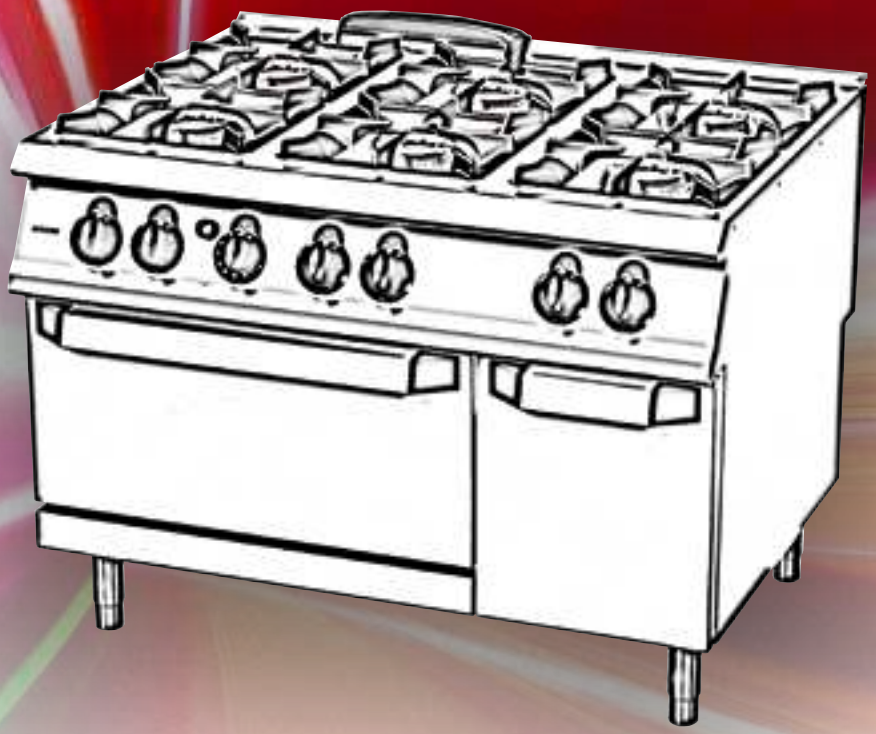


Serie 900

900 serie
900 serie
Sèrie 900
900 serie

INTECNO

INDICE

Página

Cocinas a gas 102-103

Cocinas a gas con horno 104-105

Placa radiante gas 106-107

Placa radiante eléctrica 108-109

Cocinas eléctricas con planchas de hierro fundido 110-111

Cocinas eléctricas vitrocerámica 112-113

Cocinas eléctricas a inducción 114-115

Baño maría gas y eléctrico ..... 116-117 NEW

Fry-top a gas 118-119

Fry-top eléctricos 120-121

Barbacoa de piedra lávica 122-123

Parrillas gas vapor y eléctricas ..... 124-125 NEW

INDICE

Página

Sartenes basculantes 126-127

Cuece-pastas gas y eléctricos 128-129

Cuece-pastas gas 130-131

Freidoras a gas y eléctricas 132-133

Freidoras a gas y eléctricas alto rendimiento 134-135

Marmitas 136-137

Sartén Multiuso eléctrica / Recipiente caliente eléctrico 138-139

Elementos neutros ..... 140-142 NEW

Marmitas (200-300 l.) 144-145

Sartenes (200 l.) 146-147

Accesorios 148-152

96/10 CGG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

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

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno a gas y eléctrico GN 2/1

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

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

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

Electric oven model: 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.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
Tropfenschale aus Edelstahl.

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

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.
Plan avec epaisseur 2 mm
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

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

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

92	94		96			98			
3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw
7 Kw	5,6 Kw	7 Kw	7 Kw	5,6 Kw	7 Kw	5,6 Kw	7 Kw	5,6 Kw	7 Kw

COCINAS A GAS

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m^3/Kg
Cocinas gas - versión top Cucine a gas - versione Top • Gas ranges - top version Gas-Herde Tischplatteausführung • Fourneaux gaz - élément top					
92/10 TCG	0782759		40x90x25h	10,5	0,2 / 46
94/10 TCG	0782779		80x90x25h	21,7	0,4 / 88
96/10 TCG	0782799		120x90x25h	32,2	0,6 / 123

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					
92/10 CG	0781589		40x90x84/90h	10,5	0,7 / 70
94/10 CG	0781609		80x90x84/90h	21,7	1,1 / 116
96/10 CG	0781629		120x90x84/90h	32,2	1,5 / 157

Las cocinas pueden ser equipadas con todos los quemadores de 10 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
Le cucine possono essere fornite con tutti i bruciatori da 10 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
The gas ranges can be equiped with all burners of 10 kW. For further requests please contact our sales department.
Die Gasherde können vollkommen mit 10 kW Brenner ausgerüstet werden. Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung.
Les fourneaux gaz peuvent être livrée avec tous les brûleurs à 10 kW. Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente.

SUPLEMENTO POR QUEMADOR • SUPPLEMENTO PER UN BRUCIATORE • ADDITIONAL PRICE FOR ONE BURNER
MEHRPREIS FÜR EINEN BRENNER • PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR UN BRÛLEUR

SUP BRUC		10 kW

COCINAS A GAS CON HORNO

CUCINE A GAS SU FORNO • GAS RANGES WITH OVEN
GASHERDE MIT BACKOFEN • FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m³/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						
94/10 CGG *	0781649		80x90x84/90h	21,7 + 8		1,1 / 180
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						
94/10 CGE *	0781669		80x90x84/90h	21,7	6 Ac400V	1,1 / 175
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						
96/10 CGG *	0781679		120x90x84/90h	32,2 + 8		1,5 / 250
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						
96/10 CGE *	0781689		120x90x84/90	32,2	6 Ac400V	1,5 / 245
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 • Founeaux gaz avec four électrique et armoire chauffante						
96/10 CGEE *	0783469		120x90x84/90h	32,2	7 Ac400V	1,5 / 253
Cocina gas con maxi horno a gas Cucina gas su maxi forno a gas • Gas range with large gas oven Gas Herd mit Maxi-Gasbackofen • Fourneaux gaz avec maxi-four a gaz						
96/10 CGFL*	0781709		120x90x90/96h	32,3 + 12		1,5 / 248

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

Cocina gas con 2 hornos a gas Cucine a gas su forni a gas • Gas range with 2 gas ovens Gas Herd mit 2 Gasbacköfen • Fourneaux gaz avec 2 fours						
98/10 CGG	0781699		160x90x84/90h	43,4 +8+8		1,9 / 330

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 - Austattung: 1 verchr. Rost 93x62 cm und 1 Backblech 93x62x1,5 cm - Dotation: 1 grille chromée 93x62 cm et 1 plaque 93x62x1,5 cm

Las cocinas pueden ser equipadas con todos los quemadores de 10 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
Le cucine possono essere fornite con tutti i bruciatori da 10 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
The gas ranges can be equiped with all burners of 10 kW. For further requests please contact our sales department.
Die Gasherde können vollkommen mit 10 kW Brenner ausgerüstet werden. Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung.
Les fourneaux gaz peuvent être livrée avec tous les brûleurs à 10 kW. Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente.

SUPLEMENTO POR QUEMADOR • SUPPLEMENTO PER UN BRUCIATORE • ADDITIONAL PRICE FOR ONE BURNER
MEHRPREIS FÜR EINEN BRENNER • PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR UN BRÛLEUR

SUP BRUC	10 kW

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

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	GN 1/1
GGN2/1	97375000		53x65	GN 2/1
BF9M-X	97377000		93x62	MAXI
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	GN 2/1
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H	MAXI
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 1 fuego Piastra liscia in ghisa monofuoco • 1-burner smooth cast-iron plate 1 Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 1 feux				
	2519486		39,6x34,8	
Planchas ranuradas 1 fuego Piastra rigata monofuoco • 1-burner ribbed cast-iron plate 1 Brenner Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte 1 feux				
	2519488		39,6x34,8	

No se pueden poner encima de los quemadores de 10Kw • Non possono essere posizionate sopra I bruciatori da 10 Kw
They cannot be placed on the 10 KW burners • Koennen auf den 10 Kw brennern nicht gestellt werden
Ne peuvent pas être positionnées au dessus des brûleurs de 10 Kw

PLACA RADIANTE A GAS

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

96/10 CTGG DX

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Plancha y anillo centrales en hierro fundido.
Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar.
Encendido piezoeléctrico.
Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.
Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.
Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 3,5 y 7 kW.

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

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno a gas y eléctrico GN 2/1.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 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 500°C.
Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
Versione con fuochi aperti: bruciatori da 3,5 e 7 kW.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizata, 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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Plate and central rings in cast iron.
Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
Piezo electric lighter.
Plate temperature regulation, ranging from 50° to 500°C.
Thermocouple safety valve with pilot light.
Open flame model: 3.5 and 7 kW burners.

