolta grassi di cottura e il contenimento dell'acqua.

Versione elettrica: gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentare a sezione ovale per cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Gruppo resistenze è montato su un supporto basculante e mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio.

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

Gasbeheizte Ausführung: Edelstahlbrenner für jede Heizzone, Temperaturregelung durch Hahn, Piezozündung.
 2-Modul-Grillplatte aus Gusseisen für jede Kochzone, eine für Fleisch und eine für Fisch.
 Spritzschutz auf drei Seiten.
 Integrierte frontseitige Fettauffangrinne.
 Ausziehbarer Fettauffang- und Wasserschale.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Heizwiderstände aus nahrungsmittelgeeignetem AISI 304 mit ovalem Querschnitt. Behälter GN 1/1 für das Modell 400 und GN 2/1 für das Modell 800, mit Befeuchtungsfunktion und mit für die Reinigung herausziehbarer Fettfangschale. Temperaturkontrolle mittels Energieregler. Die Gruppe der Heizwiderstände ist auf einer Schwinghalterung montiert und wird von einem Sperrbolzen in der Arbeits- oder Reinigungsposition gehalten.

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

Versión de gas: calentamiento de cada zona con quemador de acero inoxidable, regulación de la temperatura mediante grifo y encendido piezoeléctrico.

Parrilla de cocción de hierro fundido, constituida por 2 módulos para cada zona de cocción, 1 adecuado para la cocción de carne y otro para el pescado. Realce protector de salpicaduras en tres lados.

Canal recoge-grasas frontal integrado.

Cajón extraíble para la recogida de grasas de cocción y la contención del agua.

Versión eléctrica: grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa. Bandeja GN 1/1 para el modelo de 400 y GN 2/1 para el modelo de 800 con función de humidificador y recolección de grasas amovible para las operaciones de limpieza. Temperatura controlada mediante regulador de energía. Grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante y mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo.

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

Gas model: Stainless steel burner for each cooking area; temperature control valve and piezo electric lighter.

Grill cooktop in cast iron with 2 modules for each cooking area; 1 module for meat and 1 module for fish.

Splash guards on sides and rear.

Built-in front fat-collection trough.

Extractable tray for fat collection and water containment.

Electric model: heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. Heating elements installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin.

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

Versión gaz: réchauffement de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique.

Gril de cuisson en fonte, comprenant 2 modules pour chaque zone de cuisson, 1 adapté à la cuisson de la viande et un pour le poisson.

Rehausse contre les éclaboussures sur les trois côtés.

Canal avant intégré de récupération des graisses.

Tiroir extractible pour la récupération des graisses de cuisson et la retenue de l'eau.

Versión eléctrica: groupe de résistances électriques AISI 304 alimentaire à section ovale pour cuisson directe. Bac GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage. Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie. Groupe de résistances est monté sur un support basculant et maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage.

PARRILLAS GAS VAPOR Y ELÉCTRICAS

Serie 700

INTECNO®

GRIGLIE A VAPORE GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC STEAM GRILL
GAS UND ELEKTRO DAMPFGRILL • GRILL A VAPEUR GAZ ET ELECTRIQUE

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Parrilla gas Griglia a gas • Gas grill Gasgrill • Grillade à gaz						
72/10 GG	0780809		40x73x87H	7,5		0,16 / 53
74/10 GG	0780819		80x73x87H	15		0,29 / 106



Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill Elektrogrill • Grillade électrique						
72/10 TGEW			40x73x25H	4,08		0,2 / 35
74/10 TGEW			80x73x25H	8,16		0,4 / 50



Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill Elektrogrill • Grillade électrique						
72/10 GEW			40x73x87H	4,08		0,4 / 47
74/10 GEW			80x73x87H	8,16		0,6 / 64



Serie 700
700 Serie


74/10 KBEI

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Disponibili con vasche in ferro, acciaio INOX e ghisa.
 Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.
 Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato. Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica. Sollevamento vasca manuale.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Verfügbar mit Eisen-, Edelstahl- und Gusseisenbecken.
 Robuste federentlastete Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung. Manuelles Beckenkippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Disponibles con cubas de hierro, acero inoxidable e hierro fundido.
 Tapas robustas autobalanceadas de pared doble, de acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.
 Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280 °C.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico. Elevación de la cuba manual.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas de incoloy.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Strong double-walled self-balancing lid, in stainless steel and cast iron to prevent heat loss.
 Thermostatically-controlled cooking temperature range from 100 to 280°C.

