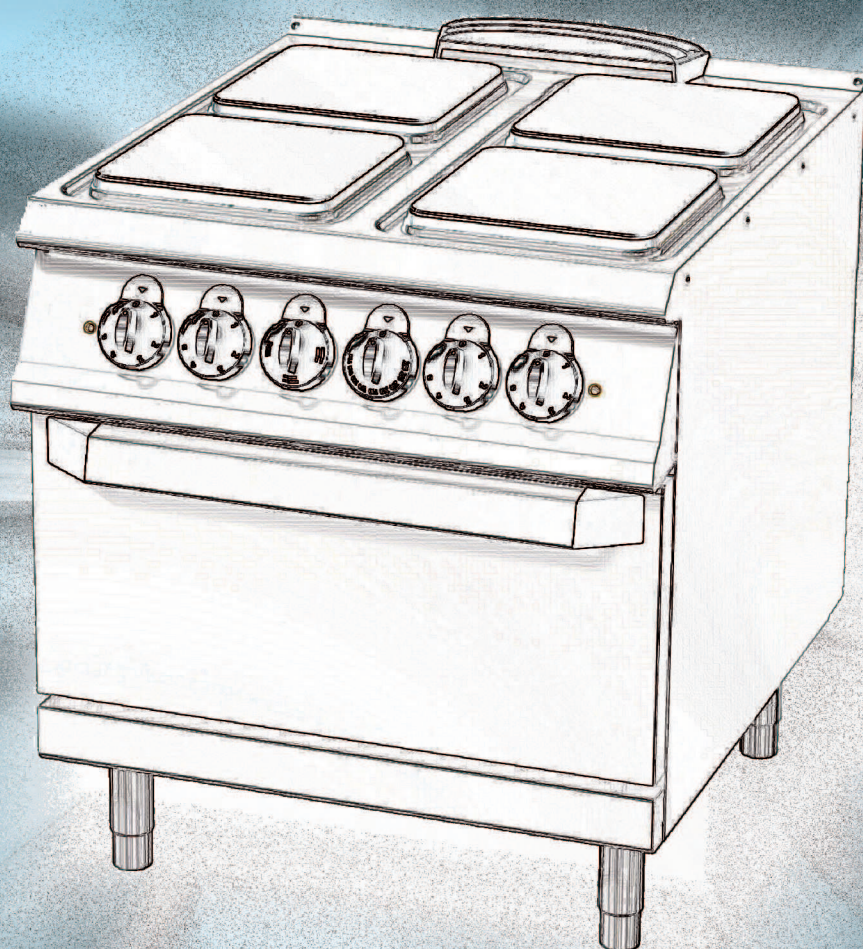


Serie 700



INDICE

Página

Barbacoa de piedra volcánica	220-221
Parrillas gas vapor y eléctricas	222-223
Sartenes basculantes	224-225
Cuece-pastas gas y eléctricos	226-227
 Cuece-pastas gas	228-229
Freidoras a gas y eléctricas	230-231
Marmitas	232-233
Sartén Multiuso eléctrica / Recipiente caliente eléctrico	234-235
Elementos neutros	236-237
Accesorios	238-242

COCINAS A GAS

CUCINE GAS • GAS RANGES
GAS HERDE • FOURNEAUX GAZ

Linea 700



76/10 CGG

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

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

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
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.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

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

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

72

74

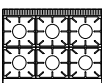
76

5,6 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw	5,6 Kw	5,6 Kw	5,6 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw	3,5 Kw

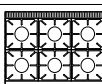
COCINAS A GAS

Linea 700

CUCINE GAS • GAS RANGES
GAS HERDE • FOURNEAUX GAZ

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas - versione top • Cucine gas - versione Top Gas ranges - top version • Gas Herde Tischplatteausführung Fourneaux gaz - élément top						
72/10 TCG	0780929	40x73x28h	9,1		0,2 / 33	
74/10 TCG	0780939	80x73x28h	18,2		0,3 / 53	
76/10 TCG	0780949	120x73x28h	27,3		0,4 / 70	



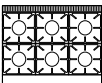
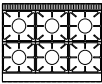
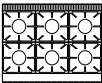
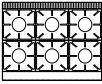
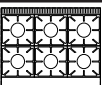
Cocinas gas sobre soporte abierto • Cucine gas su base a giorno Gas ranges on neutral unit • Gas Herde auf offenem Unterbau Fourneaux gaz sur élément neutre						
72/10 CG	0780009	40x73x84/90h	9,1		0,43 / 50	
74/10 CG	0780019	80x73x84/90h	18,2		0,8 / 80	
76/10 CG	0780029	120x73x84/90h	27,3		1,2 / 105	