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.
Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
Piezozündung.
Temperaturregelung der Platte 50 bis 500 °C.
Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 7 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.
Plan avec epaisseur 2 mm
Plaque et anneau central en fonte.
Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.
Allumage piézo.
Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 7 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 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

PLACA RADIANTE A GAS

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m^3/Kg
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top					
94/10 TCTG	0782819		80x90x25h	14	0,4 / 125
94/10 TCTGDX	0784169		80x90x25h	7+10,5	0,4 / 125
94/10 TCTGSX	0980269		80x90x25h	10.5 + 7	0,4 / 125
96/10 TCTGDX	0784229		120x90x25h	14+10,5	0,6 / 155
96/10 TCTGSX	0784239		120x90x25h	14+10,5	0,6 / 155
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert					
94/10 CTG	0781719		80x90x87h	14	1,1 / 178
94/10 CTGDX	0784189		80x90x87h	7+ 10,5	1,1 / 175
94/10 CTGSX	0980279		80x90x87h	10.5 + 7	1,1 / 175
96/10 CTGDX	0784249		120x90x87h	14+10,5	1,5 / 200
96/10 CTGSX	0784259		120x90x87h	14+10,5	1,5 / 200
Con horno gas Versione su forno gas • With gas oven • Mit Gas-Backofen • Avec four gaz					
94/10 CTGG *	0781729		80x90x87h	14 + 8	1,1 / 230
94/10 CTGGDX *	0784209		80x90x87h	10,5+7,3 +8	1,1 / 225
Con horno gas Versione su forno gas • With gas oven • Mit Gas-Backofen • Avec four gaz					
96/10 CTGGDX *	0781739		120x90x87h	14+10,5 +8	1,5 / 300

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

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE • SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE • CUISINIERES COUP DE FEU

94/10 CTEE

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.
Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.
Placa de cocciòn en acero polido al cromo-molibdeno de 18 mm de espesor, apta por altas temperaturas y también adecuada para cocciòn directa.
Agujero de recogida perimetral con desague al suelo.

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Il riscaldamento di ciacuna zona di cottura é ottenuto mediante elemento ad irraggiamento controllato con termostato di sicurezza. Regolazione temperatura da 50 a 400°C tramite termostato.
Piastra di cottura in acciaio levigato al cromo molibdeno spessore 18 mm indeformabile alle alte temperature e adatta anche ad una cottura diretta.
Canalina perimetrale raccogligrasssi con foro di scarico.

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.
Thermostatically-regulated temperature range of 50 to 400°C.
Cooking plate in polished chrome-molybdenum 18 mm thick, high temperature resistant, and suitable for direct cooking.
Perimetral fat-collecting channel with drain to floor

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °C.
Kochplatte aus poliertem Chrom-Molybdän-Stärke 18 mm, unverformbar bei hohen Temperaturen und geeignet auch für das direkte Kochen.
Perimetrale Fettaufangrinne mit Ablaufloch.

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.
Plan avec epaisseur 2 mm
Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité.
Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.
Plaque de cuisson en acier au chrome-molybdène de 18 mm d'épaisseur, non deformable aux temperature élevées et adapte pour la cuisson directe.
Canal collecteur périmetral avec trou d'évacuation au sol.

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 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE • SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE • CUISINIERES COUP DE FEU

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top						
94/10 TCTE	0782849		80x90x25h		16 Ac400V	0,4 / 125
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
94/10 CTE	0781779		80x90x87h		16 Ac400V	1,1 / 108
Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
94/10 CTEE	0781789		80x90x87h		16+6 Ac400V	1,1 / 195

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

COCINAS ELËCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Serie 900

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

94/10 CEEPQ

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Tablero con comandos hacia el operador.
Planchas de calentamiento cuadradas de 300x300mm en hierro fundido, potencia máxima de 4kW, incluye termostato de seguridad.
Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas en la parte alta y 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.
Piani con spessore 2 mm
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Piastre di riscaldamento quadrate da 300x300mm in ghisa, potenza massima 4kW, dotate di termostato di sicurezza.
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.
Top with thickness 2mm
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator. 300x300mm square cast-iron hot plate; maximum power 4kW, equipped with safety thermostat.
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.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Quadratische Heizplatten 300x300 mm, Gusseisen, Höchstleistung 4 kW, mit Sicherheitsthermostat.
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.
Plan avec epaisseur 2 mm
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plaques chauffantes carrées de 300x300mm en fonte, puissance maximum 4kW, équipées d'un thermostat de sécurité.
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 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

COCINAS ELËCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Serie 900

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top						
92/10 TCEPQ	0782829		40x90x25H		8 Ac400V	0,2 / 37
94/10 TCEPQ	0782839		80x90x25H		16 Ac400V	0,4 / 59

Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
92/10 CEPQ	0781749		40x90x87H		8 Ac400V	0,7 / 60
94/10 CEPQ	0781759		80x90x87H		16 Ac400V	1,1 / 88

Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
94/10 CEEPQ	0781769		80x90x87H		16+6 Ac400V	1,1/175

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

COCINAS ELËCTRICAS VITROCERÁMICA

Serie 900

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

94/10 VTCE

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

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno de dimensiones GN 2/1

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

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

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

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

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

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

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

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.
Four de dimensions GN 2/1

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

COCINAS ELËCTRICAS VITROCERÁMICA

Serie 900

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg
Modelo top Versione Top • Top version •Tischplatteausführung • Elément top						
92/10 TVTC	0782859		40x90x25H		8 Ac400V	0,2 / 46
94/10 TVTC	0782869		80x90x25H		16 Ac400V	0,4 / 88

Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
92/10 VTC	0781799		40x90x87H		8 Ac400V	0,7 / 60
94/10 VTC	0781809		80x90x87H		16 Ac400V	1,1 / 88

Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
94/10 VTCE	0781819		80x90x87H		16+6 Ac400V	1,1 / 175

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

COCINAS ELËCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES
INDUKTION GLASKERAMIK • ELECTRIQUES INDUCTION

94/10 GCI

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

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

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

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

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

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

COCINAS ELËCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES
INDUKTION GLASKERAMIK • ELECTRIQUES INDUCTION

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg	
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top							
92/10 TCI	0784349		40x90x25H		10 Ac400V	0,3 / 70	2 x Ø 28
94/10 TCI	0784359		80x90x25H		20 Ac400V	0,4 / 132	4 x Ø 28

INDUCCIÓN A "TODO CAMPO"
VERSIONE TUTTOCAMPO • "FULL COVERAGE" INDUCTION PLATE
"GESAMTFELD" INDUKTIONSPLATTE • INDUCTION "TOUT CHAMP"
Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top • Modelo top

92/10 TCITC	0784309		40x90x25H		14 Ac400V	0,3 / 70
94/10 TCITC	0784319		80x90x25H		28 Ac400V	0,4 / 132

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

92/10 GCI	0784589		40x90x87H		10 Ac400V	0,5 / 85	2 x Ø 28
94/10 GCI	0784599		80x90x87H		20 Ac400V	0,8 / 155	4 x Ø 28

INDUCCIÓN A "TODO CAMPO"
VERSIONE TUTTOCAMPO • "FULL COVERAGE" INDUCTION PLATE
"GESAMTFELD" INDUKTIONSPLATTE • INDUCTION "TOUT CHAMP"
Sobre base abierta • Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

92/10 GCITC	0784379		40x90x87H		14 Ac400V	0,5 / 85
94/10 GCITC	0784389		80x90x87H		28 Ac400V	0,8 / 155

WOK Modelo top
WOK Versione Top • WOK Top version • WOK Tischplatteausführung • WOK Elément top

92/10 TCIW	0784369		40x90x25H		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

92/10 GCIW	0781849		40x90x87H		5 Ac400V	0,4 / 50	1 x Ø 30

BAÑO MARÍA GAS Y ELÉCTRICO

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

94/10 CBE

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

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

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, 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.
Piani con spessore 2 mm
Dimensioni vasche Gastro Norm.
Falso fondo forato per appoggio recipienti.
Temperature regolabili da 30° a 90°C.
Vasca dotata di livello troppopieno.

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

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca, carico acqua per mezzo di elettrovalvola.

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

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

Electric model: Armoured heater mounted on the outside of the bowl, electrovalve-controlled water loading.

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

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

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens, Wassereinlass über Magnetventil.