Gas model: chrome steel burner for cooking operations. Safety valve with thermocouple, electric ignition. Manual bowl lifting.

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Disponibles avec cuves en fer, en acier INOX et en fonte.
 Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.
 Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique. Montée manuelle ou motorisée.

Version électrique: réchauffement à l'aide de résistances blindées en incoloy.

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

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Serie 700 **INTECNO**

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

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL

Cuba inox

Vasca inox • Stainless steel tank • Mit Edelstahl-Tiegel • Avec cuve en inox

74/10 KBGI	0780609		80x73x87H	14	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBEI	0780629				10 Ac400V		



43 Lt.

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL

Cuba hierro

Vasca in ferro • Iron tank • Mit Eisen-Tiegel • Avec cuve en fer

74/10 KBG	0780599		80x73x87H	14	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBE	0780619				10 Ac400V		



43 Lt.

MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL • MANUEL

Vasca in ghisa • Cast iron tank

Guss-Tiegel • Cuve en fonte

Cuba de hierro fundido

74/10 KBGG	0783459		80x73x87H	13	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBEG	0783439				7,15 Ac400V		



22 Lt.

Serie 700
700 Serie



74/10 CPG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.
Carico acqua per mezzo di elettrovalvola con possibilità di carico rapido o lento.
Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.
Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.
Wassereinlass über Magnetventil, Wahlmöglichkeit zwischen schneller und langsamer Befüllung.
Wasserauslass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne.
Sicherheitsdruckschalter, der die Beckenbeheizung ohne Wasser verhindert.

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

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

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cubas estampadas con esquinas redondeadas, de acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Carga de agua a través de electroválvula con posibilidad de carga rápida o lenta.

Dispensador de agua de acero inoxidable y descarga de suelo.

Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba.

Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Moulded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.

Electrovalve-controlled fast or slow water loading operations.

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

Safety manostat to avoid heating operations when no water in bowl.

Gas model: stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations.

Gas safety valve with thermocouple, and electric ignition.

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.

Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne avec possibilité de charge rapide ou lente.

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

Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation du réchauffement sans eau dans la cuve.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve.

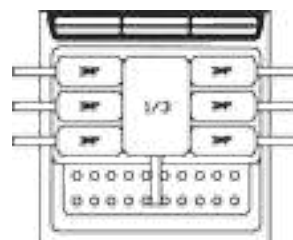
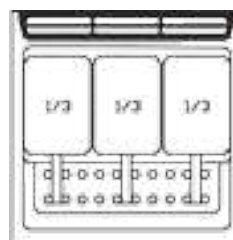
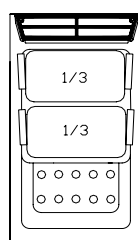
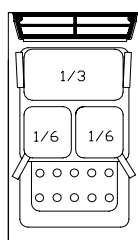
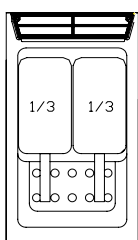
Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

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.

Combinaciones posibles por cada cuba

Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition

Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



	7KIT-A CR0789970	7KIT-B CR0789980	7KIT-C CR0789990	96KIT-A (73....) CR0789950	96KIT-B (73....) CR0789960
€					

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-COOKERS
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISINEURS A PATE A GAZ ET ELECTRIQUES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz							
72/10 CPG	0780749		40x73x87H	10,5	0,1 Ac230V	0,43 / 71	1 x 28 Lt
73/10 CPG	0780759		60x73x87H	14	0,1 Ac230V	0,51 / 81	1 x 40 Lt
74/10 CPG	0780769		80x73x87H	21	0,2 Ac230V	0,62 / 91	2 x 28 Lt



Modelo eléctrico
Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique



72/10 CPE	0780779		40x73x87H	5,6 Ac400V	0,43 / 57	1 x 28 Lt
73/10 CPE	0780789		60x73x87H	9 Ac400V	0,51 / 67	1 x 40 Lt
74/10 CPE	0780799		80x73x87H	11,2 Ac400V	0,62 / 77	2 x 28 Lt

