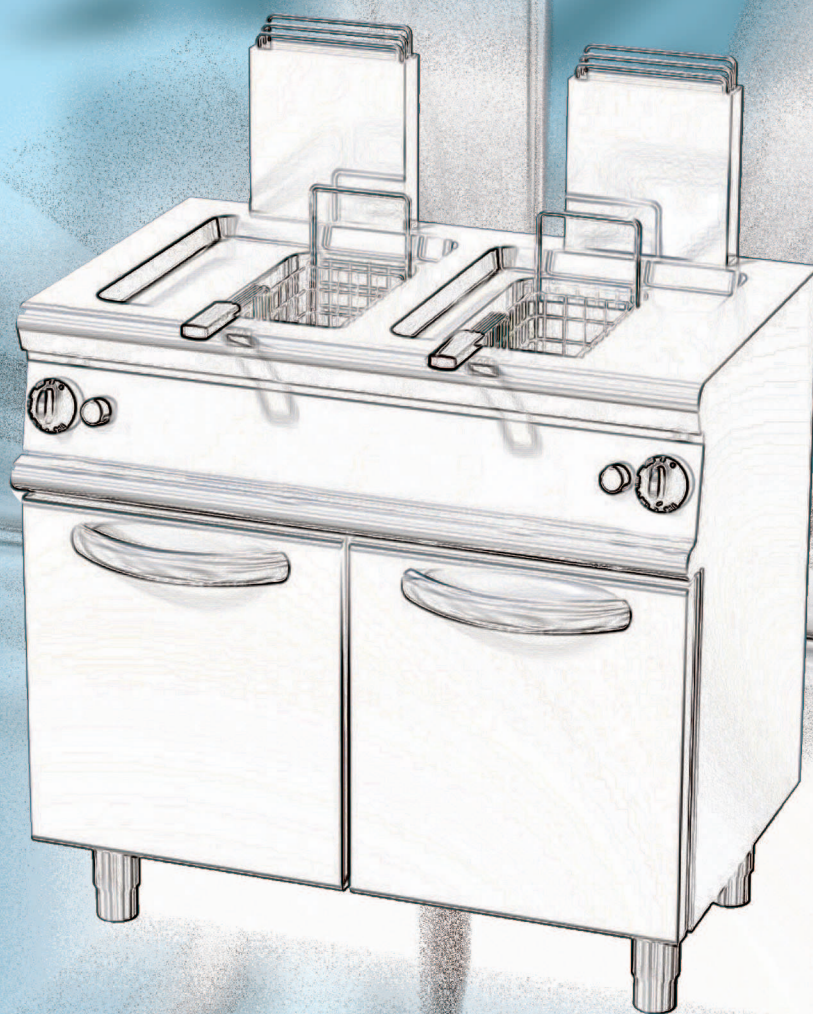


Serie 1100



INDICE

Página

Cocinas a gas sobre soporte y con horno	168-169
Cocinas eléctricas vitrocerámica	170-171
Cocinas eléctricas a inducción	172-173
Placa radiante gas	174-175
Placa radiante eléctrica	176-177
Baño maría gas y eléctrico y Sartén multiuso eléctrica	178-179
Fry-top a gas	180-181
Fry-top eléctricos	182-183
Cuece-pastas gas y eléctricos	184-185
Freidoras a gas y eléctricas	186-187
Elementos neutros	188-189
Accesorios	190-194



1100/90 CGGP

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2mm.
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.
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni. Bacinelle raccogliogocce in acciaio inox.

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

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.
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.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.
Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen. Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
Tropfenschale aus Edelstahl.