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

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

Version électrique: résistances blindées placées à l'extérieur du bac, 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

Tapas • Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

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

BAÑO MARÍA GAS Y ELÉCTRICO

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

Mod.	Cod.	€	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 • Elément top gaz							
92/10 TCBG	0783179		40x90x25H	3		0,2 / 50	**1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1**
94/10 TCBG	0783189		80x90x25H	6		0,4 / 85	**2xGn 1/3 + 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 • Elément top gaz sur placard ouvert

92/10 CBG	0782429		40x90x87H	3		0,7 / 67	**1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1**
94/10 CBG	0782439		80x90x87H	6		1,1 / 100	**2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1**

Modelo top eléctrico
Versione Top elettrica
Electric top version
Elektro-Tischplatteausführung
Elément 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

NEW

92/10 TCBE	0783199		40x90x25H	1,8 Ac230V		0,2 / 45	**1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1**
94/10 TCBE	0783209		80x90x25H	5,4 Ac400V		0,4 / 75	**2xGn 1/3 + 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
Elément 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

NEW

92/10 CBE	0782449		40x90x87H	1,8 Ac230V		0,7 / 64	**1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1**
94/10 CBE	0782459		80x90x87H	5,4 Ac400V		1,1 / 90	**2xGn 1/3 + 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

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

94/10 FTTGC

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

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

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

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

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

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

92/10..... **93/10.....**	**94/10.....**

FRY-TOP A GAS

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m^3/Kg
92/10 TFTG	0782879		40x90x25H	7	0,2 / 71
93/10 TFTG	0782899		60x90x25H	11	0,3 / 100
94/10 TFTG	0782919		80x90x25H	14	0,4 / 130
92/10 TFTGR	0782889		40x90x25H	7	0,2 / 71
93/10 TFTGR	0783899		60x90x25H	11	0,3 / 100
94/10 TFTGR	0782959		80x90x25H	14	0,4 / 130
93/10 TFTG1/3R	0782909		60x90x25H	11	0,3 / 100
94/10 TFTG1/3R	0782939		80x90x25H	14	0,4 / 130

92/10 FTG	0782039		40x90x87H	7	0,7 / 95
93/10 FTG	0782059		60x90x87H	11	0,9 / 130
94/10 FTG	0782079		80x90x87H	14	1,1 / 155
92/10 FTGR	0782049		40x90x87H	7	0,7 / 95
93/10 FTGR	0783949		60x90x87H	11	0,9 / 130
94/10 FTGR	0782119		80x90x87H	14	1,1 / 155
93/10 FTG1/3R	0782069		60x90x87H	11	0,9 / 130
94/10 FTG1/3R	0782099		80x90x87H	14	1,1 / 155

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

92/10 TFTTGC	0782979		40x90x25H	10,5	0,2 / 71
93/10 TFTTGC	0782999		60x90x25H	14	0,3 / 100
94/10 TFTTGC	0783019		80x90x25H	21	0,4 / 130
92/10 TFTTGCR	0782989		40x90x25H	10,5	0,2 / 71
93/10 TFTTGCR	0783919		60x90x25H	14	0,3 / 100
94/10 TFTTGCR	0782969		80x90x25H	21	0,4 / 130
93/10 TFTTGC1/3R	0783009		60x90x25H	14	0,3 / 100
94/10 TFTTGC1/3R	0783029		80x90x25H	21	0,4 / 130

92/10 FTTGC	0782139		40x90x87H	10,5	0,7 / 95
93/10 FTTGC	0783989		60x90x87H	14	0,9 / 130
94/10 FTTGC	0782179		80x90x87H	21	1,1 / 155
92/10 FTTGCR	0782149		40x90x87H	10,5	0,7 / 95
93/10 FTTGCR	0784009		60x90x87H	14	0,9 / 130
94/10 FTTGCR	0783729		80x90x87H	21	1,1 / 155
93/10 FTTGC1/3R	0782169		60x90x87H	14	0,9 / 130
94/10 FTTGC1/3R	0782189		80x90x87H	21	1,1 / 155

FRY-TOP ELÉCTRICOS

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

94/10 FTEC

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

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
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.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
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.
Plan avec epaisseur 2 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 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

FRY-TOP ELÉCTRICOS

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

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	400v -3N kW	m^3/Kg
92/10 TFTE	0783039		40x90x25H	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTE	0783059		60x90x25H	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTE	0783079		80x90x25H	15	0,4 / 125
92/10 TFTER	0783049		40x90x25H	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTER	0783069		60x90x25H	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTER	0783099		80x90x25H	15	0,4 / 125
93/10 TFTE1/3R	0784049		60x90x25H	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTE1/3R	0783089		80x90x25H	15	0,4 / 125

92/10 FTE	0782199		40x90x87H	7,5	0,7 / 95
93/10 FTE	0782219		60x90x87H	10,5	0,9 / 125
94/10 FTE	0782239		80x90x87H	15	1,1 / 155
92/10 FTER	0782209		40x90x87H	7,5	0,7 / 95
93/10 FTER	0782229		60x90x87H	10,5	0,9 / 125
94/10 FTER	0783939		80x90x87H	15	1,1 / 155
93/10 FTE1/3R	0782279		60x90x87H	10,5	0,9 / 125
94/10 FTE1/3R	0782249		80x90x87H	15	1,1 / 155

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

92/10 TFTEC	0783109		40x90x25H	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTEC	0783129		60x90x25H	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTEC	0783149		80x90x25H	15	0,4 / 125
92/10 TFTECR	0783119		40x90x25H	7,5	0,2 / 66
93/10 TFTECR	0784069		60x90x25H	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTECR	0783169		80x90x25H	15	0,4 / 125
93/10 TFTEC1/3R	0784059		60x90x25H	10,5	0,3 / 90
94/10 TFTEC1/3R	0783159		80x90x25H	15	0,4 / 125

92/10 FTEC	0782259		40x90x87H	7,5	0,7 / 95
93/10 FTEC	0782269		60x90x87H	10,5	0,9 / 125
94/10 FTEC	0782289		80x90x87H	15	1,1 / 155
92/10 FTECR	0784029		40x90x87H	7,5	0,7 / 95
93/10 FTECR	0782159		60x90x87H	10,5	0,9 / 125
94/10 FTECR	0784039		80x90x87H	15	1,1 / 155
93/10 FTEC1/3R	0783139		60x90x87H	10,5	0,9 / 125
94/10 FTEC1/3R	0782299		80x90x87H	15	1,1 / 155

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

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

94/10 PLG

Revestimientos exteriores y pies en acero inox.
Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar. Encendido piezoeléctrico.
Temperatura regulable hasta 350 °C.
Dispositivo para regular la altura de las parrillas (2 posiciones).
Petos perimétricos antisalpicaduras (alt. máx. = 12 mm).
Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas y residuos extraíble.
Cajón interior para recoger los residuos de carbón.

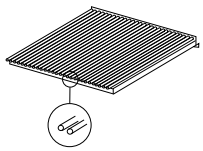
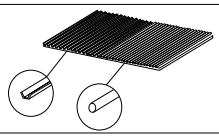
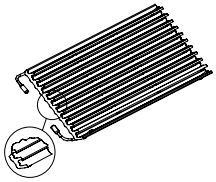
Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia.
Accensione piezo.
Temperatura regolabile fino a 350°C.
Dispositivo di regolazione in altezza delle griglie su due livelli.
Alzatine perimetrali paraspruzzi (h max=12mm).
Canalina con foro di scarico e cassetto e raccolta grassi e residui estraibile.
Cassetto interno per la raccolta dei residui carboniosi.

Panelling and feet in 18/10 stainless steel.
Working-height adjustable from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
AISI type 304 stainless steel burner controlled by a safety valve with thermocouple.
Piezo ignition.
Temperature adjustable up to 350°C.
Device to adjust cooking grid height (two positions).
Side and back splashguards (max. h = 12 mm).
Grease trough with drain hole and fully removable grease and food residue drawer.
- Internal drawer to collect charcoal residue.

Aussenverkleidung und Füsse aus Edelstahl 18/10.
Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Durch Sicherheitsventil und Thermoelement gesteuerter Brenner aus Stahl AISI 304.
Piezozündung.
Bis 350°C einstellbare Temperatur.
Einstellvorrichtung für zweifache Verstellung der Rosthöhe.
Umlaufende Spritzschutz Aufkantungen (max. H.= 12 mm).
Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschale.
Ausziehbare Schale zum Auffangen von Fett und Rückständen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
Brûleur en acier AISI 304 commandé par une vanne de sécurité à thermocouple.
Allumage piézo-électrique.
Température réglable jusqu'à 350°C.
Dispositif de réglage en hauteur des grilles sur deux niveaux.
Dosseret périmétriques antiéclaboussures (h maxi=12mm).
Goulotte avec orifice d'évacuation et tiroir extractible de récupérati-on des
graisses et des résidus.
Tiroir intérieur de récupération des déchets carboneux.