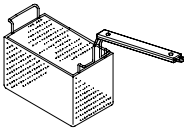
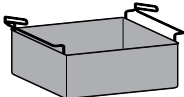
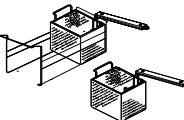
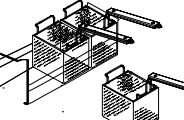
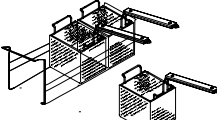


Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

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

C7-C	97343000	Lt. 28
C9-C	97344000	Lt. 40



	Cod.	€
	1/3 (160x280x180)	Mod. 73/10 CPG/CPE 97337900
	1/3 L (160x280x180)	97336900
	KIT 1/6 (145x145x180)	97340900
	KIT 1/3 (145x310x180)	0789970
	KIT 3MP (95x160x180)	97341900


72/10 CPGM

Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable.
 Cubas embutidas con ángulos redondeados de acero inoxidable AISI 316 (al cromo, níquel y molibdeno) para asegurar la máxima resistencia a la corrosión.
 Válvula de llenado de agua y desagüe al piso.
 Tubo rabosadero.
 Quemadores de gas con llama estabilizada y encendido piezoeléctrico.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 (al cromo-nichel-molibdeno) per garantire la massima resistenza alla corrosione.
 Carico acqua per mezzo di erogatore e scarico a pavimento.
 Dispositivo di troppo pieno.
 Bruciatori gas a fiamma stabilizzata ed accensione piezo.

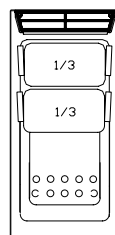
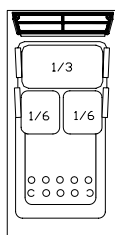
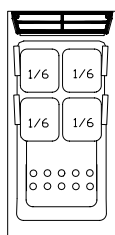
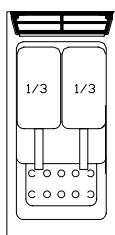
Panelling and feet in 18/10 stainless steel.
 Working-height adjustable from 840 to 900 mm.
 Pressed tanks with rounded corners are AISI type 316 stainless steel (with chromium, nickel and molybdenum) to ensure the highest corrosion resistance.
 Water filling valve and floor drain.
 Overflow pipe.
 Stabilised-flame burners and piezo ignition.

Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.
 Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.
 Mit abgerundeten Kanten gepresste Becken aus Edelstahl AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän), um die maximale Beständigkeit gegen Korrosion zu gewährleisten.
 Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf.
 Überlaufeinrichtung.
 Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung.

Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
 Cuves embouties aux angles arrondis, en acier inoxydable AISI 316 (au chromenickel-molybdène) pour garantir une résistance à la corrosion maximale.
 Alimentation en eau par bec verseur et vidange au sol.
 Dispositif de trop-plein.
 Brûleurs gaz à flamme stabilisée et allumage piézo-électrique.

Combinaciones posibles por cada cuba

Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



	7KIT-A BN2591611	7KIT-B BN2591612	7KIT-C BN2591613	7KIT-D BN2591614
€				

CUECE-PASTAS GAS

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKER
GAS NUDELKOCHER • CUISINEURS A PATE À GAZ

Serie 700

INTECNO®

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

CARGA DE AGUA MANUAL • CARICO ACQUA MANUALE • MANUAL WATER LOAD MANUELLES WASSEREINLAUF • CHARGE DE L'EAU MANUEL

Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz



72/10 CPGM	0980429		40x73x84/90h	13		0.6/97 26 Lt
74/10 CPGM	0980439		80x73x84/90h	26		1.0/170 2 x 26 Lt



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

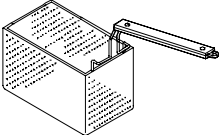
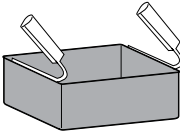
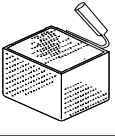
Tapa • Coperchio • Lid • Deckel • Couvercle

CCP



Rejilla de fondo • Griglia di fondo • Bottom grid • Wannwegitter • Grille de fond

En Dotación de serie • In dotazione • Std. equipment • Grundausrüstung • Equip. standard

	Cod.	€
	1/3	BN2519572
	1/3 L	BN2519573
	KIT 1/6 sx	BN2519575
	KIT 1/6 dx	BN2519574

Serie 700
700 Serie



7415/10 FRG

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cubas de acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión de espumas.
Grifos de descarga aceite.
Bandejas recoge aceite bajo pedido.
Termostato de seguridad (230 °C) contra las sobretemperaturas excesivas del aceite.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable fuera de la cuba. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185 °C.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida de acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria de más de 90 °C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 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 gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°C.