COCINAS A GAS CON HORNO

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

Linea 700

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas con horno gas • Cucine gas su forno gas Gas ranges with gas oven • Gas Herde mit Gas-Backofen Fourneaux gaz avec four gaz						
74/10 CGG	0780039	80x73x84/90h	18,2 + 8		0,8 / 140	
Cocinas gas con horno eléctrico • Cucine gas su forno elettrico Gas ranges with electric oven • Gas Herde mit Elektro-Backofen Fourneaux gaz avec four électrique						
74/10 CGE	0780049	80x73x84/90h	18,2	6 NAC400V	0,8 / 135	
Cocinas gas con horno gas y armario neutro • Cucine gas su forno gas e armadio neutro Gas ranges with gas oven and neutral cupboard • Gas Herde mit Gas-Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four gaz et placard neutre						
76/10 CGG	0780059	120x73x84/90h	27,3 + 8		1,2 / 175	
Cocinas gas con horno eléctrico y armario neutro • Cucine gas su forno elettrico e armadio neutro Gas ranges with electric oven and neutral cupboard • Gas Herde mit Elektro-Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four électrique et placard neutre						
76/10 CGE	0780069	120x73x84/90h	27,3	6 Ac400V	1,2 / 170	
Cocinas gas con horno gas y armario caliente • Cucine gas su forno gas e armadio caldo Gas ranges with gas oven and electric cupboard • Gas Herde mit Gas-Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four gaz et armoire chauffante						
76/10 CGGE	0783389	120x73x84/90h	35,3	1 Ac230V	1,2 / 175	
Cocinas gas con horno eléctrico y armario caliente • Cucine gas su forno elettrico e armadio caldo Gas ranges with electric oven and electric cupboard • Gas Herde mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four électrique et armoire chauffante						
76/10 CGEE	0783379	120x73x84/90h	27,3	7 Ac400V	1,2 / 171	
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						
76/10 CGGFL	0780089	120x73x84/90h	27,3 + 10		1,2 / 182	



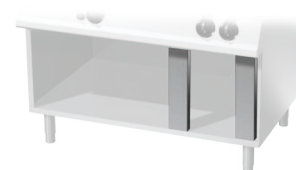
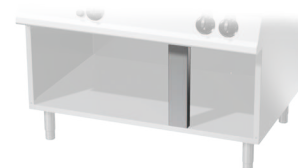
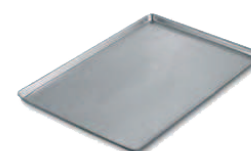
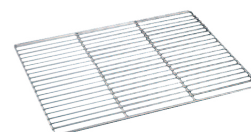
ACCESORIOS

ACCESORIOS • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

Linea 700



Mod.	Code	L x P x H (cm)	
Parilla 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	53x32.5x1H	GN 1/1
GGN2/1	97375000	53x65x1H	GN 2/1
BF9M-X	97377000	73x62x1H	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	73x62x1,5H	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	37,5x3,6x37H	
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	57,5x3,6x37H	
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		
Planchar de hierro fundido bifuego • Piastriscie in ghisa bifuoco Double burners smooth cast-iron plate • Zwei-brennerrost Gusseisenplatte glatt Plaque lisse en fonte 2-feux			
	2519483	55x31	
Planchas ranuradas bifuego • Piastra rigate bifuoco Double burner Ribbed cast-iron plate • Zwei-brennerrost Gusseisenplatte gerillt Plaque rajée en fonte 2-feux			
	2519485	55x31	



Serie 700
700 Serie

PLACA RADIANTE GAS

CUCINE TUTTAPASTRA GAS • SOLID TOPS
GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU



76/10 CTGG

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

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

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

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

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

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

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Plate and central rings in cast iron.
Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
Piezo electric lighter.
Plate temperature regulation, ranging from 50° to 450°C.
Thermocouple safety valve with pilot light.
Open flame model: 3.5 and 5 kW burners.

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

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

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

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

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque et anneau central en fonte.
Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.
Allumage piézo.
Température réglable sur la plaque de 50° à 450°C.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 5 kW.