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

	GPI40	0980089	**39x65** INOX
	GPI80	0980099	**79x65** INOX
	GPCI80	0980109	**79x65** INOX
	GPCG40	0980119	**19.2x65** HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE
	GPCG80	0980129	**38.4x65** HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m^3/Kg
Versión top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top					
92/10 TPLG	0980289		40x90x25h	12,5	0.16 / 53
94/10 TPLG	0980299		80x90x25h	25	0.29 / 106

Modelo sobre base abierta
Versione su base a giorno • Version on neutral unit
Ausführung auf offenem Unterbau • Elément top sur placard ouvert

92/10 PLG	0980309		40x90x84/90h	12,5	0.43 / 80
94/10 PLG	0980319		80x90x84/90h	25	0.8 / 160

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

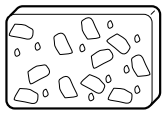
92/10..	1 parrilla para carne y 3 confecciòn de piedra làvica (4 kg cada una) 1 griglia carne e 3 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 3 packaging of lava stone (4 kg each) 1 Rost für Fleisch und 3 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 3 conféctions de 4 kg pierre vocanique
94/10..	1 parrilla para carne y 6 confecciòn de piedra làvica (4 kg cada una) 1 griglia carne e 6 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 6 packaging of lava stone (4 kg each) 1 Rost für Fleisch und 6 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 6 conféctions de 4 kg pierre lave

Parrilla carne • Griglia per carne • Meat grate • Fleischrost • Grille viande
En Dotación de serie • In dotazione • Std. equipment • Grundausrüstung • Equip. standard

GPC40	0980069	**39x65**
GPC80	0980079	**79x65**

Paquete piedra lávica
Confezione pietra lavica • Lavic stones • Packung Lavasteine • Confection P. lave

CPL4	**4 Kg**



PARILLAS GAS VAPOR Y ELÉCTRICAS

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

94/10 GG

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

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

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

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

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

Version électrique: 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.

PARILLAS GAS VAPOR Y ELÉCTRICAS

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg
Parrilla gas Griglia a gas • Gas grill • Gasgrill • Grillade à gaz						
92/10 GG	0782599		40x90x87H	11		0,7 / 95
94/10 GG	0782609		80x90x87H	22		1,1 / 155

Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill • Elektrogrill • Grillade électrique						
92/10 TGEW	0956400		40x90x25H		5,41	0,25 / 45
94/10 TGEW	0956410		80x90x25H		10,83	0,45 / 65

Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill • Elektrogrill • Grillade électrique						
92/10 GEW			40x90x87H		5,41	0,45 / 60
94/10 GEW			80x90x87H		10,83	0,6 / 80

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Serie 900

94/10 KBEI

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Disponibles con cubas de hierro fundido y acero INOXIDABLE.
Tapas robustas auto balanceadas de pared doble, en acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.
Carga agua mediante electro válvula.
Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280°C.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico. Levantamiento manual o motorizado.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas en incoloy.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Disponibili con vasche in ferro, e acciaio INOX .
Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.
Carico acqua tramite elettrovalvola .
Temperatura di cottura controllata dal temostato con regolazione da 100 a 280°C.

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

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Available with pan in iron or stainless steel.
Strong double-walled self-balancing lid, in stainless steel to prevent heat loss. Electrovalve-controlled water loading.
Thermostatically-controlled cooking temperature range from 100 to 280°C.

Gas model: Chrome steel burner for hcooking operations. Safety valve with thermocouple, electric ignition. Manual or powered lifting operations.

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Verfügbar mit Eisen- und Edelstahlbecken.
Robuste federentlastete Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.
Wassereinlass mittels Magnetventil.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung. Manuelles oder motorisiertes Kippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
Disponibles avec cuves en fer et en acier INOX .
Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.
Charge d'eau par électrovanne.
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.

Levantamiento de la cuba con doble brazo • Doppio braccio di sollevamento
Double lifting arm • Doppel Hubarm • Soulevement de la cuve à double bras

Nuevas resistencias incorporadas en fundición de aluminio • Nuove resistenze annegate in fusione di alluminio
New heaters embedded in cast aluminum • Neue Heizkörper mit Alluminiumguss-Tauchbeschichtungsverfahren
Nouvelles résistances intégrées en fonte d'aluminium

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg
MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba Inox con tapa basculante con bisagras • Vasca Inox con coperchio basculante incernierato Stainless Inox tank and hinged lid • Mit Inox-Tiegel und Scharnierdeckel Avec cuve en Inox et couvercle basculant articulé						
94/10 KBGI	0782319		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200
94/10 KBEI	0782379				9 Ac400V	
MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba hierro con tapa basculante con bisagras • Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato Iron tank and hinged lid • Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé						
94/10 KBG	0782309		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200
94/10 KBE	0782369				9 Ac400V	
MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba Inox con tapa basculante con bisagras • Vasca Inox con coperchio basculante incernierato Stainless Inox tank and hinged lid • Mit Inox-Tiegel und Scharnierdeckel Avec cuve en Inox et couvercle basculant articulé						
94/10 KBGIM	0782339		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200
94/10 KBEIM	0782399				9 Ac400V	
MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba hierro con tapa basculante con bisagras • Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato Iron tank and hinged lid • Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé						
94/10 KBGM	0782329		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 192
94/10 KBEM	0782389				9 Ac400V	
MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba Inox con tapa basculante con bisagras • Vasca Inox con coperchio basculante incernierato Stainless Inox tank and hinged lid • Mit Inox-Tiegel und Scharnierdeckel Avec cuve en Inox et couvercle basculant articulé						
96/10 KBGIM	0782359		120x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210
96/10 KBEIM	0782419				13.5 Ac400V	
MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba hierro con tapa basculante con bisagras • Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato Iron tank and hinged lid • Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé						
96/10 KBGM	0782349		120x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210
96/10 KBEM	0782409				13.5 Ac400V	

80 Lt.

80 Lt.

120 Lt.

CUECE-PASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

Serie 900

CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKERS
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISIEURS A PATE A GAZ ET ELECTRIQUES

94/90/CIBECPE

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.
Carga agua por medio de electro válvula con posibilidad de carga rápida o lenta.
Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.
Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.
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.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Molded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.
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; rotatable 90° to allow cleaning.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.
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.

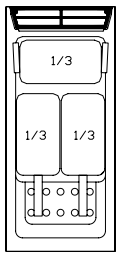
Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Widerstand aus Edelstahl Aisi 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung.

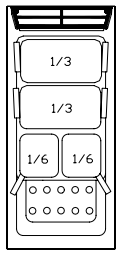
Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.
Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne avec possibilité de charge 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.

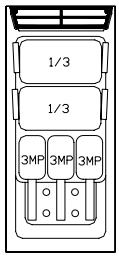
Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

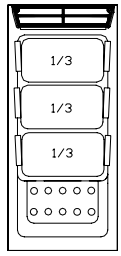
Version électrique: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

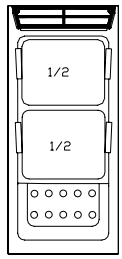
Combinaciones posibles para cada cuba
Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve

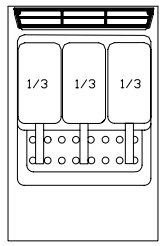


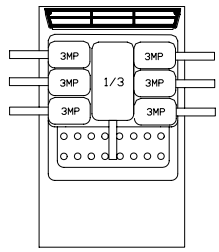












	9KIT-A CR0789900	9KIT-B CR0789910	9KIT-C CR0789920	9KIT-D CR0789930	9KIT-E CR0789940	96KIT-A (93...) CR0789950	96KIT-B (93...) CR0789960
€							

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

CUECE-PASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

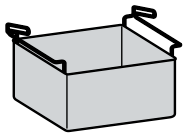
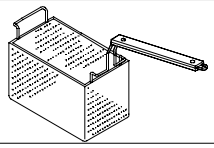
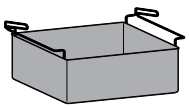
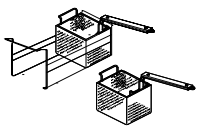
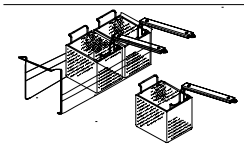
CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKERS
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISIEURS A PATE A GAZ ET ELECTRIQUES

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							
92/10 CPG	0782539		40x90x87H	14	0,1 Ac230V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPG	0782549		60x90x87H	21	0,1 Ac230V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPG	0782559		80x90x87H	28	0,2 Ac230V	1,0 / 170	2 x 40 Lt
Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique							
92/10 CPE	0782569		40x90x87H		8,5 Ac400V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPE	0782579		60x90x87H		9 Ac400V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPE	0782589		80x90x87H		17 Ac400V	1,0 / 170	2 x 40 Lt
Elevador de cestas Sollevatore cesti • Basket lift • Korbanheber • Soulever paniers							
90/10 SCCP	0781869		15x90x87H		230V 1N	0,1kW	50Hz

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

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

C9-C	97344000						Lt. 40

			Code	€
	1/2 (240x280x180)		97339000	
	1/3 (160x280x180)	Mod. 93/10 CPG/CPE	97337900	
	1/3 L (160x280x180)		97336900	
	KIT 1/6 (145x145x180)		97340900	
	KIT 1/3 (145x310x180)		0789970	
	KIT 3MP (95x160x180)		97341900	

CUECE-PASTAS GAS

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKERS
GAS NUDELKOCHER • CUISIEURS A PATE A GAZ

92/10 CPGM

Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable
Plano con espesor 2 mm
Cubas embutidas con àngulos redondeados de acero inoxidable AISI 316 (al cromo, nìquel y molibdeno) para asegurar la màxima resistencia a la corrosiòn.
Vàlvula de llenado de agua y desagüe al piso
Tubo rabosadero
Quemadores de gas con llama estabilizada y encendido piezoelèctrico en los modelos a gas

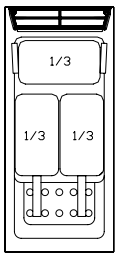
Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 (al cromo-nichelmolibdeno) per garantire la massima resistenza alla corrosione.
Carico acqua per mezzo di erogatore e scarico a pavimento.
Dispositivo di troppo pieno.
Bruciatori gas a fiamma stabilizzata ed accensione piezo, sui modelli a gas.

