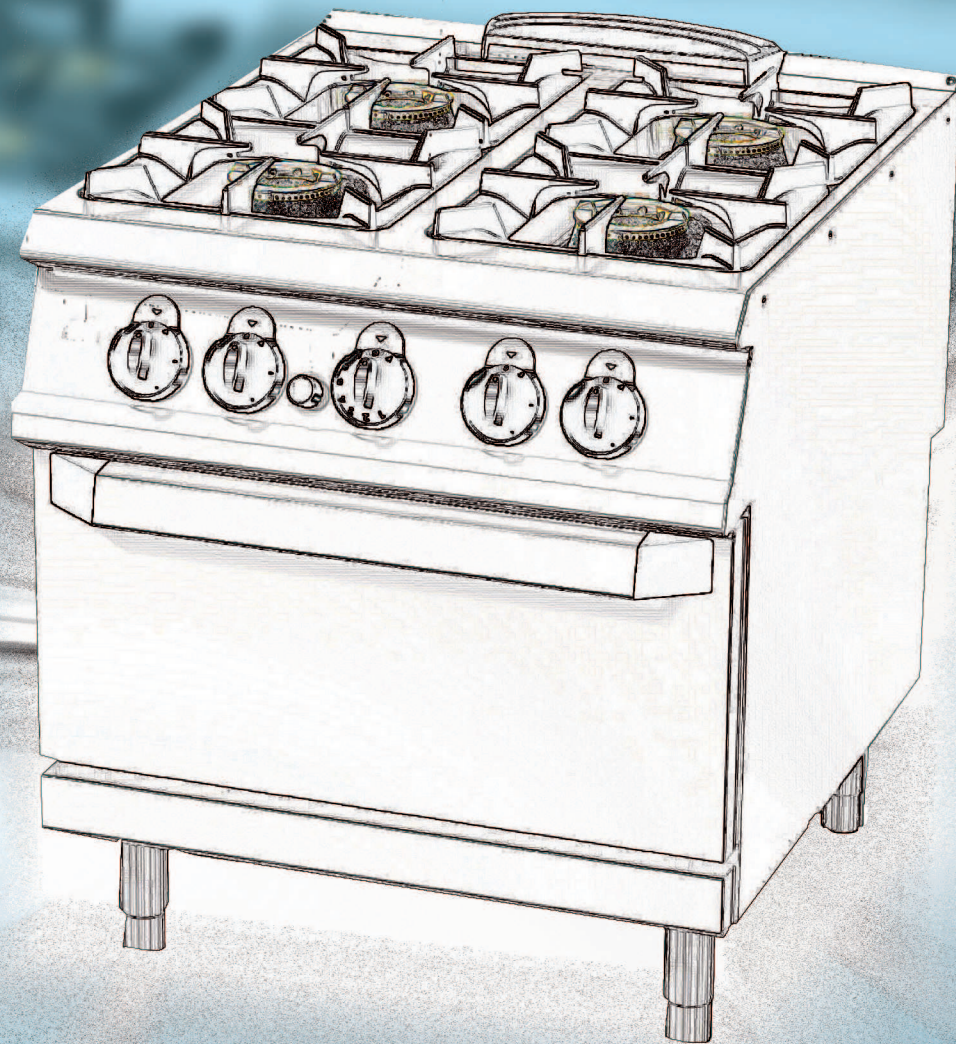


Serie 900



INDICE

Página

Cocinas a gas	114-115
Cocinas a gas con horno	116-117
Placa radiante gas	118-119
Placa radiante eléctrica	120-121
Cocinas eléctricas con planchas de hierro fundido	122-123
Cocinas eléctricas vitrocerámica	124-125
Cocinas eléctricas a inducción	126-127
Baño maría gas y eléctrico	128-129
Fry-top a gas	130-131
Fry-top eléctricos	132-133
 Barbacoa de piedra lávica	134-135
Parrillas gas vapor y eléctricas	136-137

INDICE

Página



Sartenes basculantes138-139

Cuece-pastas gas y eléctricos140-141



Cuece-pastas gas142-143

Freidoras a gas y eléctricas144-145

Freidoras a gas y eléctricas alto rendimiento146-147

Marmitas148-149

Sartén Multiuso eléctrica / Recipiente caliente eléctrico150-151

Elementos neutros152-153

Marmitas (200-300 l.)154-155

Sartenes (200 l.)156-157

Accesorios158-162



96/10 CGG

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

Piano con espesor 2 mm.

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

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

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

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

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

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

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 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

92

94

96

98

3,5 Kw
7 Kw

5,6 Kw	3,5 Kw
5,6 Kw	7 Kw

3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw
7 Kw	5,6 Kw	7 Kw

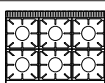
5,6 Kw	3,5 Kw	5,6 Kw	3,5 Kw
5,6 Kw	7 Kw	5,6 Kw	7 Kw

COCINAS A GAS

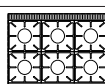
CUCINE GAS • GAS RANGES •
GAS HERDE • FOURNEAUX GAZ

Serie 900



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas - versión top • Cucine gas - versione Top Gas ranges - top version • Gas Herde Tischplatteausführung Fourneaux gaz - élément top					
92/10 TCG	0782759	40x90x28h	10,5	0,2 / 46	
94/10 TCG	0782779	80x90x28h	21,7	0,4 / 88	
96/10 TCG	0782799	120x90x28h	32,2	0,6 / 123	



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



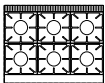
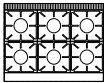
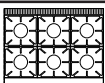
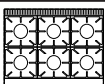
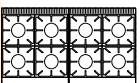
- Las cocinas pueden ser equipadas con todos los quemadores de 10kW. Para solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
- Le cucine possono essere fornite con tutti i bruciatori da 10 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
- The gas ranges can be equipped with all burners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