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

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 185°C.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; can be rotated more than 90°.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.
Ölablasshähne. Ölsammelbehälter auf Anfrage.
Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens.
Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185 °C.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar.

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

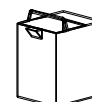
Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inox placé à l'extérieur de la cuve. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C.

Version électrique: échauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à plus de 90°C.

Canasto 1/2 • cestino da 1/2 • Basket 1/2 • Korb 1/2 • Panier 1/2



Barreño recoge aceite • Bacinella raccogliolio • Oil tra • Fettauffangsschale • Bac de filtrage



Extensión de chimenea • Prolunga camino • Flue extension • Kaminverlängerung • Rallonge de la cheminée

CA 40/10	0221100047	h= 22 cm	Para modelo de 40 cm
CA 60/10	0221100048	h= 22 cm	Para modelo de 60 cm



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

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Serie 700

INTECNO®

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz 							
7210/10 FRG	0780349		40x73x87H	10		0,43 / 71	1 x 10 Lt. (a)
7215/10 FRG	0780369		40x73x87H	14		0,43 / 71	1 x 15 Lt. (a)



Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz 							
7310/10 FRG	0780359		60x73x87H	20		0,62 / 91	2 x 10 Lt. (a+a)
7415/10 FRG	0780379		80x73x87H	28		0,8 / 123	2 x 15 Lt. (a+a)



Modelo eléctrico • Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique 							
7210/10 FRE	0783369		40x73x87H		9 Ac400V	0,4 / 57	1 x 10 Lt. (a)
7215/10 FRE	0780389		40x73x87H		12 Ac400V	0,4 / 57	1 x 15 Lt. (a)
7210/10 FRETM MELTING *	0851269		40x73x87H		9 Ac400V	0,4 / 57	1 x 10 Lt.



* Resistencia basculantes • Resistenza ribaltabile • Tilting heating elements- Schwenkbare Heizelemente
Résistances basculantes

Modelo eléctrico • Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique 							
7310/10 FRE	0780399		60x73x87H		18 Ac400V	0,58 / 77	2 x 10 Lt. (a+a)
7415/10 FRE	0780409		80x73x87H		24 Ac400V	0,75 / 116	2 x 15 Lt. (a+a)
7310/10 FRETM MELTING *	0851270		60x73x87H		18 Ac400V	0,58 / 77	2x 10 Lt. (a+a)



Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard

(a) : 1 Canasto (22,5x36x120h) • n.1 Cestello • 1 Basket • 1 Korb • 1 Panier

* Resistencia basculantes • Resistenza ribaltabile • Tilting heating elements- Schwenkbare Heizelemente
Résistances basculantes

Serie 700
700 Serie



74/10 PGD08

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche in acciaio inox AISI 304 con fondo in AISI 316.
Carico acqua tramite rubinetto con possibilità di effettuare il carico di acqua fredda o calda.
Scarico frontale per mezzo di rubinetto da 2" in ottone cromato.

Versione gas: riscaldamento per mezzo di 2 bruciatori in acciaio AISI 304, posizionati sul fondo del recipiente (riscaldamento diretto) o della intercapedine (riscaldamento indiretto).

Versione elettrica indiretta: riscaldamento con 2 gruppi di resistenze corazzate posizionate internamente alla intercapedine.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cubas de acero inoxidable AISI 304 con fondo de AISI 316.
Carga de agua a través de grifo con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.
Descarga frontal mediante grifo de 2" de latón cromado.

Versión eléctrica indirecta: calentamiento con dos grupos de resistencias revestidas ubicadas en el interior de la cavidad.