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

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

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

PLACA RADIANTE GAS

CUCINE TUTTAPASTRA GAS • SOLID TOPS
GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIERES COUP DE FEU

Linea 700



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



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

74/10 CTG	0780099	80x73x87H	12	0,8 / 125	
74/10 CTGDX	0780139	80x73x87H	6+9,1	1,2 / 170	

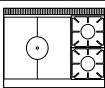


Con horno gas • Versione su forno gas
With gas oven • Mit Gas-Backofen
Avec four gaz

74/10 CTGG	0780109	80x73x87H	12 +8	0,8 / 125	
74/10 CTGGDX	0780159	80x73x87H	6+9,1 +8	0,8 / 155	



Con horno gas • Versione su forno gas
With gas oven • Mit Gas-Backofen
Avec four gaz

76/10 CTGG	0780169	120x73x87H	12+9,1 +8	1,2 / 205	
-------------------	---------	------------	--------------	-----------	---



Serie 700
700 Serie



74/10 CTEE

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irradiación controlado con termostato de seguridad.
Regulación de la temperatura de 50 a 400 °C mediante termostato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

Linea 700



CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE • SOLID TOP RANGES • GLÜHPLATTENHERDE
PLAQUE 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 Élément top					
74/10 TCTE	0781029	80x73x25H		10 Ac400V	0,29/ 98



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

74/10 CTAE	0780239	80x73x87H		10 Ac400V	0,8 / 125
-------------------	---------	-----------	--	--------------	-----------



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

74/10 CTEE	0780249	80x73x87H		10+6 Ac400V	0,8 / 125
-------------------	---------	-----------	--	----------------	-----------



Serie 700
700 Serie



74/10 CEEPQ

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

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

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

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

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

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

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

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.

Round plates version 220mm diameter and 2.6 kW.

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

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

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

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

Ausführung mit quadratischen Platten, Durchm. 220 mm, 2,6 kW. Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

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

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

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

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

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

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

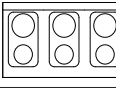
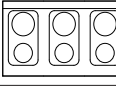
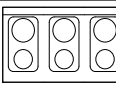
Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Linea 700



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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top • Versione Top Top version • Tischplatteausführung Élément top						
72/10 TCEPT	0780989	40x73x25H		5,2 Ac400V	0,2 / 30	
74/10 TCEPT	0780999	80x73x25H		10,4 Ac400V	0,3 / 47	
76/10 TCEPT	0783409	120x73x25H		15,6 Ac400V	0,42 / 63	
72/10 TCEPQ	0781009	40x73x25H		5,2 Ac400V	0,2 / 30	
74/10 TCEPQ	0781019	80x73x25H		10,4 Ac400V	0,3 / 47	
Sobre base abierta • Versione su base a giorno On neutral unit • Auf offenem Unterbau Sur placard ouvert						
72/10 CEPT	0780179	40x73x87H		5,2 Ac400V	0,4 / 45	
74/10 CEPT	0780189	80x73x87H		10,4 Ac400V	0,75 / 70	
76/10 CEPT	0783419	120x73x25H		15,6 Ac400V	1,1 / 110	
72/10 CEPQ	0780209	40x73x87H		5,2 Ac400V	0,4 / 50	
74/10 CEPQ	0780219	80x73x87H		10,4 Ac400V	0,75 / 80	
Con horno eléctrico • Versione su forno elettrico With electric oven • Mit Elektro-Backofen Avec four électrique						
74/10 CEEPT	0780199	80x73x87H		16,4 Ac400V	0,4 / 140	
76/10 CEEPT	0783399	120x73x87H		21,6 Ac400V	1,1 / 140	
74/10 CEEPQ	0780229	80x73x87H		16,4 Ac400V	1,1 / 140	



Serie 700
700 Serie



74/10 CTEE

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
Superficie vitrocerámica irrompible.
La zona de cocción está compuesta por 2 zonas circulares de calentamiento del diámetro de 165 mm (1,3 kW) y 280 mm (3,4 kW).
Temperatura regulable mediante regulador de energía que permite seleccionar la amplitud de la zona de calentamiento para adecuarla a la dimensión del fondo de la olla.

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

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.
La zona di cottura é composta da 2 zone circolari di riscaldamento del diametro di 165mm (1,3 kW) e 280mm (3,4 kW).
Temperatura regolabile tramite regolatore di energia che permette di selezionare l'ampiezza della zona di riscaldamento per adeguarla alla dimensione del fondo della pentola.

