MAINHO®

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

OMS

MACH

LOTUS

LAINOX

Catálogo - Tarifa

2018



Equipamos todo tipo de cocinas industriales desde 1981

We equip all kind of insdustrial kitchen since 1981

¿QUIÉNES SOMOS?

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., es una empresa que inició sus actividades en 1981, con sede en Barcelona. Su vocación fue, desde el principio, la fabricación de máquinas destinadas a la hostelería.

El éxito de sus productos dio lugar a una continua expansión que llevaron en 1992 a ampliar las instalaciones de la empresa, desplazándose al Polígono Industrial «Can Galobardes», de Canovelles, donde ha sido preciso, recientemente, realizar una nueva ampliación.

La incorporación de nuevos productos derivó su atención a la comercialización de productos más especializados. El crecimiento ha sido debido tanto a la calidad como al incremento de la gama de productos ofertados, que de ser exclusivamente destinados a la pequeña hostelería (snacks) han pasado a cubrir todas las necesidades hasta las más grandes y complejas instalaciones. Este interés por satisfacer al máximo la demanda del mercado, fue el motivo del acuerdo con la firma italiana LOTUS para ofrecer sus productos a toda España con la máxima garantía y con el servicio más próximo.

La constante innovación, con el diseño y la fabricación de nuevas máquinas incorporando la más reciente tecnología, la calidad probada y el excelente servicio, han sido los factores determinantes de la satisfacción que siempre han demostrado los clientes.

MAINHO tiene numerosas delegaciones en toda España y, además, exporta a 32 países. Los industriales de la hostelería pueden visitar los stands y conocer de cerca los productos de MAINHO en las más importantes ferias especializadas de Europa.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se reserva el derecho de modificar los precios y diseños de los productos sin previo aviso. ESTA TARIFA ANULA Y SUSTITUYE LAS ANTERIORES.

*Prohibida la reproducción total o parcial sin expresa autorización por escrito de la empresa.



ABOUT US

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., is a company that started its activities in 1981, with headquarters in Barcelona. Its vocation was, from the start, manufacturing machines intended for the hospitality industry.

The success of its products gave rise to a continuous expansion that led the company to expand its facilities in 1992, moving to the "Can Galobardes" Industrial Estate, in Canovelles, where it has been necessary, recently, to make a new expansion.

The incorporation of new products derived its attention to marketing more specialised products. Growth has been due to both quality and increasing the range of products offered, which from being exclusively aimed at small scale hospitality (snacks) now cover all needs including the largest and most complex installations.
This interest to fully respond to market demands was behind the agreement with the Italian company LOTUS to offer its products to the whole of Spain with the maximum guarantee and with the most local service.

Constant innovation, with design and manufacture of new machines incorporating the latest technology, proven quality and excellent service, have been the determinants of the satisfaction always shown by the customers.

MAINHO has numerous delegations throughout Spain and, in addition, exports to 32 countries. Hospitality industrialists can visit the stands and learn about MAINHO's products in the most important specialised fairs in Europe.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. reserves the right to modify the prices and designs of its products without prior notice. THIS PRICE CANCELS AND REPLACES THE PREVIOUS ONES.

*Total or partial reproduction forbidden without the express written consent of the Company.



TARIFA Nº 31
Tariff number 31

Garantía

Garantía

La garantía es de un año a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador.

La garantía no cubre las partes eléctricas, ni los accesorios, ni ningún otro componente separable. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación ó mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía.
El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía. La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

MAINHO podrá efectuar las reparaciones en la sede del cliente o en la fábrica, según su propio criterio. Todos los gastos de transporte de la pieza o de los equipos que sea necesario cambiar o reparar correrán a cargo del cliente. El material enviado para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado especificando las incidencias. Caso de que se reciba el albarán de devolución inexacto, quedará anulada la garantía.

MAINHO no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil.

Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.

WARRANTY

The warranty is one year from the date of invoicing and covers faulty parts, the replacement and transportation of which will be borne by the purchaser.

The warranty does not cover the electrical parts or accessories, nor any other separable component. Any damage due to transportation or improper installation or maintenance shall not be considered as valid reasons for the purposes of the warranty.
Regular maintenance and repairs for reasons due to incorrect installation are not covered by the warranty. The warranty is valid only with respect to the first purchaser and does not provide for the replacement of the appliance.

MAINHO may carry out the repairs at the customer's site or in the factory, according to its own judgement. All transportation costs of the part or the equipment that need to be changed or repaired shall be borne by the customer. The material sent for repair must be accompanied by a duly completed return form specifying the incidents. If an inaccurate return form is received, the warranty will be cancelled.

MAINHO is not responsible for the possible delays that take place during the warranty period and does not compensate for any damage, direct or indirect, resulting from flaws or defects in the machinery provided, under the Civil Code.

Possible delays in the provision of the Service will not in any way give a right to the postponement of payments related to the equipment subject to the warranty. Delay of the payments, or the insolvency, including partial, of the customer, entails the automatic cancellation of the warranty.

Exportación

Condiciones De Venta

- **Pedidos:** Se realizan por teléfono y serán confirmados por escrito a la dirección: export@mainho.com.
- **Forma de pago:** Primeras operaciones: mediante transferencia bancaria anticipada.
- **Contado:** Dto. 2% al momento de aceptar la factura pro-forma, no aplicable ningún descuento adicional en concepto de pronto pago.
- **A crédito:** Hasta conceder crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.
- **Impagados:** La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente. Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, incluyendo todos los gastos producidos.
- **Transporte:** EXWORK
- **Riesgo transporte:** La mercancía viaja siempre por riesgo del comprador. En caso de deterioro o de roturas en el transporte, deberá hacerse la reclamación directamente a la agencia transportista.
- **Embalaje:** Incluido en el precio.
- Material protegido con plástico de burbuja, caja de cartón o jaula de madera.
- **Devolución de material:** Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. y reflejada por escrito, debiendo remitirse con su embalaje original. No se admiten devoluciones de material usado o manipulado. Todos los gastos generados, incluidos los portes, serán por cuenta del cliente.
- **Recambios y accesorios:** Se suministran siempre con pago anticipado.