Serie 900
900 Serie

COCINAS A GAS CON HORNO

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

Serie 900

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						
94/10 CGG	0781649	80x90x84/90h	21,7 + 8		1,1 / 180	
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						
94/10 CGE	0781669	80x90x84/90h	21,7	6 Ac400V	1,1 / 175	
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						
96/10 CGG	0781679	120x90x84/90h	32,2 + 8		1,5 / 250	
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						
96/10 CGE	0781689	120x90x84/90	32,2	6 Ac400V	1,5 / 245	
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						
96/10 CGEE	0783469	120x90x84/90h	32,2	7 Ac400V	1,5 / 253	
Cocina gas con maxi horno a gas • Cucina gas su maxi forno a gas Gas range with large gas oven • Gas Herd mit Maxi-Gasbackofen Fourneaux gaz avec maxi-four a gaz						
96/10 CGGFL	0781709	120x90x84/90h	32,3 + 12		1,5 / 248	
Cocina gas con 2 hornos a gas • Cucine gas su forni a gas Gas range with 2 gas ovens • Gas Herd mit 2 Gasbacköfen Fourneaux gaz avec 2 fours						
98/10 CGG	0781699	160x90x84/90h	43,4 +8+8		1,9 / 330	



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

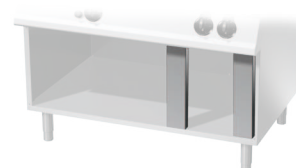
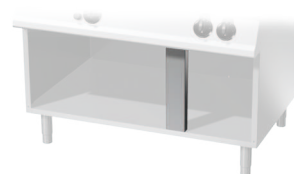
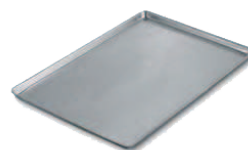
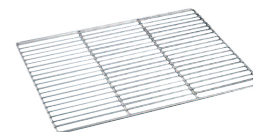
ACCESSORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES • ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

Serie 900



Mod.	Code	L x P x H (cm)	
Parrilla en acero inox cromada para horno • Griglia in acciaio cromato per forno S/s chrome plated grid for oven • CNS verchromter Rostn for oven Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000	53x32.5x1H	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		
Planchas de hierro fundido 1 fuego • Piastrre lisce in ghisa monofuoco 1-burner smooth cast-iron plate • 1 Brenner Gusseisenplatte glatt Plaque lisse en fonte 1 feu			
	2519486	39,6x34,8	
Planchas ranuradas 1 fuego • Piastra rigate momofuoco 1-burner ribbed cast-iron plate • 1 Brenner Gusseisenplatte gerillt Plaque rajée en fonte 1 feu			
	2519488	39,6x34,8	



Serie 900
900 Serie

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



96/10 CTGG DX

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

Plano con espesor 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 3,5 y 7 kW.

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

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piastra e anello centrali in ghisa.
Bruciatore in acciaio comandato da valvola di sicurezza a termocoppia.
Accensione piezo. Temperatura regolabile sulla piastra da 50° a 500°C.
Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
Versione con fuochi aperti: bruciatori da 3,5 e 7 kW.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma 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: 3.5 and 7 kW burners.

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.
Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
Piezozündung.
Temperaturregelung der Platte 50 bis 500 °C.
Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 7 kW.

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

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque et anneau central en fonte.
Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.
Allumage piézo.
Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 7 kW.

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

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

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

Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

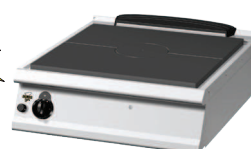
PLACA RADIANTE A GAS

Serie 900



CUCINE TUTTAPIASTRA GAS • SOLID TOP RANGES • GLÜHPLATTENHERDE
PLAQUE COUP-DE-FEU • COCINAS COUP-DE-FEU

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



Serie 900
900 Serie

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE • SOLID TOPS
GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU

Serie 900



94/10 CTEE

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

Plano con espesor 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 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.
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.
Electric GN 2/1 oven.

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

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

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

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

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

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

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE • SOLID TOPS
GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU

Serie 900

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo top • Versione Top Top version • Tischplatteausführung Élément top					
94/10 TCTE	0782849	80x90x28h		16 Ac400V	0,4 / 125



Sobre base abierta • Versione su base a giorno On neutral unit • Auf offenem Unterbau Sur placard ouvert					
94/10 CTE	0781779	80x90x87h		16 Ac400V	1,1 / 108



Con horno eléctrico • Versione su forno elettrico With electric oven • Mit Elektro-Backofen Avec four électrique					
94/10 CTEE	0781789	80x90x87h		16+6 Ac400V	1,1 / 195



Serie 900
900 Serie

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



94/10 CEEPQ

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

Plano con espesor 2 mm.

Tablero con comandos hacia el operador.
Planchas de calentamiento cuadradas de 300x300mm en hierro fundido, potencia máxima de 4kW, incluye termostato de seguridad.
Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Piastrre di riscaldamento quadrate da 300x300mm in ghisa, potenza massima 4kW, dotate di termostato di sicurezza.
Regolazione del riscaldamento con selettore a 7 posizioni.

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

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
300x300mm square cast-iron hot plate; maximum power 4kW, equipped with safety thermostat.
7-position selector switch to adjust and regulate heating.

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
Quadratische Heizplatten 300x300 mm, Gusseisen, Höchstleistung 4 kW, mit Sicherheitsthermostat.
Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plaques chauffantes carrées de 300x300mm en fonte, puissance maximum 4kW, équipées d'un thermostat de sécurité.
Réglage du réchauffement par un sélecteur à 7 positions.