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
Shatterproof ceramic glass hob.
The surface top is made of 2 circular heating areas with a diameter of 165mm (1,3 kW) and 280mm (3,4 kW).
Temperature that can be controlled through the energy adjuster that selects the width of the heating zone to adapt it to pan size.

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
Die Heizzone besteht aus zwei runden Heizbereichen, Durchm. 165 mm (1,3 kW) und 280 mm (3,4 kW).
Temperatureinstellung mittels Leistungsregler und Anwahl des Heizbereichs je nach Größe des verwendeten Kochgeschirrs.

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plan en vitrocéramique incassable.
La zone de cuisson comprend 2 zones rondes de réchauffement d'un diamètre de 165mm (1,3 kW) et de 280mm (3,4 kW).
Température réglable par un régulateur d'énergie qui permet de sélectionner l'ampleur de la zone de réchauffement pour l'adapter à la dimension du fond de la casserole.

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

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

Linea 700



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						
72/10 TVTC	0781039	40x73x25H		5 Ac400V	0,16 / 30	
74/10 TVTC	0781049	80x73x25H		10 Ac400V	0,3 / 47	



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

72/10 VTC	0780259	40x73x87H		5 Ac400V	0,4 / 45	
74/10 VTC	0780269	80x73x87H		10 Ac400V	0,75 / 70	



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

74/10 VTCE	0780279	80x73x87H		10+6 Ac400V	1,1 / 140	
-------------------	---------	-----------	--	----------------	-----------	---



Serie 700
700 Serie

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES
INDUKTION GLASKERAMIK • ELECTRIQUES INDUCTION

Linea 700



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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Piano vetroceramico dello spessore di 6 mm.
Ogni zona di cottura è contrassegnata da una serigrafia circolare.
Riscaldamento ottenuto con una induttanza dotata di dispositivo che rileva la presenza del recipiente di cottura sulla zona di cottura e attiva/disattiva automaticamente il riscaldamento, e dispositivo contro il surriscaldamento.
Potenza 3,5 kW cada zona

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
Shatterproof ceramic glass hob that is 6 mm thick.
Circular display identifies each cooking area. Induction cooktop equipped with sensor to detect pot or pan on surface top and automatically activate or disable heating operations.
Device installed to prevent overheating.
3,5 kW power for each individual cooking zone

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde.
Réchauffement obtenu avec une inductance équipée d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement le réchauffement, et un dispositif contre l'échauffement.
Puissance 3,5 kW par zone.

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES
INDUKTION GLASKERAMIK • ELECTRIQUES INDUCTION

Linea 700



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top • Versione Top Top version • Tischplatteausführung Elément top						
72/10 TCI	0781059	40x73x27H		7 Ac400V	0,2 / 35	
74/10 TCI	0781069	80x73x27H		14 Ac400V	0,3 / 57	



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

72/10 GCI	0784629	40x73x87H		7 Ac400V	0,4 / 50	
74/10 GCI	0784639	80x73x87H		14 Ac400V	0,75 / 80	



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

72/10 TCIW	0781079	40x73x27H		5 Ac400V	0,2 / 35	
-------------------	---------	-----------	--	-------------	----------	---



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

72/10 GCIW	0780309	40x73x87H		5 Ac400V	0,4 / 50	
-------------------	---------	-----------	--	-------------	----------	---



Serie 700
700 Serie



74/10 CBE

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

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche adatte ad accogliere bacinelle h 150mm.
Falso forato per appoggio recipienti.
Temperature regolabili da 30° a 90°C.
Vasca dotata di livello troppopieno.

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

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Pan that are suitable to contain bowls that are 150 mm high.
Perforated false bottom to support recipients.
Temperature regulation from 30° to 90°C.
Bowl equipped with overflow device.

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Becken geeignet für Behälter, h 150 mm.
Gelochter Ablageboden für Behälter.
Temperatureinstellung zwischen 30 und 90 °C.
Becken mit Überlaufgarnitur.

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

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens.

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

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

Version électrique : résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve.