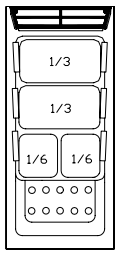
Panelling and feet in 18/10 stainless steel.
Working-height adjustable from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Pressed tanks with rounded corners are AISI type 316 stainless steel (with
chromium, nickel and molybdenum) to ensure the highest corrosion resistance.
Water filling valve and floor drain.
Overflow pipe.
Stabilised-flame burners and piezo ignition on gas models.

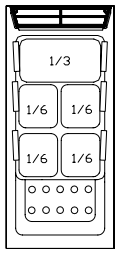
Aussenverkleidung und Füsse aus Edelstahl 18/10.
Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Mit abgerundeten Kanten gepresste Becken aus Edelstahl AISI 316 (Chrom-
Nickel-Molybdän), um die maximale Beständigkeit gegen Korrosion zu
gewährleisten.
Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf.
Überlaufeinrichtung.
Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten.
.

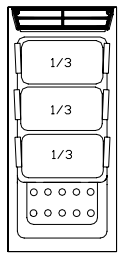
Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
Cuves embouties aux angles arrondis, en acier inoxydable AISI 316 (au chromenickel-molybdène) pour garantir une résistance à la corrosion maximale.
Alimentation en eau par bec verseur et vidange au sol.
Dispositif de trop-plein.
Brûleurs gaz à flamme stabilisée et allumage piézo-électrique (modèles à gaz).

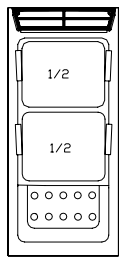
Combinaciones posibles para cada cuba
Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve











	9KIT-A BN2592901	9KIT-B BN2592904	9KIT-C	9KIT-D BN2592900	9KIT-E BN2592905
€					

INTECNO

CUECE-PASTAS GAS

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKERS
GAS NUDELKOCHER • CUISIEURS A PATE A GAZ

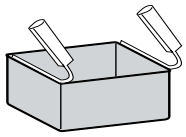
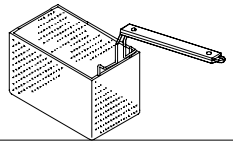
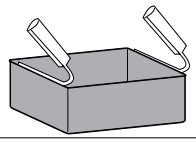
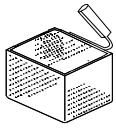
Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	400V - 3N kW	m^3/Kg	Lt.
CARGA DE AGUA MANUAL • CARICO ACQUA MANUALE • MANUAL WATER LOAD MANUELLES WASSEREINLAUF • CHARGE DE L'EAU MANUEL Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz							
92/10 CPGM	0980329		40x90x84/90h	16.5		0.6/97	42
94/10 CPGM	0980339		80x90x84/90h	33		1.0/170	2 x 42

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.	€
	1/2	BN2519576	
	1/3	BN2519572	
	1/3 L	BN2519573	
	KIT 1/6 sx	BN2519575	
	KIT 1/6 dx	BN2519574	

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Serie 900

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

9423/10 FRG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas. Grifos de descarga aceite.
Bandejas recoge aceite bajo pedido.
Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba (disponible también modelo de 1 cuba con quemador en la cuba). Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185°C o electrónico, con regulación de 100 a 185°C, teclado de 4 teclas, pantalla 3 digit, regulación pid y ciclo melting.

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. Rubinetti di scarico olio. Bacinelle raccogli olio a richiesta.
Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca (disponibile anche modello ad 1 vasca con bruciatore in vasca). Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C o elettronico, con regolazione da 100 a 185°C, tastiera a 4 tasti, display 3 digit, regolazione pid e ciclo melting.

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.
Oil discharge tap.
Oil drip pan available upon request.
Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations (single pan model availabler with burner inside pan). Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C, or electronic thermostat, with a range from 100 to 185°C. 4-key control panel, 3-digit display, PID and melting cycle regulation.

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.
Ölablasshähne.
Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens (verfügbar auch in der Ausführung mit 1 Becken und Brenner im Becken). Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185 °C oder elektronisch zwischen 100 und 185 °C; Tastenfeld mit 4 Tasten, 3 Digit-Display, PID-Regelung, Melting-Zyklus.

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.
Plan avec epaisseur 2 mm
Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse. Robinets de vidange huile.
Bacs de récupération de l'huile sur demande.
Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve (disponible également modèle à 1 cuve avec brûleur dans la cuve). Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C ou électronique, avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 touches, afficheur à 3 chiffres, réglage code et cycle melting.

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

Canasto 1/1 • Cestino da 1/1 • Basket 1/1 • Korb 1/1 • Panier 1/1

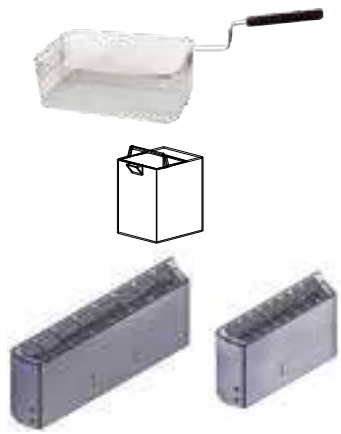
CR0592130	22/23 Lt.	31,5x36x12

Barreño recoge aceite
Bacinella raccogli olio • Oil tra • Fettauffangsschale • Bac de filtrage

97328000	22/23 Lt.

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

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



Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

FREIDORAS A GAS, ELÉCTRICAS Y MELTING

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

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							
9215/10 FRG	0781879		40x90x87H	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt. (a)
9223/10 FRG	0781889		40x90x87H	21		0,7 / 106	1 x 23 Lt. (b)
9215/10 FRGV *	0781979		40x90x87H	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt. (a)

*** Quemador en cuba • Bruciatore in vasca • Burner inside the tank • Brenner im Becken • Brûleur en cuve**

Modelo gas Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz							
9310/10 FRG	0781909		60x90x87H	20		0,9 / 150	2 x 10 Lt. (a+a)
9415/10 FRG	0781919		80x90x87H	28		1,1 / 200	2 x 15 Lt. (a+a)
9423/10 FRG	0781929		80x90x87H	42		1,1 / 200	2 x 23 Lt. (b+b)
9423/10 FRGM MELTING	0781939		80x90x87H	46	0,2 Ac230V	1,1 / 200	2 x 23 Lt. (b+b)

Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique							
9215/10 FRE	0781949		40x90x87H		12 Ac400V	0,7 / 82	1 x 15 Lt. (a)
9222/10 FRE	0781959		40x90x87H		18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)
9222/10 FREM MELTING	0781969		40x90x87H		18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)

Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique							
9415/10 FRE	0781989		80x90x87H		24 Ac400V	1,1 / 152	2 x 15 Lt. (a+a)
9422/10 FRE	0781999		80x90x87H		36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)
9422/10 FREM MELTING	0782009		80x90x87H		36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)

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

(a) : 1 Canasto • n.1 cestello • 1 Basket • 1 Korb • 1 Panier 36x22,5x12

(b) : 2 Canastos • n.2 cestelli • 2 Baskets • 2 Körbe • 2 Paniers 36x16x12

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS ALTO RENDIMIENTO

Serie 900

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE AD ALTA RESA • GAS AND ELECTRIC DEEP FAT FRYERS HIGH PERFORMANCE
ELEKTRO UND GAS FRITEUSEN HOHE LEISTUNG • FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES HAUT RENDEMENT

FR25/10G HP

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Cuba en acero inoxidable con línea de nivel de aceite máx./mín.
Los paneles fabricados con materiales altamente aislantes garantizan una seguridad completa y contribuyen al alto rendimiento de estas freidoras (producción horaria: 60 Kg. de patatas congeladas).
Bajo pedido dispositivo de elevación automático del cesto con temporizador.