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

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

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Serie 900



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						
92/10 TCEPQ	0782829	40x90x25H		8 Ac400V	0,2 / 37	
94/10 TCEPQ	0782839	80x90x25H		16 Ac400V	0,4 / 59	



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

92/10 CEPQ	0781749	40x90x87H		8 Ac400V	0,7 / 60	
94/10 CEPQ	0781759	80x90x87H		16 Ac400V	1,1 / 88	



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

94/10 CEEPQ	0781769	80x90x87H		16+6 Ac400V	1,1/175	
--------------------	---------	-----------	--	----------------	---------	---



Serie 900
900 Serie

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



94/10 VTCE

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

Plano con espesor 2 mm.

Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
Superficie de vitrocerámica irrompible.
Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
Potencia por cada zona de 4 Kw.
Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.

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

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

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

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

Serie 900



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						
92/10 TVTC	0782859	40x90x25H		8 Ac400V	0,2 / 46	
94/10 TVTC	0782869	80x90x25H		16 Ac400V	0,4 / 88	



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

92/10 VTC	0781799	40x90x87H		8 Ac400V	0,7 / 60	
94/10 VTC	0781809	80x90x87H		16 Ac400V	1,1 / 88	



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

94/10 VTCE	0781819	80x90x87H		16+6 Ac400V	1,1 / 175	
-------------------	---------	-----------	--	----------------	-----------	---



Serie 900
900 Serie



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

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

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.
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 geeignete Bedienelemente.
Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.
Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.
Leistung je Heizzone 5 kW.

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

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

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES • INDUKTION GLASKERAMIK
ELECTRIQUES INDUCTION

Serie 900



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

Modelo top • Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top

92/10 TCI	0784349	40x90x25H		10 Ac400V	0,3 / 70	
94/10 TCI	0784359	80x90x25H		20 Ac400V	0,4 / 132	



INDUCCIÓN A "TODO CAMPO" • VERSIONE TUTTOCAMPO • "FULL COVERAGE" INDUCTION PLATE
"GESAMTFELD" INDUKTIONSPLATTE • INDUCTION "TOUT CHAMP"

Modelo top • Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top

92/10 TCITC	0784309	40x90x25H		10 Ac400V	0,3 / 70	
94/10 TCITC	0784319	80x90x25H		20 Ac400V	0,4 / 132	



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

92/10 GCI	0784589	40x90x87H		10 Ac400V	0,5 / 85	
94/10 GCI	0784599	80x90x87H		20 Ac400V	0,8 / 155	



INDUCCIÓN A "TODO CAMPO" • VERSIONE TUTTOCAMPO • "FULL COVERAGE" INDUCTION PLATE
"GESAMTFELD" INDUKTIONSPLATTE • INDUCTION "TOUT CHAMP"

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

92/10 GCITC	0784379	40x90x87H		10 Ac400V	0,5 / 85	
94/10 GCITC	0784389	80x90x87H		20 Ac400V	0,8 / 155	



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

92/10 TCIW	0784369	40x90x25H		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

92/10 GCIW	0781849	40x90x87H		5 Ac400V	0,4 / 50	
-------------------	---------	-----------	--	-------------	----------	--



Serie 900
900 Serie



94/10 CBE

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

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

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

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Abmessungen Gastronorm-Behälter.
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.
Dimensions des bacs Gastro Norm.
Faux fond perforé pour poser les récipients.
Températures réglages de 30° à 90°C.
Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

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

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

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 • Couvertres

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

BAÑO MARÍA GAS Y ELÉCTRICO

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES
GASELEKTRO WASSERBÄDERBAINMARIE GAZ ET ELECTRIQUE

Serie 900



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Gn
Modelo top gas • Versione Top a gas Gas top version • Gas-Tischplatteausführung Élément top gaz						
92/10 TCBG	0783179	40x90x25H	3		0,2 / 50	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 TCBG	0783189	80x90x25H	6		0,4 / 85	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Modelo gas sobre base abierta • Versione gas su base a giorno Gas version on neutral unit • Gas-Ausführung auf offenem Unterbau Élément top gaz sur placard ouvert						
92/10 CBG	0782429	40x90x87H	3		0,7 / 67	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 CBG	0782439	80x90x87H	6		1,1 / 100	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Modelo top eléctrico • Versione Top elettrica Electric top version • Elektro-Tischplatteausführung Élément top électrique						
92/10 TCBE	0783199	40x90x25H		1,8 Ac230V	0,2 / 45	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 TCBE	0783209	80x90x25H		5,4 Ac400V	0,4 / 75	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Modelo eléctrico sobre base abierta • Versione elettrica su base a giorno Electric version on neutral unit • Elektro-Ausführung auf offenem Unterbau Élément top électrique sur placard ouvert						
92/10 CBE	0782449	40x90x87H		1,8 Ac230V	0,7 / 64	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 CBE	0782459	80x90x87H		5,4 Ac400V	1,1 / 90	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



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

Serie 900
900 Serie

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



94/10 FTTGC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones : 40,60,80

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

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
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 satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Aussenmasse : 40,60,80

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

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

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) version chromée

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

 92/10.....
 93/10.....

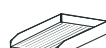
94/10.....