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



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

BAÑO MARÍA GAS Y ELÉCTRICO

Linea 700



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

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



Modelo gas sobre base abierta • Versione gas su base a giorno
Gas version on neutral unit • Gas-Ausführung auf offenem Unterbau
Elément top gaz sur placard ouvert



72/10 CBG	0780639	40x73x87H	3		0,43 / 50	1 x Gn 1/1
74/10 CBG	0780649	80x73x87H	6		0,8 / 69	2 x Gn 1/1



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



72/10 TCBE	0781429	40x73x25H		1,8 Ac230V	0,16 / 33	1 x Gn 1/1
74/10 TCBE	0781439	80x73x25H		5,4 Ac400V	0,29 / 53	2 x Gn 1/1



Modelo eléctrico sobre base abierta • Versione elettrica su base a giorno
Electric version on neutral unit • Elektro-Ausführung auf offenem Unterbau
Elément top électrique sur placard ouvert



72/10 CBE	0780659	40x73x87H		1,8 Ac230V	0,4 / 47	1 x Gn 1/1
74/10 CBE	0780669	80x73x87H		5,4 Ac400V	0,8 / 67	2 x Gn 1/1



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

Serie 700
700 Serie

FRY-TOP SIN VALVULA TERMOSTATICA
**FRY TOP NON TERMOSTATATI • GRIDDLE PLATES WITH NONTHERMOSTATIC VALVE
 GRILLPLATTEN MIT ONOFF VENTIL • GRILLADES SANS VANNE THERMOSTATIQUE**

74/10 FTTGC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta u 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.
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.
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.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierte 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.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 Plagues de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

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

Suplemento para válvula termostática para fry-top con plancha no cromada

Suplemento Fry top termostatati (con piastra non cromata)

Extra charge for thermostatic valve for griddle plate without chromium plate

Zusatzpreis für thermostatisches Ventil für Grillplatte mit nicht verchromter Platte

Supplément pour valve thermostatique pour grillade avec plaque non chromée

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

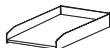
74/10....

FRY TOP A GAS

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

Linea 700



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



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

72/10 TFTTGC	0781199	40x73x25H	7	0,16 / 47	
73/10 TFTTGC	0781219	60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFTTGC	0781239	80x73x25H	14	0,29 / 81	
72/10 TFTTGCR	0781209	40x73x25H	7	0,16 / 47	
73/10 TFTTGCR	0783839	60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFTTGCR	0781259	80x73x25H	14	0,29 / 81	
73/10 TFTTG1/3R	0781229	60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFTTG1/3R	0781249	80x73x25H	14	0,29 / 81	
72/10 FTTGC	0780529	40x73x87H	7	0,43 / 71	
73/10 FTTGC	0780549	60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGC	0780569	80x73x87H	14	0,8 / 122	
72/10 FTTGCR	0780539	40x73x87H	7	0,43 / 71	
73/10 FTTGCR	0783799	60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGCR	0780589	80x73x87H	14	0,8 / 122	
73/10 FTTG1/3R	0780559	60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTG1/3R	0780579	80x73x87H	14	0,8 / 122	



Serie 700
700 Serie



74/10 FTEC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta u 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.
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.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards.
Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

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

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

Aussenmasse : 40,60,80

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

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

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

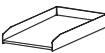
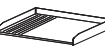
Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

FRY-TOP ELÉCTRICOS

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

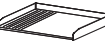
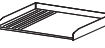
Linea 700



Mod.	Code	L x P x H (cm)	400V - 3N kW	m ³ /Kg	
72/10 TFTE	0781269	40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTE	0781289	60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTE	0781319	80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 TFTER	0781279	40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTER	0781309	60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTER	0781339	80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
73/10 TFTE1/3R	0781299	60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTE1/3R	0781329	80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 FTE	0783549	40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTE	0783579	60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTE	0783629	80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
72/10 FTER	0783569	40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTER	0783619	60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTER	0783679	80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
73/10 FTE1/3R	0783589	60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTE1/3R	0783639	80x73x87H	10,8	0,8 / 117	



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

72/10 TFTEC	0781349	40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTEC	0781359	60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTEC	0781379	80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 TFTECR	0784089	40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTECR	0784109	60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTECR	0781399	80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
73/10 TFTEC1/3R	0781369	60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTEC1/3R	0781389	80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 FTEC	0783559	40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTEC	0783599	60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTEC	0783649	80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
72/10 FTECR	0784119	40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTECR	0784099	60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTECR	0783659	80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
73/10 FTEC1/3R	0783609	60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTEC1/3R	0783669	80x73x87H	10,8	0,8 / 117	