Versión de gas: calentamiento mediante 2 quemadores de acero AISI 304, ubicados en el fondo del recipiente (calentamiento directo) o de la cavidad (calentamiento indirecto).

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
AISI 304 stainless steel pan with base in AISI 316 stainless steel.
Water loading using the tap and both hot or cold water may be loaded.
Front discharge with 2-inch chrome brass taps.

Indirect electric model: 2 armoured heater units mounted inside the cavity for heating operations.

Gas model: 2 AISI 304 stainless steel burners positioned on the base of the appliance (for direct heating operations) or in the cavity (for indirect heating operations).

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Edelstahlbecken AISI 304 mit Boden aus AISI 316.
Wassereinfluss über Hahn, Kalt- oder Warmwassereinfluss.
Frontseitiger Abfluss mit 2"-Hahn aus verchromtem Messing.

Elektrische Ausführung: indirekte Beheizung durch 2 gekapselte Widerstandsaggregate in der Doppelwand.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner AISI 304 am Behälterboden (direkte Beheizung) oder in der Doppelwand (indirekte Beheizung).

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves en acier inox AISI 304 avec fond en AISI 316.
Charge d'eau à l'aide d'un robinet, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude.
Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

Versión eléctrica indirecte: réchauffement avec 2 groupes de résistances blindées placées à l'intérieur de la gaine.

Versión gaz: réchauffement à l'aide de 2 brûleurs en acier AISI 304, placés sur le bas du récipient (réchauffement direct) ou de la gaine (réchauffement indirect).



80 Lt. Bisagra lateral izquierdo • Cerniera laterale sinistra • Left side hinge Deckelscharnier links • Charnière laterale gauche



50 Lt. Bisagra posterior • Cerniera posteriore Back hinge Deckelscharnier hinten Charnière arrière

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

MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS
KOCHKESSEL • MARMITES

Serie 700 **INTECNO**

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Marmitas a gas con calentamiento directo Pentole a gas diretto • Gas direct heating boiling pans Gas-Kochkessel direkt beheizt • Marmites à gaz chauffage direct							
73/10 PGD05	0783509		60x73x87H	10,5	0,2 Ac230V		50 Lt.
74/10 PGD08	0783519		80x73x87H	17	0,2 Ac230V		80 Lt.



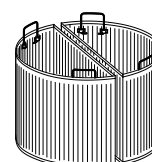
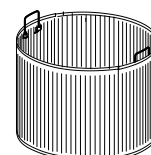
Marmitas a gas con calentamiento indirecto Pentole a gas indiretto • Gas indirect heating boiling pans Gas-Kochkessel indirekt beheizt • Marmites gaz chauffage indirect							
73/10 PGI05	0783529		60x73x87H	10,5	0,2 Ac230V		50 Lt.
74/10 PGI08	0783539		80x73x87H	17	0,2 Ac230V		80 Lt.



Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto Pentole indirette elettriche • Electric indirect heating boiling pans Elektro-Kochkessel indirekt beheizt • Marmites electriques chauffage indirect							
73/10 PEI05	0780909		60x73x87H		9,8 Ac400V		50 Lt.
74/10 PEI08	0780919		80x73x87H		16,8 Ac400V		80 Lt.



Canasto para pasta Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pates							
9C5	97347000		50 Lt.			Ø 3mm	
Canasto para vegetal Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume							
9CV5	97348000		50 Lt.			Ø 6 mm	
Canasto para pasta • Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pates							
7C8	0599730		80 Lt.			Ø 3mm	
Canasto para vegetal • Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume							
7CV8	0599740		80 Lt.			Ø 6 mm	



Serie 700
700 Serie


73/10 KBEF

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Cuba completamente de acero AISI 304.
 El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.
 La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Calentamiento mediante una resistencia superior por infrarojos y una inferior ubicada debajo de la cuba.
 Control termostático de la temperatura (30-90°C)

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.
 Vasca completamente in acciaio AISI 304. Il riscaldamento è ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto il fondo della vasca.
 La temperatura, controllata termostaticamente, è regolabile da 50 a 300°C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca.
 Controllo termostatico della temperatura (30-90°C)

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 AISI 304 stainless steel pan. Heating operations are carried out by armoured heaters mounted under the pan base.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Heating by means of an upper infrared heating element and lower element located under the heating well.
 Thermostatic temperature control (30-90°C).