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

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

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

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

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

Standard

55/90

110/45

110/90

110/135

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

10 kW
10 kW

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

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

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

COCINAS A GAS SOBRE SOPORTE Y CON HORNO

Serie 1100



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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz					
550/90 TCGP	12130070	110x55x28h	20		
Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz					
1100/45 TCGP	12130051	45x110x28h	20		
1100/90 TCGP	12130052	90x110x28h	40		
1100/135 TCGP	12130053	135x110x28h	60		
Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz					
550/90 CGP	12100070	90x55x86/90h	20		
Sobre base abierta • Versione su base a giorno On neutral unit • Auf offenem Unterbau Sur placard ouvert					
1100/45 CGP	12100051	45x110x86/90h	20		
1100/90 CGP	12100052	90x110x86/90h	40		
1100/135 CGP	12100053	135x110x86/90h	60		
Cocinas gas con horno • Cucine gas su forno Gas ranges with oven • Gas Herde mit Backofen Fourneaux gaz avec four					
1100/90 CGGP	12100060	90x110x86/90h	52		
1100/90 CGEP	12100061	90x110x86/90h	40	9 Ac400V	
Cocinas gas con horno y armario neutro • Cucine gas su forno e armadio neutro Gas ranges with oven and neutral cupboard • Gas Herde mit Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four et placard neutre					
1100/135 CGGP	12100065	135x110x86/90h	72		
1100/135 CGEP	12100067	135x110x86/90h	60	9 Ac400V	
Cocinas gas con horno y armario caliente • Cucine gas su forno e armadio caldo Gas ranges with oven and electric cupboard • Gas Herde mit Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four et armoire chauffante					
1100/135 CGGEP	12100066	135x110x86/90h	72	1,4 Ac230V	
1100/135 CGEEP	12100068	135x110x86/90h	60	10,4 Ac400V	



Serie 1100
1100 Serie



1100/90 VTCE

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

Plano con espesor 2mm.

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.

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.

Piano vetroceramico infrangibile.

Zona di cottura (270x270mm) contrassegnata da serigrafia quadrata, indicante la misura del recipiente ideale da utilizzare.

Potenza a singola zona di 4 kW.

Temperatura regolabile tramite termostato da 70 a 450°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.

Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno di dimensioni GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator. Shatterproof ceramic glass hob.

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.

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.

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

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

Serie 1100



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

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



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

1100/45 VTC	12101057	45x110x86/90h		8 Ac400V	
1100/90 VTC	12101058	90x110x86/90h		16 Ac400V	



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

1100/90 VTCE	12101060	90x110x86/90h		16 + 6 Ac400V	
---------------------	----------	---------------	--	------------------	--



Serie 1100
1100 Serie



550/90 VTCIND

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Piano con espesor 2mm.
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 6 Kw. en cada zona.

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
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 6 kW.

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

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

Serie 1100



CUCINA A INDUZIONE • INDUCTION RANGES • INDUKTION GLASKERAMIK
ELECTRIQUES INDUCTION

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



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



Serie 1100
1100 Serie



1100/90 CTGG

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

Plano con espesor 2mm.

Plancha y anillo centrales en hierro fundido.
Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar.
Encendido piezoeléctrico.
Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.
Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.
Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 13 kW.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque et anneau central en fonte.
Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.
Allumage piézo.
Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Version avec feux ouverts : brûleurs de 13,5 kW.

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

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

PLACA RADIANTE GAS

Serie 1100



CUCINE TUTTAPIASTRA • SOLID TOPS • GLÜHLPLATTENHERDE
CUISINIÈRES COUP DE FEU

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



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

1100/90 CTGG	12100185	90x110x86/90h	14 + 11		
1100/90 CTGE	12100195	90x110x86/90h	14	9 Ac400V	



Serie 1100
1100 Serie



1100/90 CTEE

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

Plano con espesor 2mm.

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto mediante elemento ad irraggiamento controllato con termostato di sicurezza.

Regolazione temperatura da 50 a 400°C tramite termostato.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.

Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.

Thermostatically-regulated temperature range of 50 to 400°C.

Model with electric oven: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.

Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.

Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat.

Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.

Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

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

Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité.

Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

Modèles avec four électrique : résistances blindées placées sur le haut et sur le bas, avec réglage indépendant.

Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four gaz et électrique GN 2/1

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

Serie 1100



CUCINE TUTTAPIASTRA • SOLID TOPS • GLÜHLPLATTENHERDE
CUISINIÈRES COUP DE FEU

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



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

1100/90 CTEE	12101180	90x110x86/90h		25 Ac400V	
---------------------	----------	---------------	--	--------------	--



Serie 1100
1100 Serie

BAÑO MARÍA GAS Y ELÉCTRICO Y SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA

Serie 1100

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



1100/45 CBG

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

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

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

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

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

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca.

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

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

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens.

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

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

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

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

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

Versión eléctrica : résistances blindées placées à l'extérieur du bac.

Bacinillas • Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

14051011	GN 1/1 - H = 15	21.5
14051012	GN 1/2 - H = 15	9.5
14051013	GN 1/3 - H = 15	5.5
14051014	GN 1/4 - H = 15	4.7
14051016	GN 1/6 - H = 15	2.2
14051019	GN 1/9 - H = 15	1.00
14051023	GN 2/3 - H = 15	11.00



Tapas • Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

14051111	GN 1/1
14051112	GN 1/2
14051113	GN 1/3
14051114	GN 1/4
14051116	GN 1/6
14051119	GN 1/9
14051123	GN 2/3



BAÑO MARÍA GAS Y ELÉCTRICO Y SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA

Serie 1100 

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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo top • Versione Top Top version • Tischplatteausführung Élément top					
1100/45 TCBG	12130150	45x110x28h	3,6		Ø 1/3 Ø 1/3 
1100/45 TCBE	12131150	45x110x28h		2,2 Ac230V	Ø 1/2 



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

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



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

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

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



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

Serie 1100
1100 Serie

FRY TOP A GAS

FRY TOP A GAS • GAS GRIDDLE PLATES •
GASRILLPLATTEN • GRILLADES GAZ

Serie 1100



1100/90 FTTGG

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

Plano con espesor 2mm.

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

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

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

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

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

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

Large grease drawer.

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

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

Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

Plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

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

Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

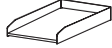
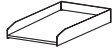
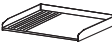
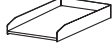
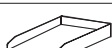
Versión gaz : brûleur à flamme stabilisée automatiquement. Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C) ou soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C).

FRY TOP A GAS

Serie 1100



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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Versione Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chromee						
550/90 TFTTGC	12130320	90x55x28h	9,5			
550/90 TFTTGC1/2R	12130321	90x55x28h	9,5			
Versión top pasante • Versione Top passante Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante						
1100/90 TFTTG	12130310	90x110x28h	15			
1100/90 FTTG1/2R	12130311	90x110x28h	15			
1100/90 TFTTGR	12130312	90x110x28h	15			
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chromee						
1100/90 TFTTGC	12130315	90x110x28h	15			
1100/90 TFTTGC1/2R	12130316	90x110x28h	15			
1100/90 TFTTGCR	12130317	90x110x28h	15			
Elemento neutro 1 lato • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un coté Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chromee						
550/90 FTTGC	12100320	90x55x86/90h	9,5			
550/90 FTTGC1/2R	12100321	90x55x86/90h	9,5			
Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante						
1100/90 FTTG	12100310	90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTG1/2R	12100311	90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGR	12100312	90x110x86/90h	15			
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chromee						
1100/90 FTTGC	12100315	90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGC1/2R	12100316	90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGCR	12100317	90x110x86/90h	15			
Con horno • Versione su forno With oven • Mit Backofen • Avec four						
1100/90 FTTGG	12100400	90x110x86/90h	26			
1100/90 FTTGE	12100405	90x110x86/90h	15	9 Ac400V		



Serie 1100
1100 Serie

FRY TOP ELÉCTRICOS

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

Serie 1100



1100/90 FTEE

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

Plano con espesor 2mm.