Serie 700
700 Serie

BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

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

Linea 700



74/10 PLG

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

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

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

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

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

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

7210..	1 parrilla para pescado y 2 confección de piedra lavica (6 kg cada una) • 1 griglia pesce e 2 confezioni da 6 kg di pietra lavica 1 grid for fish and 2 packaging of lava stone (6 kg each) • 1 Rost für Fisch und 2 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 6 Kg) 1 grille poisson et 2 confécions de 6 kg pierre volcanique •
7410..	2 parrillas para pescado y 2 confección de piedra lavica (6 kg cada una) • 2 griglie pesce e 4 confezioni da 6 kg di pietra lavica 2 grids for fish and 4 packaging of lava stone (6 kg each) • 2 Rosts für Fisch und 4 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 6 Kg) 2 grilles poisson et 4 confécions de 6 kg pierre lave •

BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

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

Linea 700



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



72/10 PLG	0980409	40x700x87H	7		0,43 / 80
74/10 PLG	0980419	80x73x87H	14		0,8 / 160



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

GPC40	0980139	39x65			
GPC80	0980149	79x49			



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

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

Serie 700
700 Serie

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



74/10 GG

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
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 de gas: calentamiento de cada zona con quemador de acero inoxidable, regulación de la temperatura mediante grifo y encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: calentamiento de cada zona de cocción mediante 3 resistencias revestidas de incoloy.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
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 gas: riscaldamento di ciascuna zona con bruciatore in acciaio inox, regolazione della temperatura tramite rubinetto, accensione piezoelettrica.

Versione elettrica: riscaldamento di ciascuna zona di cottura tramite 3 resistenze corazzate in incoloy.

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

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

Electric model: Three armoured incoloy heaters to heat each cooking area.

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

Gasbeheizte Ausführung: Edelstahlbrenner für jede Heizzone, Temperaturregelung durch Hahn, Piezozündung.

Elektrische Ausführung: Beheizung jeder Kochzone durch 3 gekapselte Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
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 gaz : réchauffement de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique.

Version électrique : réchauffement de chaque zone de cuisson à l'aide de 3 résistances blindées en incoloy.

PARRILLAS GAS VAPOR Y ELÉCTRICAS

Linea 700



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

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



Parrilla eléctrica • Griglia elettrica
Electric grill • Elektrogrill
Grillade électrique



72/10 GEP	0515699	40x73x87H		7.8 Ac400V	0,16 / 49
74/10 GEP	0516909	80x73x87H		15.6 Ac400V	0,29 / 99



Serie 700
700 Serie

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTA BILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Linea 700



74/10 KBEI

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

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

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas de incoloy.

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

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

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

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

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

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

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

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

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

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

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

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

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTA BILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Linea 700



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba inox • Vasca inox Stainless steel tank • Mit Edelstahl-Tiegel Avec cuve en inox						
74/10 KBGI	0780609	80x73x87H	14	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBEI	0780629			10 Ac400V		



43 Lt.

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba hierro • Vasca in ferro Iron tank • Mit Eisen-Tiegel Avec cuve en fer						
74/10 KBG	0780599	80x73x87H	14	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBE	0780619			10 Ac400V		



43 Lt.

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba de hierro fundido • Vasca in ghisa Cast iron tank • Guss-Tiegel Cuve en fonte						
74/10 KBGG	0783459	80x73x87H	13	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBEG	0783439			7,15 Ac400V		



43 Lt.

Serie 700
700 Serie



74/10 CPE

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

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

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

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

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

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Moulded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.
Electrovalve-controlled fast or slow water loading operations.
Stainless steel water dispenser and water discharge unit at ground level.
Safety manostat to avoid heating operations when no water in bowl.

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

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

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.
Wassereinfluss 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.
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.