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Becken ganz aus Edelstahl AISI 304.
 Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Beckenboden.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Obere Beheizung mittels Infraroheizwiderstand, unter mittels Heizwiderstand unter dem Becken.
 Einstellung der Temperatur mittels Thermostat (30-90°C)

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
 Cuve complètement en acier AISI 304.
 Le réchauffement est obtenu grâce à des résistances blindées placées sur le fond de la cuve.
 La température, contrôlée par un thermostat, est réglable de 50 à 300°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure.
 Contrôle thermostatique de la température (30-90°C)

SARTEN MULTIUSO ELÉCTRICA /RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO

Serie 700

BRASIERE MULTIUSO • CONTENITORE CALDO ELETTRICO • ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
ELEKTRO MULTI-BRÄTER • MULTI-SAUTEUSE ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Sartén múltiuso eléctrica Brasiera elettrica multiuso • Electric multi cooking bratt pan Elektro Multi-Bräter • Multi-Sauteuse électrique							
72/10 KBEF	0780319		40x73x87H		4.05 Ac400V		13
73/10 KBEF	0783719		60x73x87H		8,1 Ac400V		21

Dimensiones interiores de las cubas: (32x48x10H) mod. 72/10 KBEF - (52x48x10H) mod. 73/10 KBEF
 Dimensioni interne vasche • Tank internal dimensions • Beckenin-nenabmessungen
 Dimensions intérieures cuves



Recipiente caliente eléctrico
 Contenitore caldo elettrico • Electric chip scuttle
 Eektro-Warmhaltegerät • Récipient chaud électrique



72/10 SPE	0780339		40x73x87H		2 Ac230V		
------------------	---------	--	-----------	--	-------------	--	--




74/10 ENC

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

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.

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.

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.

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

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Serie 700



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top				
71/10 TEN	0781449		20x73x25H	0,1 / 18
72/10 TEN	0781459		40x73x25H	0,16 / 24
73/10 TEN	0781479		60x73x25H	0,23 / 33
74/10 TEN	0781499		80x73x25H	0,29 / 46



Modelo top con cajón Versione Top con cassetto • Top version with drawer Tischplatteausführung mit Schublade • Element top avec tiroir				
72/10 TENC	0781469		40x73x25H	0,16 / 26
73/10 TENC	0781489		60x73x25H	0,23 / 38
74/10 TENC	0781509		80x73x25H	0,29 / 50



Modelo sobre base abierta Versione a giorno • With open support Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert				
71/10 EN	0780679		20x73x87H	0,3 / 27
72/10 EN	0780689		40x73x87H	0,4 / 34
73/10 EN	0780709		60x73x87H	0,58 / 51
74/10 EN	0780729		80x73x87H	0,75 / 67



Modelo sobre base abierta con cajón Versione a giorno con cassetto • With open support with drawer Auf offenem Unterbau mit Schublade • Sur placard ouvert avec tiroir				
72/10 ENC	0780699		40x73x87H	0,4 / 38
73/10 ENC	0780719		60x73x87H	0,58 / 53
74/10 ENC	0780739		80x73x87H	0,75 / 75



Serie 700
700 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Base abierta Base aperta • Open support Offener Unterbau • Base ouverte				
71/10 B	0781539		20x66,5x62H	0,08
72/10 B	0781549		40x66,5x62H	0,15
73/10 B	0781559		60x66,5x62H	0,23
74/10 B	0781569		80x66,5x62H	0,31
712/10 B	0781579		120x66,5x62H	0,46



Bases neutras con acabado higienico H2
 Basi neutre con finitura igienica H2 • Neutral bases with hygienic finishing, type H2
 Unterbauten mit Hygieneausführung H2 • Bases neutres avec finition type H2



72/10 BH	CR0599709	40x66,5x62H	↕ 5,5	dim. int.. LxH 33x73,6	GN1/1
73/10 BH	CR0599719	60x66,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 53,5x73,6	GN1/1
74/10 BH	CR0599729	80x66,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 65,5x73,6	GN2/1