FRY-TOP A GAS

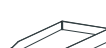
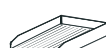
FRTY TOP A GAS • GAS GRIDDLE PLATES
GAS-GRILLPLATTEN • GRILLADES GAZ

Serie 900



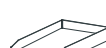
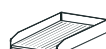
Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
92/10 TFTG	0782879	40x90x25H	7	0,2 / 71	
93/10 TFTG	0782899	60x90x25H	11	0,3 / 100	
94/10 TFTG	0782919	80x90x25H	14	0,4 / 130	
92/10 TFTGR	0782889	40x90x25H	7	0,2 / 71	
93/10 TFTGR	0783899	60x90x25H	11	0,3 / 100	
94/10 TFTGR	0782959	80x90x25H	14	0,4 / 130	
93/10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



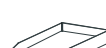
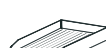
92/10 FTG	0782039	40x90x87H	7	0,7 / 95	
93/10 FTG	0782059	60x90x87H	11	0,9 / 130	
94/10 FTG	0782079	80x90x87H	14	1,1 / 155	
92/10 FTGR	0782049	40x90x87H	7	0,7 / 95	
93/10 FTGR	0783949	60x90x87H	11	0,9 / 130	
94/10 FTGR	0782119	80x90x87H	14	1,1 / 155	
93/10 FTG1/3R	0782069	60x90x87H	11	0,9 / 130	
94/10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



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

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



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



Serie 900
900 Serie



94/10 FTEC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.
Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones : 40,60,80

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

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

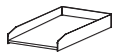
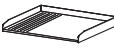
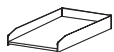
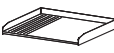
Version électrique : réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

FRY-TOP ELÉCTRICOS

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

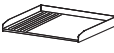
Serie 900



Mod.	Code	L x P x H (cm)	400v -3N kW	m ³ /Kg	
92/10 TFTE	0783039	40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTE	0783059	60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTE	0783079	80x90x25H	15	0,4 / 125	
92/10 TFTER	0783049	40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTER	0783069	60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTER	0783099	80x90x25H	15	0,4 / 125	
93/10 TFTE1/3R	0784049	60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTE1/3R	0783089	80x90x25H	15	0,4 / 125	
92/10 FTE	0782199	40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTE	0782219	60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTE	0782239	80x90x87H	15	1,1 / 155	
92/10 FTER	0782209	40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTER	0782229	60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTER	0783939	80x90x87H	15	1,1 / 155	
93/10 FTE1/3R	0782279	60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTE1/3R	0782249	80x90x87H	15	1,1 / 155	



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

92/10 TFTEC	0783109	40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTEC	0783129	60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTEC	0783149	80x90x25H	15	0,4 / 125	
92/10 TFTECR	0783119	40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTECR	0784069	60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTECR	0783169	80x90x25H	15	0,4 / 125	
93/10 TFTEC1/3R	0784059	60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTEC1/3R	0783159	80x90x25H	15	0,4 / 125	
92/10 FTEC	0782259	40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTEC	0782269	60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTEC	0782289	80x90x87H	15	1,1 / 155	
92/10 FTECR	0784029	40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTECR	0782159	60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTECR	0784039	80x90x87H	15	1,1 / 155	
93/10 FTEC1/3R	0783139	60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTEC1/3R	0782299	80x90x87H	15	1,1 / 155	



Serie 900
900 Serie

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

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

Serie 900



94/10 PLG

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

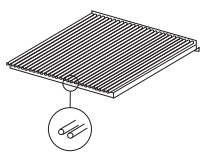
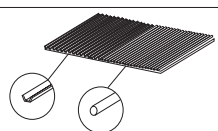
Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia.
Accensione piezo.
Temperatura regolabile fino a 350°C.
Dispositivo di regolazione in altezza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

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

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

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

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

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

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

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



Serie 900



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

Versión Top

Versione top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top



92/10 TPLG	0980289	40x90x25h	12,5	0.16 / 53
94/10 TPLG	0980299	80x90x25h	25	0.29 / 106



Modelo sobre base abierta • Versione su base a giorno

Version on neutral unit • Ausführung auf offenem Unterbau

Elément top sur placard ouvert



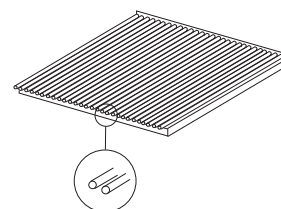
92/10 PLG	0980309	40x90x84/90h	12,5	0.43 / 80
94/10 PLG	0980319	80x90x84/90h	25	0.8 / 160



Parrilla carne • Griglia per carne • Meat grate • Fleischrost • Grille viande

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

GPC40	0980069	39x65
GPC80	0980079	79x65



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

CPL4	4Kg
-------------	------------



Serie 900
900 Serie



94/10 GG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
Parrilla de cocción en hierro fundido, constituida por 2 módulos para cada zona de cocción, 1 apto para la cocción de carne y uno 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 contención del agua.

Versión gas: calentamiento de cada una de las zonas con quemador en acero inoxidable, regulación de la temperatura mediante grifo, encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: calentamiento de cada una de las zonas de cocción mediante 3 resistencias revestidas en incoly.

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, uno 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 incoly.

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 Incoly-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

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

Serie 900



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					
92/10 GG	0782599	40x90x87H	11		0,7 / 95
94/10 GG	0782609	80x90x87H	22		1,1 / 155



Parrilla eléctrica • Griglia elettrica
Electric grill • Elektrogrill
Grillade électrique

92/10 GE	0782629	40x90x87H		7,5 Ac400V	0,7 / 95
94/10 GE	0782639	80x90x87H		15 Ac400V	1,1 / 155



Serie 900
900 Serie

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES



Serie 900



94/10 KBEI

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

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

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

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

Plano con espesor 2 mm.

Disponibles con cubas de hierro fundido y acero INOXIDABLE.
Tapas robustas auto balanceadas de pared doble, en acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.
Carga agua mediante electro válvula.
Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280°C.

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

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas en incoloy.