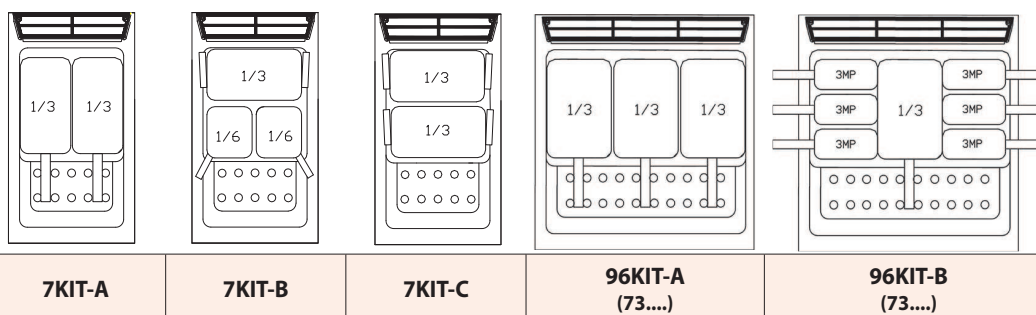
Version gaz : réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve.
Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

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 por cada cuba • Abbinamenti possibili per ogni vasca

Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen

Compositions possibles pour chaque cuve



Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

CUECE-PASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

Linea 700



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

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



Modelo eléctrico • Versione elettrica Electric version • Elektro-Ausführung Electrique 						
72/10 CPE	0780779	40x73x87H		5,6 Ac400V	0,43 / 57	1 x 28 Lt
73/10 CPE	0780789	60x73x87H		9 Ac400V	0,51 / 67	1 x 40 Lt
74/10 CPE	0780799	80x73x87H		11,2 Ac400V	0,62 / 77	2 x 28 Lt

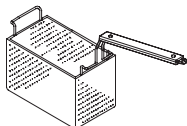
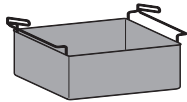
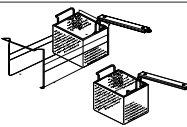
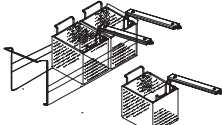


Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

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

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



			Code
	1/3 (145x310x180)		0820140
	1/3 L (160x280x180)		97336900
	KIT 1/6 (145x145x180)		97340900
	KIT 3MP (95x160x180)		97341900

Serie 700
700 Serie



72/10 CPGM

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

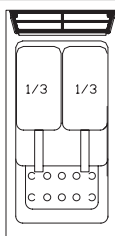
Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 (al cromo-nichel-molibdeno) per garantire la massima resistenza alla corrosione.
Carico acqua per mezzo di erogatore e scarico a pavimento.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

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

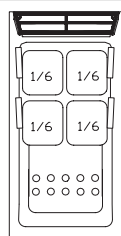
Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.
Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.
Mit abgerundeten Kanten gepresste Becken aus Edelstahl AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän), um die maximale Beständigkeit gegen Korrosion zu gewährleisten.
Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf.
Überlaufeinrichtung.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

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

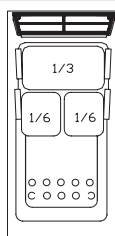
Combinaciones posibles por cada cuba • Abbinamenti possibili per ogni vasca
Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



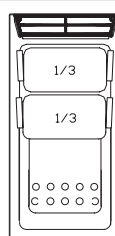
7KIT-A
2591611



7KIT-B
2591612



7KIT-C
2591613



7KIT-D
2591614

CUECE-PASTAS GAS

Linea 700



CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKER • GAS NUDELKOCHER
CUISEIERS À PÂTE À GAZ

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

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

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



72/10 CPGM	0980429	40x70x84/90h	13	0.6/97	26 Lt
74/10 CPGM	0980439	80x70x84/90h	26	1.0/170	2 x 26 Lt



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

Tapa • Coperchio • Lid • Deckel • Couvercle

CCP



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

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

		Code
	1/3	0980239
	1/3 L	0980229
	KIT 1/6	sx 0980259 dx 0980249

Serie 700
700 Serie



7415/10 FRG

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

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca (disponibile anche modello ad 1 vasca con bruciatore in vasca). Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C.

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

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

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens (verfügbar auch in der Ausführung mit 1 Becken und Brenner im Becken).
Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185 °C.

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

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

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable fuera de la cuba (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.

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

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

Gas model: stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations (single pan model available with burner inside pan).
Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C.

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

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

Version gaz : réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inox placé à l'extérieur de la cuve (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.