Paredes internas embutidas, con 5 guías integradas. distancia entre guías 5,5 cm • Fianchi con 5 guide stampate, passo 5,5 cm • Moulded internal sides with 5 integral slides, distance between supports 5,5 cm • Innenwände mit 5 Auflage-rippen, Abstand 5,5 cm • Parois internes avec 5 supports grilles imboutis intégrés, distance entre supports 5,5 cm



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrilla en acero inox cromada para horno Griglia in acciaio cromato per forno • S/s chrome plated grid for oven CNS verchromter Rostn for oven • Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000		53x32.5
GGN2/1	97375000		53x65
BF9M-X	97377000		93x62
Bandeja en acero inox para horno Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno • S/s AISI 304 tray for oven CNS Backblech für Backofen • Plaque en acier inox AISI 304 pour four			
TGN2/1	97376900		53x65x1H
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 40 y 80 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 40 e 80 cm • S/s door for 40 and 80 cm large units CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 40 et 80 cm			
BVP4	0784609		39,5x3,6x46,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 60 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 60 • S/s door for 60 cm large units CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 60 cm			
BVP6	0784619		59,5x3,6x46,5H
Bastidor para rejillas para elementos de 40 cm Reggigriglia per vano da 40cm • Grid frame support for 40 cm large units Einhänggestell für 40 cm breite Unterbauten • Support de grilles pour éléments 40 cm			
BV-RG	97364900		5x56x38H
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm Montante centrale per basi vano da 60,80 o 120 • Upright for 60, 80 and 120 cm large units Stütze für 60, 80 und 120 breite Unterbauten • Montant pour éléments 60, 80 120 cm			
BV-MC6/8	97367900		
Par de montantes laterales para elementos de 80 cm Coppia montanti laterale per basi vani da 80 cm • Couple of side uprights for 80 cm large units Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten • Paire montants lateraux pour bases 80cm			
BV-ML8	97368000		
Plancha de hierro fundido bifuego Piastra liscia in ghisa bifuoco • Double burners smooth cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 2-feux			
	2519483		55x31
Planchas ranuradas bifuego Piastra rigata bifuoco • Double burner ribbed cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte 2-feux			
	2519485		55x31



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Pareja de travesaños Coppia traverse • Support couple • Trägerpaar • Couple de profiles de support			
TP-4	92610900		L=40
TP-6	92611900		L=60
TP-8	92612900		L=80
TP-10	92613900		L=100
TP-12	92614900		L=120
TP-14	92615900		L=140
TP-16	92616900		L=160



Rodapié frontal Zoccolo frontale • Front plinth • Front Sockel • Plinthe frontale			
ZF4	0592779		L=40
ZF6	0592789		L=60
ZF8	0592799		L=80
ZF12	0592809		L=120
ZF16	0592819		L=160
ZF20	0592719		L=200
ZF24	0592729		L=240



Unión de rodapié Giunzione zoccolatura • Plinth junction • Sockelverbindungsstück • Plinthe d'union			
ZG	0592839		

Rodapié de lado Zoccolo laterale • Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale			
7ZL	0599649		

Rodapié de lado pasante Zoccolo laterale passante • Passthrough Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale traversante			
7ZLP	0599890		

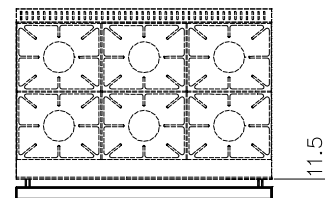
Chimenea Camino antivento • Flue • Kamin • Cheminée			
CAV4	0592850		
CAV6	0592840		



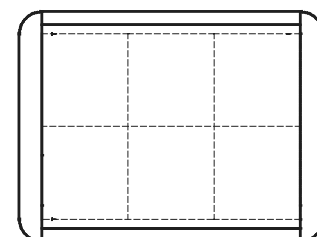
Kit ruedas (2+2) Kit ruote (2+2) • Set of wheels (2+2) • Satz Räder (2+2) • Kit roulettes (2+2)			
R	97432000		
RI	97433000		inox



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Pasamano Corrimano • Handrail • Handleiste • Barre de dressage			
CMF0708			L=80
CMF0712			L=120
CMF0716			L=160
CMF0720			L=200
CMF0724			L=240