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

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

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm
Disponibles avec cuves en fer et en acier INOX.
Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.
Charge d'eau par électrovanne.
Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

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

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



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

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

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

SARTENES BASCULANTES

BRASERIE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES



Serie 900



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba inox con tapa basculante con bisagras Vasca inox con coperchio basculante incernierato • Stainless steel tank and hinged lid Mit Edelstahl-Tiegel und Scharnierdeckel • Avec cuve en inox et couvercle basculant articulé						
94/10 KBGI	0782319	80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200	
94/10 KBEI	0782379			15 Ac400V		

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL Cuba hierro con tapa basculante con bisagras Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato • Iron tank and hinged lid Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel • Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé						
94/10 KBG	0782309	80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200	
94/10 KBE	0782369			15 Ac400V		



80 Lt.

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba inox con tapa basculante con bisagras Vasca inox con coperchio basculante incernierato • Stainless steel tank and hinged lid Mit Edelstahl-Tiegel und Scharnierdeckel • Avec cuve en inox et couvercle basculant articulé						
94/10 KBGIM	0782339	80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200	
94/10 KBEIM	0782399			15 Ac400V		

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba hierro con tapa basculante con bisagras Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato • Iron tank and hinged lid Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel • Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé						
94/10 KBGM	0782329	80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 192	
94/10 KBEM	0782389			15 Ac400V		



80 Lt.

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba inox con tapa basculante con bisagras Vasca inox con coperchio basculante incernierato • Stainless steel tank and hinged lid Mit Edelstahl-Tiegel und Scharnierdeckel • Avec cuve en inox et couvercle basculant articulé						
96/10 KBGIM	0782359	120x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210	
96/10 KBEIM	0782419			19 Ac400V		

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR Cuba hierro con tapa basculante con bisagras Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato • Iron tank and hinged lid Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel • Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé						
96/10 KBGM	0782349	120x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210	
96/10 KBEM	0782409			19 Ac400V		



120 Lt.

Serie 900
900 Serie



94/10 CPE

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

Piani con spessore 2 mm

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

Carico acqua per mezzo di elettrovalvola con possibilità di carico rapido o lento.

Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.

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

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

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

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

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

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

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.

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

Plano con espesor 2 mm.

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

Carga agua por medio de electro válvula con posibilidad de carga rápida o lenta.

Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

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

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

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

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

Top with thickness 2mm

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

Electrovalve-controlled fast or slow water loading operations.

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

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

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

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

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

Plan avec épaisseur 2 mm

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

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

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

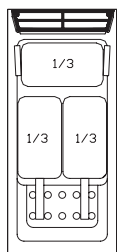
Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation du réchauffement sans eau dans la cuve.

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

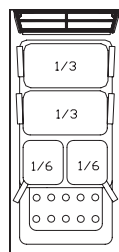
Versión électrique : réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

Combinaciones posibles por cada cuba • Abbinamenti possibili per ogni vasca

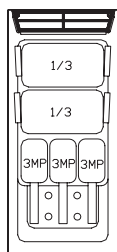
Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



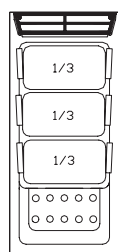
9KIT-A



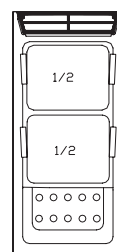
9KIT-B



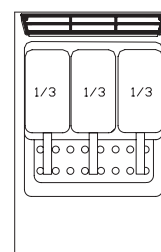
9KIT-C



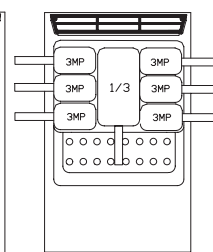
9KIT-D



9KIT-E



96KIT-A
(93...)



96KIT-B
(93...)

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

Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres •

CUECE-PASTAS GAS Y ELÉCTRICO

Serie 900

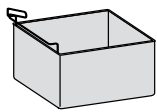
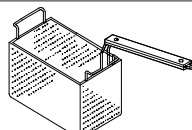
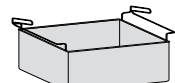
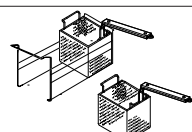
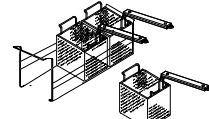
CUOCI PASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PAS
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISEURS À PÂTE À GAZ ET ÉLECTRIQUES

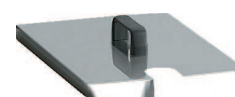
Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas • Versione a gas Gas version • Gas Ausführung A gaz						
92/10 CPG	0782539	40x90x87H	14	0,1 Ac230V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPG	0782549	60x90x87H	21	0,1 Ac230V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPG	0782559	80x90x87H	28	0,2 Ac230V	1,0 / 170	2 x 40 Lt
Modelo eléctrico • Versione elettrica Electric version • Elektro-Ausführung Electrique						
92/10 CPE	0782569	40x90x87H		8,5 Ac400V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPE	0782579	60x90x87H		9 Ac400V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPE	0782589	80x90x87H		17 Ac400V	1,0 / 170	2 x 40 Lt
Elevador de cestas • Sollevatore cesti Basket lift • Korbheber Soulever paniers						
(3 x 1/3GN - 3 x 1/6GN)						
90/10 SCCP	0781869	15x90x87H		230V 1N	0,1kW	50Hz

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

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

C9-C	97344000	Lt. 40
-------------	----------	--------

Code		
	1/2 (240x280x180)	7339000
	1/3 (145x310x180)	0820140
	1/3 L (160x280x180)	97336900
	KIT 1/6 (145x145x180)	97340900
	KIT 3MP (95x160x180)	97341900



Serie 900
900 Serie

CUECE-PASTAS GAS

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKER • GAS NUDELKOCHE
CUISSIÈURS À PÂTE À GAZ



Serie 900



92/10 CPGM

Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable.