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

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

a	0599830	10/15 Lt.	29x12,5x12
---	---------	-----------	------------

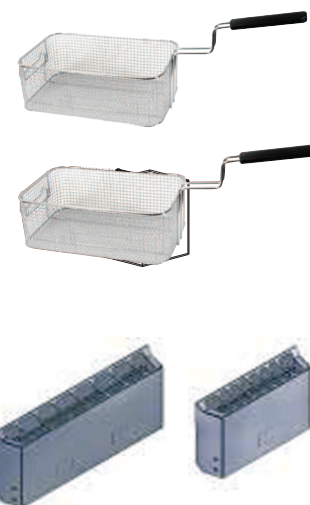
Barreño recoge aceite • Bacinella raccogliolio • Oil tra • Fettauffangsschale • Bac de filtrage

	97327000	10/15 Lt.	
--	----------	-----------	--

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

CA 40/10	0221100047	h= 22 cm	for model 40 cm
CA 60/10	0221100048	h= 22 cm	for model 60 cm

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



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

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

Linea 700



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



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



Modelo eléctrico • Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique 						
7210/10 FRE	0783369	40x73x87H		9 Ac400V	0,4 / 57	1 x 10 Lt. (a)
7215/10 FRE	0780389	40x73x87H		12 Ac400V	0,4 / 57	1 x 15 Lt. (a)
7210/10 FRET MELTING *	0851260	40x73x87H		9 Ac400V	0,4 / 57	1 x 10 Lt.



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

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



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

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

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

Serie 700
700 Serie

MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS
KOCHKESSEL • MARMITES

Linea 700



74/10 PG110

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

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

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

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

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

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

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).

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

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

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

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

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

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

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).

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

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

Versión eléctrica directe : réchauffement à l'aide de 3 résistances en acier inoxydable placées à l'extérieur sur le bas du récipient.

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

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

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

MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS
KOCHKESSEL • MARMITES

Linea 700



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						
73/10 PGD05	0783509	60x73x87H	10,5	0,2 Ac230V		50 Lt.
74/10 PGD08	0783519	80x73x87H	17	0,2 Ac230V		80 Lt.



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



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



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

9C5	97347000	50 Lt.	Ø 3mm
------------	----------	--------	-------

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

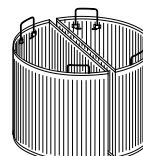
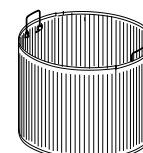
9CV5	97348000	50 Lt.	Ø 6 mm
-------------	----------	--------	--------

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

7C8	0599730	80 Lt.	Ø 3mm
------------	---------	--------	-------

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

7CV8	0599740	80 Lt.	Ø 6 mm
-------------	---------	--------	--------



Serie 700
700 Serie

SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA - RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO **Linea 700**

BRASIERE MULTIUSO CONTENITORE CALDO ELTTRICO • ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
ELEKTRO MULTI-BRÄTER • MULTIAUTEUSE ÉLECTRIQUE



73/10 KBEF

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA - RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO **Linea 700**



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

Mod.	Code	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						
72/10 KBEF	0780319	40x73x87H		4,05 Ac400V		13
73/10 KBEF	0783719	60x73x87H		8,1 Ac400V		21



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



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



Serie 700
700 Serie



74/10 ENC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Versión 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

Linea 700



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

Modelo top con cajón • Versione Top con cassetto
Top version with drawer • Tischplatteausführung mit Schublade
Element top avec tiroir

72/10 TENC	0781469	40x73x25H	0,16 / 26
73/10 TENC	0781489	60x73x25H	0,23 / 38
74/10 TENC	0781509	80x73x25H	0,29 / 50

Modelo sobre base abierta • Versione a giorno
With open support • Auf offenem Unterbau
Sur placard ouvert

71/10 EN	0780679	20x73x87H	0,3 / 27
72/10 EN	0780689	40x73x87H	0,4 / 34
73/10 EN	0780709	60x73x87H	0,58 / 51
74/10 EN	0780729	80x73x87H	0,75 / 67

Modelo sobre base abierta con cajón • Versione a giorno con cassetto
With open support with drawer • Auf offenem Unterbau mit Schublade
Sur placard ouvert avec tiroir

72/10 ENC	0780699	40x73x87H	0,4 / 38
73/10 ENC	0780719	60x73x87H	0,58 / 53
74/10 ENC	0780739	80x73x87H	0,75 / 75

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

71/10 B	0781539	20x66,5x62H	0,08
72/10 B	0781549	40x66,5x62H	0,15
73/10 B	0781559	60x66,5x62H	0,23
74/10 B	0781569	80x66,5x62H	0,31
712/10 B	0781579	120x66,5x62H	0,46



Serie 700
700 Serie