Pasamano perimétrico Corrimano perimetrale • Perimetral handrail • Perimeter Handleiste • Barre de dressage périmètre			
CMA1408			
CMA1412			
CMA1416			
CMA1420			
CMA1424			



Antes de pasar el pedico para los pasamanos contactar l'oficina comercial

Prima di inoltrare l'ordine dei corrimani contattare l'ufficio commerciale

Pls. contact our sales dept. before sending the order for handrails • Bestellungen von Handleisten bitte erst mit Verkaufsabteilung abklären

Avant de passer commande des barres de dressage contacter le service commerciale

Grifo para elementos top Colonnina erogazione acqua per apparecchiatura top • Water tap for top version appliances Wasserhahn für Tischgeräte • Robinet de l'eau pour version top	
9CAT	0592940
Grifo para equipos con base Colonnina erogazione acqua per apparecchiatura monoblocco • Water tap for appliances on stand Wasserhahn für Geräte mit Unterbau • Robinet de l'eau pour appareils avec base	
7CAM	0599850



Puede ser instalada sobre: cocinas, baño-maria, placas radiantes
Puo' essere installata sulle seguenti apparecchiature : cucine, bagnomaria, tuttapietra
Suitable for installation on following appliances: ranges, bain maries, solid tops
Geeignet für Installation auf folgende Geräte: Herde, Wasserbäder, Glühlplattenherde
Peut être installé sur les appareils suivants: fourneaux, bain-marie, coup de feu

N. 4 pies en acero inox h 5 cm para instalaciones sobre zócalo mural N. 4 piedini in acciaio inox H=5 cm per installazione su zoccolo in muratura N. 4 S/S feet h 5cm for installation on wall plinth N. 4 CNS Füße h 5cm für Installation auf Betonsockel N. 4 pieds en acier inox h 5cm pour installation sur socle en beton	
PZM	0592860
N. 4 pies en acero inox h 3cm para instalaciones sobre elementos neutro N. 4 piedini in acciaio inox H=3 cm per installazione su piani N. 4 S/S feet h 3 cm for installation on neutral units N. 4 CNS Füße h 3 cm für Intallation auf neutral Elemente N. 4 pieds en acier inox h 3cm pour éléments version top	
9PT	0593580
N. 2 pies en acero inox con brida dim. 7x7 cm N. 2 piedini in acciaio inox, con flangia dim. 7x7 cm • N. 2 S/S feet with flange dim. 7x7 cm N. 2 CNS Füße mit Flansch Abm. 7x7 cm • N. 2 pieds en acier inox avec bride dim. 7x7 cm	
KPA	0592870



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Panel terminal Elemento terminale End side element Abschluss-Seitenteil Élément final			
PT7DX	0221100140		
Panel terminal Elemento terminale End side element Abschluss-Seitenteil Élément final			
PT7SX	0221100141		
Panel terminal Elemento terminale End side element Abschluss-Seitenteil Élément final			
PT146	0221100087		



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Estructura porta-ollas con 2 montantes Griglia posategami con 2 montanti • Tray holder structure with 2 uprights Backblechablage mit 2 Halterungen • Structure porte-casserolles avec 2 montantes			
9GP4	0592239		L=40
9GP8	0592739		L=80
9GP12	0592749		L=120
9GP16	0592759		L=160
9GP20	0592459		L=200
9GP24	0592769		L=240
9GP28	0592209		L=280
9GP32	0592219		L=320



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas

Non installabile su pentole, brasiere, griglie • Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

Elemento de unión

Elemento di unione • Joint piece • Verbindusstück • Élément d'union •

9EF4	0592969		L=40
9EF8	0592979		L=80
9EF12	0592989		L=120
9EF16	0592999		L=160
9EF20	0592269		L=200
9EF24	0592279		L=240
9EF28	0592289		L=280
9EF32	0592299		L=320



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas

Non installabile su pentole, brasiere, griglie • Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

Soporte para salamandra con 2 montantes

Piano di appoggio per salamandra con 2 montanti • Salamander support with 2 uprights

Gestell für Salamander mit 2 Halterungen • Support pour salamandre avec 2 montantes

9SPS	0592220		60x40
-------------	---------	--	-------



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas

Non installabile su pentole, brasiere, griglie • Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