Plano con espesor 2 mm.

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 suelo.

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.

Piani con spessore 2 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.

Top with thickness 2mm

Pressed tanks with rounded corners are AISI type 316 stainless steel (with chromium, nickel and molybdenum) to ensure the highest corrosion resistance.

Water filling valve and floor drain.

Overflow pipe.

Stabilised-flame burners and piezo ignition on gas models.

Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.
Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Mit abgerundeten Kanten gepresste Becken aus Edelstahl AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän), um die maximale Beständigkeit gegen Korrosion zu gewährleisten.

Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf.

Überlaufeinrichtung.

Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten.

Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.

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

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuves embouties aux angles arrondis, en acier inoxydable AISI 316 (au chrome-nickel-molybdène) pour garantir une résistance à la corrosion maximale.

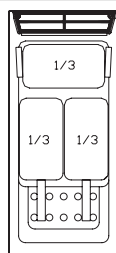
Alimentation en eau par bec verseur et vidange au sol.

Dispositif de trop-plein.

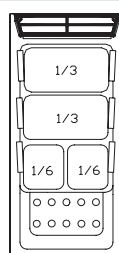
Brûleurs gaz à flamme stabilisée et allumage piézo-électrique (modèles à gaz).

Combinaciones posibles por cada cuba • Abbinamenti possibili per ogni vasca

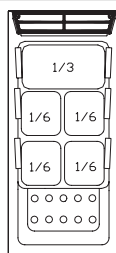
Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



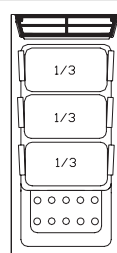
9KIT-A
2592901



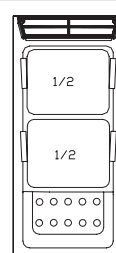
9KIT-B
2592904



9KIT-C



9KIT-D
2592900



9KIT-E
2592905

CUECE-PASTAS GAS

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



Serie 900



Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	400V - 3N kW	m ³ /Kg	Lt.
------	------	-------------------	-----------	-----------------	--------------------	-----

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

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



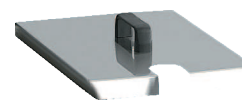
92/10 CPGM	0980329	40x90x84/90h	16.5		0.6/97	42
94/10 CPGM	0980339	80x90x84/90h	33		1.0/170	2 x 42

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



Tapa • Coperchio • Lid • Deckel • Couvercle

CCP



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

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

		Code
	1/2	0980219
	1/3	0980239
	1/3 L	0980229
	KIT 1/6	sx 0980259 dx 0980249

Serie 900
900 Serie



9423/10 FRG

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

Piani con spessore 2 mm

Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiuma. 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 o elettronico, con regolazione da 100 a 185°C, tastiera a 4 tasti, display 3 digit, regolazione pid e ciclo melting.

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

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

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.
Ölablasshähne.
Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

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

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

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

Plano con espesor 2 mm.

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas. Grifos de descarga aceite.
Bandejas recoge aceite bajo pedido.
Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

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

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

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

Top with thickness 2mm

AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.
Oil discharge tap.
Oil drip pan available upon request.
Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

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

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

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

Plan avec épaisseur 2 mm

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

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

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

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

0592130

22/23 Lt.

31,5x36x12

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

97328000

22/23 Lt.

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

CA 40/10 0221100047

h= 22 cm

for model 40 cm

CA 60/10 0221100048

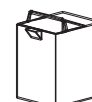
h= 22 cm

for model 60 cm

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

Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres •



FREIDORAS A GAS, ELÉCTRICAS Y MELTING

Serie 900



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

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
9215/10 FRG	0781879	40x90x87H	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt. (a)
9223/10 FRG	0781889	40x90x87H	21		0,7 / 106	1 x 23 Lt. (b)
9215/10 FRGV	0781979	40x90x87H	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt.* (a)



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

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



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

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

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



9215/10 FRE	0781949	40x90x87H		12 Ac400V	0,7 / 82	1 x 15 Lt. (a)
9222/10 FRE	0781959	40x90x87H		18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)
9222/10 FREM MELTING	0781969	40x90x87H		18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)

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



9415/10 FRE	0781989	80x90x87H		24 Ac400V	1,1 / 152	2 x 15 Lt. (a+a)
9422/10 FRE	0781999	80x90x87H		36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)
9422/10 FREM MELTING	0782009	80x90x87H		36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)

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

(a) : 1 Canasto • n.1 cestello • 1 Basket • 1 korb • 1 Panier

36x22,5x12

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

36x16x12



Serie 900
900 Serie



FR25/10G HP

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

Vasca completamente in acciaio inox con tacca livello olio min/max.

I pannelli costruiti con materiale altamente isolante garantiscono una sicurezza completa e contribuiscono all'alta resa di queste friggatrici (produzione oraria : 60 kg di patatine congelate).

Su richiesta dispositivo di sollevamento automatico del cesto con timer.

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

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

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900mm regulierbar.

Becken ganz aus Edelstahl mit Markierung für min-/max.

Ölstand. Die Verkleidungen aus stark isolierendem Material gewährleisten vollständige Sicherheit und tragen zur hohen Wirtschaftlichkeit dieser Fritteusen bei (Stundenleistung: 60 kg TK-Pommes frites).

Auf Anfrage automatischer Korbheber mit Timer.

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

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

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

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

Plano con espesor 2mm.

Cuba en acero inoxidable con línea de nivel de aceite máx./mín.