Versión gas: Quemadores controlados con un dispositivo de regulación con termopar, piloto y encendido eléctrico. Un termostato electrónico, soportado por un termostato de seguridad, bloquea la temperatura del aceite a 180°C.

Versión eléctrica: Resistencias revestidas en acero inoxidable posibles de quitar y regulables por un termostato electrónico con comandos digitales que actúa en un contactor de energía y bloquea la temperatura del aceite a 180°C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.
Piani con spessore 2 mm
Vasca completamente in acciaio inox con tacca livello olio min/max.
I pannelli costruiti con materiale altamente isolante garantiscono una sicurezza completa e contribuiscono all'alta resa di queste friggitrici (produzione oraria : 60 kg di patatine congelate).
Su richiesta dispositivo di sollevamento automatico del cesto con timer.

Versione gas: Bruciatori controllati da un dispositivo di regolazione con termocoppia, pilota e accensione elettrica.Un termostato elettronico, supportato da un termostato di sicurezza, blocca la temperatura dell'olio a 180°C.

Versione elettrica: Resistenze corazzate in acciaio inox sollevabili e regolate da un termostato elettronico con comandi digitali che agisce su un contattore di energia e blocca la temperatura dell'olio a 180°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Stainless steel pan with min/max oil level notch.
Panels are made from high-performance insulating and sealing material, thereby ensuring total safety and high deep fryer performance (hourly production: 60 kg of frozen chips).
Automatic timer-controlled basket-lifting device can be installed upon request.

Gas model: Burner controlled by regulating device, with thermocouple, pilot light and electric ignition. An electronic thermostat, supported by a safety thermostat ensures oil temperature does not exceed 180°C.

Electric version: Raisable stainless steel armoured heater; regulated by an electronic digital-command thermostat, which acts on an energy contactor to prevent oil temperature exceeding 180°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Becken ganz aus Edelstahl mit Markierung für min-/max.
Ölstand. Die Verkleidungen aus stark isolierendem Material gewährleisten vollständige Sicherheit und tragen zur hohen Wirtschaftlichkeit dieser Fritteusen bei (Stundenleistung: 60 kg TK-Pommes frites).
Auf Anfrage automatischer Korbheber mit Timer.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Vorrichtung mit Thermoelement, Zündflamme und elektrischer Zündung. Ein elektronischer Thermostat mit Sicherheitsthermostat gewährleistet, begrenzt die Öltemperatur auf max. 180 °C.

Elektrische Ausführung: Anhebbare gekapselte Heizwiderstände, Temperaturregelung durch elektronischen Thermostat mit digitalen Bedienelementen, die auf einen Energie-Kontaktgeber wirken, welcher die Öltemperatur auf max. 180 °C begrenzt.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
Cuve complètement en acier inox avec encoche niveau d'huile mini/maxi.
Les panneaux construits dans un matériau hautement isolant, assurent une sécurité complète et contribuent au haut rendement de ces friteuses (production horaire : 60 kg de pommes de terre congelées).
Sur demande, le dispositif de montée automatique du panier avec minuteur.

Version gaz: Brûleurs contrôlés par un dispositif de réglage avec thermocouple, flamme pilote et allumage électrique. Un thermostat électronique, assisté d'un thermostat de sécurité, bloque la température de l'huile à 180°C.

Version électrique: Résistances blindées en acier inox relevables et réglées par un thermostat électronique à commandes numériques qui agit sur un compteur d'énergie et bloque la température de l'huile à 180°C.

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

Plano con espesor 2 mm • Piani con spessore 2 mm • Top with thickness 2mm • Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm • Plan avec epaisseur 2 mm

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS ALTO RENDIMIENTO

Serie 900

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE AD ALTA RESA • GAS AND ELECTRIC DEEP FAT FRYERS HIGH PERFORMANCE
ELEKTRO UND GAS FRITEUSEN HOHE LEISTUNG • FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES HAUT RENDEMENT

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		**60 Kg/h**					
FR25/10G HP	0782019		40x90x87H	30		0,7 / 106	1 x 25 Lt.

Modelo eléctrico • Versione elettrica Electric version • Elektro-Ausführung Electrique		**60 Kg/h**					
FR28/10E HP	0782029		40x90x87H		28 Ac400V	0,7 / 82	1 x 28 Lt.

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

1 Canasto • n.1 cestello • 1 Basket • 1 Korb • 1 Panier

Canasto • Cesto • Basket • Korb • Panier

CFAR	

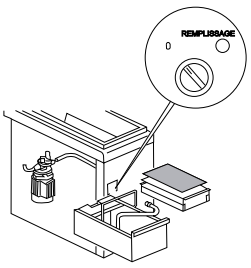
Hacerlo constar en el pedido de la freidora • Eseguibile solo all'ordine della friggitrice
Possible only when element order is placed • Nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich
Réalisable seulement à la commande du friteuse

Kit de elevación automática de la cesta con temporizador • Kit sollevamento automatico del cesto con timer • Automatic raising of basket with timer • Kit Automatisches Anheben des Korbes mit Timer • Kit de levage automatique du panier avec minuteur

SACG	**FR 25G HP**
SACE	**FR 30E HP**

Kit sistema de filtrado con bomba de llenado (sólo para modelos eléctricos)
Kit sistema di filtraggio con pompa per riempire (solo per modelli elettrici)
Built-in filtering system with pump for filling (on electric models only)
Kit Filtersystem mit Pumpe zum Füllen (nur für elektrische Modelle)
Kit de système de filtrage muni de pompe pour le remplissage (seulement pour les modèles él.)

FFAR	**FR 30E HP**



94/10 PGI10

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Cubas en acero inoxidable AISI 304 con fondo en AISI 316.
Carga de agua por medio de 2 electro válvulas, con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.
Descarga frontal mediante grifo de 2" en latón cromado.

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

Versión eléctrica directa: calentamiento mediante 3 resistencias en acero inoxidable ubicadas en el exterior en el fondo del recipiente.

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

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

Versione elettrica diretta: riscaldamento per mezzo di 3 resistenze in acciaio inossidabile posizionate esternamente sul fondo del recipiente.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
AISI 304 stainless steel pan with base in AISI 316 stainless steel.
Water loading operations controlled by 2 electrovalves; either 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.

Direct electric model: 3 stainless steel heaters mounted to the external surface of the appliance base 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.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Edelstahlbecken AISI 304 mit Boden aus AISI 316.
Wassereinlass über 2 Magnetventile, Kalt- oder Warmwassereinlass.
Frontseitiger Abfluss mit 2"-Hahn aus verchromtem Messing.

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

Elektrische Ausführung: direkte Beheizung durch 3 Edelstahlwiderstände außen unter dem Behälterboden.

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.
Plan avec epaisseur 2 mm
Cuves en acier inox AISI 304 avec fond en AISI 316.
Charge d'eau à l'aide de deux électrovannes, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude.
Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

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

Version électrique directe: réchauffement à l'aide de 2 résistances en acier inoxydable placées à l'extérieur sur le bas du récipient.

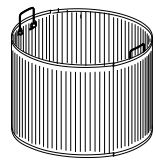
Version gaz: réchauffement à l'aide de 2 brûleurs en acier AISI 304, placés sur le bas du récipient (réchauffement direct) ou de la gaine (réchauffement indirect).

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

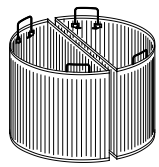


Canasto para pasta • Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pates

9C10	97350000	100 Lt.	Ø 3mm
9C15	97351000	150 Lt.	Ø 3mm

Canasto para vegetal • Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume

9CV10	97352000	100 Lt.	Ø 6mm
9CV15	97353000	150 Lt.	Ø 6mm



MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS
KOCHKESSEL • MARMITES

Marmitas a gas con calentamiento directo • Pentole a gas diretto
Gas direct heating boiling pans • Gas-Kochkessel direkt beheizt
Marmites à gaz chauffage direct

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg	Lt.
93/10 PGD05	0783489		60x90x87H	10,5	0,2 Ac230V	1,1 / 116	50 Lt.
94/10 PGD10	0782659		80x90x87H	21	0,2 Ac230V	1,3 / 136	100 Lt.
94/10 PGD15	0782679		80x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.
94/10 PGD15A*			80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.

*** Autoclave • Autoclave • Autoclave • Autoklav • Autoclave**

Marmitas a gas con calentamiento indirecto • Pentole a gas indiretto
Gas indirect heating boiling pans • Gas-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites gaz chauffage indirect

93/10 PGI05	0783499		60x90x87H	10,5	0,3 Ac230V	1,1 / 133	50 Lt.
94/10 PGI10	0782669		80x90x87H	21	0,3 Ac230V	1,3 / 153	100 Lt.
94/10 PGI14	0782699		80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 153	135 Lt.
94/10 PGI14A*			80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 153	140 Lt.