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

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

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Versione 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.

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

Large grease drawer.

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

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

Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

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

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

Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

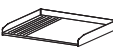
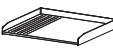
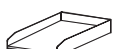
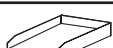
Version électrique : réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

FRY-TOP ELÉCTRICOS

Serie 1100



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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg	
Versión Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome					
550/90 TFTEC	12131320	90x55x28h	10		
550/90 TFTEC1/2R	12131321	90x55x28h	10		
Versión top pasante • Versione Top passante Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante					
1100/90 TFTE	12131140	90x110x28h	20		
1100/90 TFTE1/2R	12131141	90x110x28h	20		
1100/90 TFTER	12131142	90x110x28h	20		
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome					
1100/90 TFTEC	12131145	90x110x28h	20		
1100/90 TFTEC1/2R	12131146	90x110x28h	20		
1100/90 TFTECR	12131147	90x110x28h	20		
Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un coté Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome					
550/90 FTEC	12101320	90x55x86/90h	10		
550/90 FTEC1/2R	12101321	90x55x86/90h	10		
Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante					
1100/90 FTE	12101140	90x110x86/90h	20		
1100/90 FTE1/2R	12101141	90x110x86/90h	20		
1100/90 FTER	12101142	90x110x86/90h	20		
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome					
1100/90 FTEC	12101145	90x110x86/90h	20		
1100/90 FTEC1/2R	12101146	90x110x86/90h	20		
1100/90 FTECR	12101147	90x110x86/90h	20		
Con horno • Versione su forno With oven • Mit Backofen • Avec four					
1100/90 FTEE	12101405	90x110x86/90h	29		



Serie 1100
1100 Serie



550/90 CPG

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

Plano con espesor 2mm.

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

Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

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

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

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

Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.

Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.

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

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

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

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

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

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

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

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

Wasserauslass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne.

Sicherheitsdruckschalter, der die Beckenbeheizung ohne Wasser verhindert.

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

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

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

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

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

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

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

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

CUECE-PASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

Serie 1100



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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo con armario 1 lado • Versione armadiata 1 lato • 1 side element with cupboard Einseitiges Element mit geschlossenem Unterbau • Version placard fermé sur un côté					
550/45 CPG	12100900	45x55x86/90h lt. 26	13		
550/45 CPE	12101900			7,5 Ac400V	



Modelo con armario 1 lado • Versione armadiata 1 lato • 1 side element with cupboard Einseitiges Element mit geschlossenem Unterbau • Version placard fermé sur un côté					
550/90 CPG	12100905	90x55x86/90h lt. 26 + 26	13+13		
550/90 CPE	12101905			7,5 + 7,5 Ac400V	

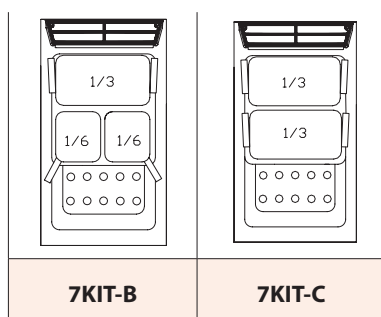


Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

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

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

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



Serie 1100
1100 Serie

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

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

Serie 1100



550/90 FRG

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

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

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

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

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

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C.

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

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

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C.

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

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

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse.
Robinets de vidange huile.
Bacs de récupération de l'huile sur demande.
Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

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

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

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Serie 1100



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

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



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

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



Dimensiones de los canastos • Dimensioni cestelli
Baskets dimensions • Körbe abmessungen • Dimension des paniers

		15,7x32x12,2h cm 10Lt			
--	--	--------------------------	--	--	--



Serie 1100
1100 Serie



1100/90 ENC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ELEMENTOS NEUTROS

Serie 1100



ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS • ARBEISPLATTEN
ELEMENTS NEUTRES

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

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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



Serie 1100
1100 Serie