Los paneles fabricados con materiales altamente aislantes garantizan una seguridad completa y contribuyen al alto rendimiento de estas freidoras (producción horaria: 60 Kg. de patatas congeladas).

Bajo pedido dispositivo de elevación automático del cesto con temporizador.

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

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

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Stainless steel pan with min/max oil level notch.

Panels are made from high-performance insulating and sealing material, thereby ensuring total safety and high deep fryer performance (hourly production: 60 kg of frozen chips).

Automatic timer-controlled basket-lifting device can be installed upon request.

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

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

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

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

Cuve complètement en acier inox avec encoche niveau d'huile mini/maxi.

Les panneaux construits dans un matériau hautement isolant, assurent une sécurité complète et contribuent au haut rendement de ces friteuses (production horaire : 60 kg de pommes de terre congelées). Sur demande, le dispositif de montée automatique du panier avec minuteur.

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

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

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

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

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

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS ALTO RENDIMIENTO

Serie 900



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

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



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



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

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

Canasto • Cesto • Basket • Korb • Panier

CFAR



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

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

SACG

FR 25G HP

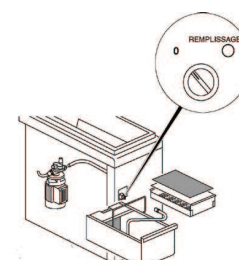
SACE

FR 30E HP

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

FFAR

FR 30E HP



Serie 900
900 Serie


94/10 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 per mezzo di 2 elettrovalvole, con possibilità di effettuare il carico di acqua fredda o calda.
Scarico frontale per mezzo di rubinetto da 2" in ottone cromato.

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

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

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

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

Elektrische Ausführung: indirekte Beheizung durch 2 gekapselte Widerstände aggregierte 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 en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2mm.

Cubas en acero inoxidable AISI 304 con fondo en AISI 316.

Carga de agua por medio de 2 electroválvulas, con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.

Descarga frontal mediante grifo de 2" en latón cromado.

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

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

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

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 operations controlled by 2 electrovalves; either hot or cold water may be loaded.
Front discharge with 2-inch chrome brass taps.

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

Direct electric model: 3 stainless steel heaters mounted to the external surface of the appliance base for heating operations.

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

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 de deux électrovannes, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude.
Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

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 2 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).

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

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

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

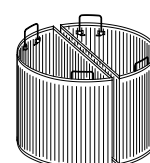
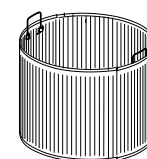
9CV5	97348000	50 Lt.	Ø 6 mm
-------------	----------	--------	--------

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

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

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

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



MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS • KOCHKESSEL
MARMITES

Serie 900



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						
93/10 PGD05	0783489	60x90x87H	10,5	0,2 Ac230V	1,1 / 116	50 Lt.
94/10 PGD10	0782659	80x90x87H	21	0,2 Ac230V	1,3 / 136	100 Lt.
94/10 PGD15	0782679	80x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.
94/10 PGD15A*		80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.

* Autoclave • Autoclave • Autoclave • Autoklav • Autoclave

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

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

* Autoclave • Autoclave • Autoclave • Autoklav • Autoclave

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

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

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

93/10 PEI05	0783689	60x90x87H		9,6 Ac400V	1,1 / 147	50 Lt.
94/10 PEI10	0782729	80x90x87H		21 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PEI15	0782749	80x90x87H		21 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.



Serie 900
900 Serie

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

SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA • RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO **Serie 900**

BRASIERE MULTIUSO • ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN • ELEKTRO MULTIRÄTER • MULTIAUTEUSE ÉLECTRIQUE
CONTENITORE CALDO ELETTRICO • ELECTRIC CHIP SCUTTLE • ELEKTROWARMHALTEGERÄT • RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE



93/10 KBEF

SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

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

Plano con espesor 2mm.

Cuba completamente de acero AISI 304.

El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.

La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.

RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

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

Calentamiento mediante una resistencia superior por infrarojos y una inferior ubicada debajo de la cuba.

Control termostático de la temperatura (30-90°C)

BRASIERE MULTIUSO

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

Vasca coplettamente in acciaio AISI 304. Il riscaldamento é ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto il fondo della vasca.

La temperatura, controllata termostaticamente, é regolabile da 50 a 300°C.

CONTENITORE CALDO ELETTRICO

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

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

Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca.

Controllo termostatico della temperatura (30-90°C)

MULTI COOKING BRATT PAN

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

AISI 304 stainless steel pan. Heating operations are carried out by armoured heaters mounted under the pan base.

Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

ELECTRIC CHIP SCUTTLE

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Heating by mean of an upper infrared heating element and lower elment located under the heating well.

Thermostatic temperature control (30-90°C).

ELEKTRO MULTI-BRÄTER

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Becken ganz aus Edelstahl AISI 304.

Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Beckenboden.

Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

ELEKTROWARMHALTEGERÄT

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Obere Behizung mittels Infraroheizwiderstand, unter mittels Heizwiderstand unter dem Becken.

Einstellung der Temperatur mittels Thermostat (30-90°C)

MULTI-SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

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

Cuve complètement en acier AISI 304.

Le réchauffement est obtenu grâce à des résistances blindées placées sur le fond de la cuve.

La température, contrôlée par un thermostat, est réglable de 50 à 300°C.

RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

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

Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure.