*** Autoclave • Autoclave • Autoclave • Autoklav • Autoclave**

Marmitas eléctricas con calentamiento directo • Pentole dirette elettriche
Electric direct heating boiling pans • Elektro-Kochkessel direkt beheizt
Marmites electriques chauffage direct

94/10 PED10	0782719		80x90x87H		12 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PED15	0782739		80x90x87H		12 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.

Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto • Pentole indirette elettriche
Electric indirect heating boiling pans • Elektro-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites electriques chauffage indirect

93/10 PEI05	0783689		60x90x87H		9.6 Ac400V	1,1 / 147	50 Lt.
94/10 PEI10	0782729		80x90x87H		21 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PEI15	0782749		80x90x87H		21 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO /RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Serie 900

BRASIERE MULTIUSO • CONTENITORE CALDO ELETTRICO • MULTI COOKING BRATT PAN- ELECTRIC CHIP SCUTTLE
ELEKTRO MULTI-BRÄTER- ELEKTROWARMHALTEGERÄT MULTI-SAUTEUSE ELECTRIQUE- RECIPIENT CHAUD ELECTRIQUE

93/10 KBEF

SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO
Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 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.

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

BRASIERE MULTIUSO
Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.
Piani con spessore 2 mm
Vasca copletamente in acciaio AISI 304. Il riscaldamento é ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto il fondo della vasca.
La temperatura, controllata termostaticamente, é regolabile da 50 a 300°C.

CONTENITORE CALDO ELETTRICO
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)

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

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

ELEKTRO MULTI-BRÄTER
Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Becken ganz aus Edelstahl AISI 304.
Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Beckenboden.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

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

MULTI-SAUTEUSE ÉLECTRIQUE
Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
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.

RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE
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 MULTIPLO ELÉCTRICO /RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Serie 900

BRASIERE MULTIUSO • CONTENITORE CALDO ELETTRICO • MULTI COOKING BRATT PAN- ELECTRIC CHIP SCUTTLE
ELEKTRO MULTI-BRÄTER- ELEKTROWARMHALTEGERÄT MULTI-SAUTEUSE ELECTRIQUE- RECIPIENT CHAUD ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg	Lt.
Sartén múltiplo eléctrico • Brasiera elettrica multiuso Electric multi cooking bratt pan • Elektro Multi-Bräter Multi-Sauteuse électrique							
93/10 KBEF	0781859		60x90x87H		8,1 Ac400V		

Dimensiones interiores de las cubas: 52x48x9H • Dimensioni interne vasche • Tank internal dimensions Becken - Innenabmessungen • Dimensions intérieures cuves

Recipiente caliente eléctrico • Contenitore caldo elettrico Electric chip scuttle • Ekektro-Warmhaltegerät Récipient chaud électrique							
92/10 SPE	0783479		40x90x87H		2 Ac230V		

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

94/10 ENC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m^3/Kg
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Elément top				
91/10 TEN	0783219		20x90x25H	0,15 / 35
92/10 TEN	0783229		40x90x25H	0,2 / 40
93/10 TEN	0783249		60x90x25H	0,3 / 50
94/10 TEN	0783269		80x90x25H	0,4 / 55

Modelo top con cajòn Versione Top con cassetto • Top version with drawer Tischplatteausführung mit Schublade • Element top avec tiroir				
92/10 TENC	0783239		40x90x25H	0,2 / 45
93/10 TENC	0783259		60x90x25H	0,3 / 50
94/10 TENC	0783279		80x90x25H	0,4 / 60

Modelo sobre base abierta Versione a giorno • With open support Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert				
91/10 EN	0782469		20x90x87H	0,6 / 50
92/10 EN	0782479		40x90x87H	0,7 / 60
93/10 EN	0782499		60x90x87H	0,9 / 64
94/10 EN	0782519		80x90x87H	1,1 / 68

Modelo sobre base abierta con cajòn Versione a giorno con cassetto • With open support with drawer Auf offenem Unterbau mit Schublade • Sur placard ouvert avec tiroir				
92/10 ENC	0782489		40x90x87H	0,7 / 65
93/10 ENC	0782509		60x90x87H	0,9 / 68
94/10 ENC	0782529		80x90x87H	1,1 / 70

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m^3/Kg

Base abierta
Base aperta • Open support • Offener Unterbau Base ouverte

91/10 B	0783289	20x86,5x62H	0,08
92/10 B	0783299	40x86,5x62H	0,15
93/10 B	0783309	60x86,5x62H	0,23
94/10 B	0783319	80x86,5x62H	0,31
912/10 B	0783329	120x86,5x62H	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

NEW

92/10 BH	CR0592659	40x86,5x62H	↕ **5,5**	dim. int. LxH 33x73,6	GN1/1
93/10 BH	CR0592669	60x86,5x62H	↕ **5,5**	dim. int. LxH 53,5x73,6	GN1/1
94/10 BH	CR0592679	80x86,5x62H	↕ **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 Auflagerippen, Abstand 5,5 cm
Parois internes avec 5 supports grilles imboutis intégrés, distance entre supports 5,5 cm

MARMITAS (200-300LT.)

PENTOLE (200-300LT.) • BOILING PANS (200-300LT.)
KOCHKESSEL (200-300LT.) • MARMITES (200-300LT.)

OLPM 1 DG200

Cuba de cocción (fondo de AISI 316 espesor 20-25/10 y mparedes de AISI 304 espesor 20/10) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.
Hoyo desague tina con filtro extraible. Grifo frontal de descarga de latón cromado de 2 inc (1inc 1/2 x mod. 50 lt) provisto de manija aislante.
Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
• Indirectas Intercambiador de AISI 304 (espesor 20-40/10). Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión
y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga agua en el intercambiadory grifo de nivel.
• Gas Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.
Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.
• Electricas Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electronico (versiones directas).
Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas).
Senalizaciòn visual nivel mìnimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua.
• Vapor Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10).
Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
Foro scarico vasca con filtro estraibile.
Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod.50 lt) dotato di maniglia isolante.
Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.
• Indirette Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.
• Riscaldamento gas Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.
Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.
• Riscaldamento elettrico Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico
(versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).
Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livelloacqua insufficiente.
• Riscaldamento vapore Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10).
Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.
Exhaust hole of vat with filter (extractable).
Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle.
Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.
Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.
• Indirect heated versions Jacket in stainless steel AISI 304 (thickness 20-40/10).
Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.
• Gas versions Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V)
and pilot flame. Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.
• Electric versions Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).
Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.
• Steam versions Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut. Aüssere Verkeilung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.
Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr.
Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.
Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.
Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.
Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.
• Indirekt Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (2-4 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige. Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveaukontrolle.
• Gas Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.
• Elektro Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).
Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).
Signalleuchte für minimun Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimun Wasser-Stand im Zwischenraum.
• Dampf Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.
Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable.
Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable .
Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc ½ pour le mod. de 50 l) avec poignée isolante.
Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.
Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.
• Indirectes Double paroi en AISI 304 (épaisseur 20-40/10).
Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double
paroi et robinet de niveau.
• Gaz Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote. Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.
• Electriques Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes). Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes). Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.
• Vapeur Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

Voltaje especial + 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

INTECNO

MARMITAS (200-300LT.)

PENTOLE (200-300LT.) • BOILING PANS (200-300LT.)
KOCHKESSEL (200-300LT.) • MARMITES (200-300LT.)

Mod.	Code	€	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							
OLPM8DG200/8	044FIR1000018		80x90x90h	32		1,35 / 145	200
OLPM 9 DG200	1191900		90x90x90h	32		1,35 / 145	200
OLPM 1 DG200	1191901		100x115x90h	34,5		1,8 / 270	200
OLPM 1 DG300	1191902		115x130x90h	48		2,45 / 320	300

Marmitas a gas con calentamiento indirecto • Pentole a gas indiretto • Gas indirect heating boiling pans • Gas-Kochkessel indirekt beheizt • Marmites gaz chauffage indirect							
OLPM 1 IG200	1191910		100x115x90h	40		1,8 / 320	200
OLPM 1 IG300	1191911		115x130x90h	48		2,45 / 360	300

Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto • Pentole indirette elettriche Electric indirect heating boiling pans • Elektro-Kochkessel indirekt beheizt Marmites electriques chauffage indirect							
OLPM 1 IE200	1192900		100x115x90h		24	1,8 / 290	200
OLPM 1 IE300	1192901		115x130x90h		36	2,45 / 340	300

Marmitas a vapor con calentamiento indirecto • Pentole indirette a vapore Steam indirect heating boiling pans • Damp-Kochkessel indirekt beheizt Marmites à vapeur chauffage indirect							
OLPM 1 IV200	1192905		100x115x90h		32	1,8 / 280	200
OLPM 1 IV300	1192906		115x130x90h		36	2,45 / 340	300

Vapor • Vapore • steam • dampf • vapeur • kg/h: 60/80 mod. OLPM 1 IV200, 80/100 mod. OLPM 1 IV300

SUPLEMENTO POR TAPA CON CIERRE AUTOCLAVE
SUPPLEMENTO COPERCHIO CON CHIUSURA AUTOCLAVE •AUTOCLAVE ADDITIONAL PRICE
MEHRPREIS FÜR AUTOKLAV-DECKEL • PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR COUVERCLE AUTOCLAVE

SUP COP 200	Lt. 200
SUP COP 300	Lt. 300

SUPLEMENTO TAPA AISLADA
SUPPLEMENTO COPERCHIO COIBENTATO • EXTRA CHARGE FOR INSULATED LID
MEHRPREIS FÜR ISOLIERTEN DECKEL • SUPPLÉMENT PRIX POUR COUVERCLE ISOLÉ

SUP COP COIB 200	Lt. 200
SUP COP COIB 300	Lt. 300

SARTENES (200LT.)

BRASIERE (200LT.) • BRAISING PANS (200LT.)
BRATTPFANNEN (200LT.) • SAUTEUSES (200LT.)

OLBM 1 G 200l

Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
Fondo de la cuba de acero,acero inoxidable AISI 304 o Inox.
Elevación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra.
Los modelos BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
Elevación motorizada bajo pedido.
Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.
Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico o bien con tiradores de material atérmico

VERSIONES A GAS: Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto. Encendido mediante descarga continua alimentado de una pila (1,5 v) y llama piloto.
Alimentación de gas por medio de válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de las temperatures de 100°C a 300°C.

VERSIONES ELECTRICAS: Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.
Termostato de seguridad que actúa en el caso de desperfectos de funcionamiento.

Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
Fondo vasca in acciaio dolce,AISI 304 o bimetallo (Inox).
Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino.
I modelli BM1... sono dotati di sistema assistito da molla di riscontro.
Su tutti i modelli, ribaltamento motorizzato a richiesta.
Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico o di maniglie in materiale atermico

VERSIONI GAS: Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox.
Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota. Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia. Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

VERSIONI ELETTRICHE: Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800".
Controllo delle temperature(45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore.
Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.

Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.
Cooking vessel bottom is realised in steel, AISI 304 stainless steel or bimetal (Inox).
Manual tilting mechanism. Models BM1... are equipped with cylindrical spiral spring. Motorised tilting on request.
Water fill by tap fixed on the flue riser.
Counter balanced hinged cover in AISI 304 18/10.

GAS MODELS: Heated by stainless steel tube main burners.
Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilotburner.
Gas flow controlled by a thermostatic gas valve.
Range 100° to 300° C. Safety is provided by flamefailure device.

ELECTRIC MODELS: Heated by means of armoured stainless steel elements (Incoloy 800).
Temperatures (45°-300°) are controlled by a thermostat.
Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertig.
Tiegelboden ist entweder Stahl, aus CNS 18/10 oder Inox.
Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad.
Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder.
Motorgetriebene Kippung auf Anfrage.
Wasserinfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohram hinteren Teil des Geräts.
Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit
ergonomischem Griff, oder einem Griff aus thermisch nichtleitendem Material

GAS VERSION: Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS.
Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 Batterie) und Pilotflamme.
Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300° C).
Sicherheitssystem mit Thermoelement.

ELEKTRO VERSION: Beheizung mit gepanzerten Widerstände aus der Legierung "Incoloy 800".
Temperaturkontrolle 45°C - 300° C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

Cuve réalisée entièrement acier inox AISI 304.
Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetal (Inox).
Les modèles BM1... sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
Renversement motorisé sur demande.
Introduction d'eau dans la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée.
Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique ou de poignées en matériel athermique

VERSION AU GAZ: Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox.
Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flame pilote.
Alimentation gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de 100°C à 300°C.

VERSION ELECTRIQUE: Chauffage par des resistances blindées en alliage "Incoloy-800".
Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.

Voltaje especial + 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

SARTENES (200LT.)

BRASIERE (200LT.) • BRAISING PANS (200LT.)
BRATTPFANNEN (200LT.) • SAUTEUSES (200LT.)

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m^3/Kg	Lt.
Alimentación gas directa • Versioni con riscaldamento diretto a gas • Direct gas heating Direkte Gasbeheizung • Chauffage gas direct Superficie • Surface 82 dmq							
OLBM 1 G 200l	1191920		160x90x95h	42		2,45 / 360	225

Superficie • surface
82 dmq

Elevación automática + Encendido eléctrico • Sollevamento motorizzato + Accensione elettrica
Motorised tilting + Electric ignition • Automatische Kippung + Elektrisch zündsystem
Soulévement motorisé + Allumage électrique

SOL MOT ACC							

Alimentación eléctrica directa • Versioni con riscaldamento diretto elettrico
Direct electric heating • Direkte Elektrobeheizung • Chauffage electrique direct •
Superficie • Surface 82 dmq

OLBM 1 E 200l	1192920		160x90x95h		20	2,45 / 360	225

Superficie • surface
82 dmq

Elevación automática
Sollevamento motorizzato • Motorised tilting
Automatische Kippung • Soulévement motorisé

OLBAS0041							

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

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	GN 1/1
GGN2/1	97375000		53x65	GN 2/1
BF9M-X	97377000		93x62	MAXI
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	GN 2/1
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H	MAXI
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 1 fuego Piastra liscia in ghisa monofuoco • 1-burner smooth cast-iron plate 1 Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 1 feux				
	2519486		39,6x34,8	
Planchas ranuradas 1 fuego • Piastra rigata monofuoco 1-burner ribbed cast-iron plate • 1 Brenner Gusseisenplatte gerillt Plaque rajée en fonte 1 feux				
	2519488		39,6x34,8	

No se pueden poner encima de los quemadores de 10Kw • Non possono essere posizionate sopra I bruciatori da 10 Kw • They cannot be placed on the 10 KW burners
Koennen auf den 10 Kw brennern nicht gestellt werden • Ne peuvent pas être positionnées au dessus des brûleurs de 10 Kw

ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

Mod.	Code	€	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

Uniòn de rodapié • Giunzione zoccolatura • Plinth junction • Sockelverbindungsstück • Plinthe d'union

ZG	0592830

Rodapié de lado • Zoccolo laterale • Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale

9ZL	0592820

Rodapié de lado pasante
Zoccolo laterale passante • Passthrought Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale traversante

9ZLP	0592240

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

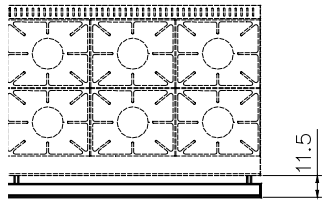
ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHORE • ACCESSOIRES

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

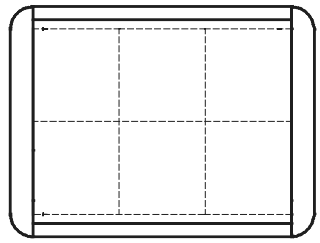
Pasamano • Corrimano • Handrail • Handleiste • Barre de dressage

CMF0908	L=80
CMF0912	L=120
CMF0916	L=160
CMF0920	L=200
CMF0924	L=240



Pasamano perimétrico
Corrimano perimetrale • Perimetral handrail • Perimeter Handleiste • Barre de dressage périmètre

CMA1808	104x203
CMA1812	144x203
CMA1816	184x203
CMA1820	224x203
CMA1824	264x203



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

9CAM	0592690

Puede ser instalada sobre: cocinas, baño-maria, placas radiantes
Puo' essere installata sulle seguenti apparecchiature : cucine,bagnomaria,tuttapiastra
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	0592869

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	0592879

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

TVT1	0592390

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

TVT2	0592409

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

PT9DX	022130060

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

PT9SX	022130061

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

PT18	022110085

Fondo caliente para las bases
Fondo caldo per vani • Bottom warm for units • Unten warm für Underbau • Fond chaud pour bases

FC40	0592329	32x80x6H	1 kW Ac230 1N	mod. 40 cm
FC80	0592339	61.5x80x6H	2 kW Ac230 1N	mod. 80 cm

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-casseroles avec 2 montantes

9GP4	0592230		L=40
9GP8	0592739		L=80
9GP12	0592749		L=120
9GP16	0592750		L=160
9GP20	0592450		L=200
9GP24	0592760		L=240
9GP28	0592200		L=280
9GP32	0592210		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 • Elément d' union

9EF4	0592960		L=40
9EF8	0592970		L=80
9EF12	0592980		L=120
9EF16	0592990		L=160
9EF20	0592260		L=200
9EF24	0592270		L=240
9EF28	0592280		L=280
9EF32	0592290		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