Contrôle thermostatique de la température (30-90°C)

SARTÉN MULTIUSO ELÉCTRICA • RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Serie 900

BRASIERE MULTIUSO • ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN • ELEKTRO MULTIRÄTER • MULTIAUTEUSE ÉLECTRIQUE
CONTENITORE CALDO ELETTRICO • ELECTRIC CHIP SCUTTLE • ELEKTROWARMHALTEGERÄT • RÉCIPIENT CHAUD 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						
93/10 KBEF	0781859	60x90x87H		8,1 Ac400V		



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

92/10 SPE	0783479	40x90x87H		2 Ac230V		
------------------	---------	-----------	--	-------------	--	--



Serie 900
900 Serie

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Serie 900



94/10 ENC

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

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

Serie 900



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

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

92/10 TENC	0783239	40x90x25H	0,2 / 45
93/10 TENC	0783259	60x90x25H	0,3 / 50
94/10 TENC	0783279	80x90x25H	0,4 / 60

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

91/10 EN	0782469	20x90x87H	0,6 / 50
92/10 EN	0782479	40x90x87H	0,7 / 60
93/10 EN	0782499	60x90x87H	0,9 / 64
94/10 EN	0782519	80x90x87H	1,1 / 68

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

92/10 ENC	0782489	40x90x87H	0,7 / 65
93/10 ENC	0782509	60x90x87H	0,9 / 68
94/10 ENC	0782529	80x90x87H	1,1 / 70

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

91/10 B	0783289	20x86,5x62H	0,08
92/10 B	0783299	40x86,5x62H	0,15
93/10 B	0783309	60x86,5x62H	0,23
94/10 B	0783319	80x86,5x62H	0,31
912/10 B	0783329	120x86,5x62H	0,46



Serie 900
900 Serie


OLPM 1 DG200

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10). Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.

Foro scarico vasca con filtro estraibile.

Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod.50 lt) dotato di maniglia isolante.

Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.

Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

• indirette intercapedine in aisi 304 spessore da 20 a 40/10.

Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.

Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.

• r riscaldamento gas r riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.

Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.

Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

• r riscaldamento elettrico r riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico

(versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).

Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).

Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livelloacqua insufficiente.

• r riscaldamento vapore r riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut. Äussere Verkeilung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert.

Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflusssrohr.

Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter.

Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff.

Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.

Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

• indirekt zwischenmantel aus cns 1.4301 (2-4 mm). druckkontrolle durch sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige. Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.

• Gas Heizung durch leistungsfähige r ohrbrenner aus ino X. Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.

Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.

• elektro Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).

Temperateureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

Signalbeleuchtung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum.

• d ampf Heizung mit d ampf (bauseitiges dampfnetz), ein manuelles d ampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

Cuba de cocción (fondo de AISI 316 espesor 20-25/10 y paredes de AISI 304 espesor 20/10) especial para tratar alimentos particularmente ácidos. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.

Hoyo desague tina con filtro extraíble. Grifo frontal de descarga de latón cromado de 2 inc (1 inc 1/2 x mod. 50 lt) provisto de manija aislante.

Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.

Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

• Indirectas intercambiador de aisi 304 (espesor 20-40/10). c control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.

• Gas calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.

Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.

• Eléctricas calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electrónico (versiones directas).

Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) o digital (versiones directas).

Señalización visual nivel mínimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua.

• Vapor calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10).

Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.

Exhaust hole of vat with filter (extractable).

Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle.

Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.

Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

• indirect heated versions Jacket in stainless steel aisi 304 (thickness 20-40/10). Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.

• Gas versions Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

• electric versions Heating by means of armoured elements in incoloy -800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).

Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.

• steam versions Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.

Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable.

Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable.

Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc 1/2 pour le mod. de 50 l) avec poignée isolante.

Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.

Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

• indirectes double paroi en aisi 304 (épaisseur 20-40/10).

Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double

paroi et robinet de niveau.

• Gaz c chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote. Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

• électriques c chauffage par résistances blindées en alliage incoloy -800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes). Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes). Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.

• Vapeur c chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

MARMITAS (200-300LT.)

Serie 900



PENTOLE (200-300LT.) • BOILING PANST (200-300LT.)
KOCHKESSELT (200-300LT.) • MARMITEST (200-300LT.)

Mod.	Code	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Marmitas a gas con calentamiento directo • Pentole a gas diretto Gas direct heating boiling pans • Gas-Kochkessel direkt beheizt • Marmites a gaz chauffage direct 						
OLPM8DG200/8		80x90x90h	32		1,35 / 145	200
OLPM 9 DG200		90x90x90h	32		1,35 / 145	200
OLPM 1 DG200		100x115x90h	34,5		1,8 / 270	200
OLPM 1 DG300		115x130x90h	48		2,45 / 320	300

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

OLPM 1 IG200		100x115x90h	40		1,8 / 320	200
OLPM 1 IG300		115x130x90h	48		2,45 / 360	300

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

OLPM 1 IE200		100x115x90h		24	1,8 / 290	200
OLPM 1 IE300		115x130x90h		36	2,45 / 340	300

Marmitas vapor con calentamiento indirecto • Pentole indirette a vapore
Steam indirect heating boiling pans • Dampf-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites à vapeur chauffage indirect

OLPM 1 IV200		100x115x90h	vapore/steam 36 Kg / h		1,8 / 280	200
OLPM 1 IV300		115x130x90h	vapore/steam 36 Kg / h		2,45 / 340	300

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

	Lt. 200
	Lt. 300

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

	Lt. 200
	Lt. 300



Serie 900
900 Serie

SARTENES (200LT.)

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

Serie 900



OLBM 1 G 2001

Serie 900
900 Serie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SARTENES (200LT.)

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

BRATTPFANNEN (200LT.) • SAUTEUSES (200LT.)

Serie 900



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

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



Superficie • surface
82 dmq

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

OLBM 1 E 200I		160x90x95h		20	2,45 / 360	225
----------------------	--	------------	--	----	------------	-----

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



Superficie • surface
82 dmq

OLBAS0041

Serie 900
900 Serie