EXPORT

- **Orders:** They are made on the telephone and will be confirmed in writing to the address: export@mainho.com.
- **Form of payment:** First operations: by bank transfer in advance.
- **Cash:** 2% discount at the time of accepting the pro-forma invoice, no additional discounts for early payment applicable.
- **On credit:** Until a customer is given credit, all operations shall be paid by advance payment.
- **Unpaid items:** The existence of an unpaid item will block the customer's account. Any effect not paid for on its due date must be paid immediately, including all expenses incurred.
- **Transportation:** EXWORK
- **Transport risk:** Merchandise always travels at the risk of the purchaser. In the event of damage or breakage during transportation, the claim must be made directly to the carrier.
- **Packaging:** Included in the price.
- Material protected by bubble plastic, cardboard or wooden cage.
- **Return of material:** Any return of material must be previously authorised by MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. and reflected in writing, and it must be sent in its original packaging. Returns of used or manipulated material are not accepted. All charges incurred, including delivery costs, shall be borne by the customer.
- **Spare parts and accessories:** Always supplied with advance payment.

Sumario
Summary

Cocinas Wok 7
Fry-tops 15
Parrillas 23
Eco-Line 31
Planchas 41
Hornos LAINOX 51
Lavavajillas 97
Freidoras económicas 111
Cortadoras 113

LOTUS

Línea 50 119
Línea 55 125
Línea 60 129
Línea 65 159
Shine Kitchen 185
Línea 70 201
Línea 90 261
Campanas aspiración 319
Monoblock y encastrables 341
Estructuras suspendidas 359
Cocina al vacío 369
Elementos snack 373
Freidoras pastelería 381

COCINAS WOK

WOK COOKERS

Cocinas profesionales para la cocción oriental

Professional cookers for asian cooking



Woks profesionales - Woks económicos - Proyectos personalizados

Professional Woks - Economic Woks - Custom Projects

Serie
Profesional & Económica
Series professional & economical



W-300

Base encimera wok profesional
Professional wok cooktop base



W-200-ECO

Base encimera wok económico.
Economic wok cooktop base.

Profesionales (W) - Económicos (W-ECO)

- Construidos totalmente en acero inoxidable. - Quemadores atmosféricos de gran rendimiento. - Encimera de acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor, reforzada por tirantes internos. - Fuegos de llama vertical dirigida al centro de la sartén wok, que realiza un abanico de calor por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción.
- Equipados con válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.
- **PROFESIONALES:** - Aros Wok en acero inoxidable 18/8. - Mandos ergonómicos en latón cromado.
- Encimera de trabajo tipo "bañera" con canal recoge-residuos, rebosadero y cesta adaptada a la extracción de los mismos.
- **ECONÓMICOS:** - Aros Wok en acero pavonado negro. - Mandos en ABS negro.

- Completely made of stainless steel. - High performance atmospheric burners. - Stainless steel cooktop 18/8 with thickness of 3 mm, reinforced by internal straps. - Vertical flame burners directed to the centre of the wok, that spreads the heat over the entire surface, attaining an extreme and ideal temperature for this type of cooking.
- Equipped with gas valves with safety thermocouple and pilot light.
- **PROFESSIONAL:** - Aros Wok in 18/8 stainless steel. - Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- "Bathtub" type worktop with waste collection channel, overflow and basked adapted to the extraction of the same.
- **ECONOMICAL:** - Aros Wok in blued black steel. - Controls in black ABS.

Dimensiones y precios de la BASE WOK a falta de opciones y accesorios
Dimensions and prices of the WOK BASE without options and accessories.

Modelos	Medidas Exteriores	N° Fuegos	€
W-100	70x75x41h	1	**2.379**
W-200	100x75x41h	2	**3.183**
W-300	150x75x41h	3	**4.257**
W-400	200x75x41h	4	**4.828**
W-500	250x75x41h	5	**5.549**

▷ **Base encimera wok profesional.**
Professional wok cooktop base

Modelos	Medidas Exteriores	N° Fuegos	€
W-100-ECO	70x70x41h	1	**1.494**
W-200-ECO	100x70x41h	2	**2.189**
W-300-ECO	150x70x41h	3	**3.121**
W-400-ECO	200x70x41h	4	**4.056**
W-500-ECO	250x70x41h	5	**4.809**

▷ **Base encimera wok económico.**
Economic wok cooktop base.

Opciones para el equipamiento

Options for equipment



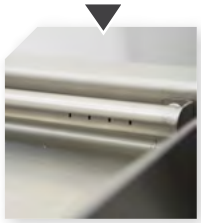
O-PW-
Pared trasera de acero inox de 225mm/altura para ubicar los grifos

Rear wall of stainless steel 225 mm/height to fit the taps.



O-GPW
Grifo pared orientable. Incluye pedal que lo acciona.

Swivel wall tap. Includes pedal that operates it.



O-DW
Ducha de barrido de residuos hacia el canal recolector, situada en la parte frontal de la bañera

Waste sweeping shower to the collection channel, located on the front of the bath.



O-MSW
Mesa de soporte con pies graduables en altura.

Support table with adjustable height legs.



O-PSW
Conjunto pies de soporte graduables en altura.

Set of adjustable height support legs.



O-QPW
Quemador de 12 Kw, de baja potencia.

12 kW burner, low power.



O-QGW
Quemador de 18 Kw, de alta potencia.

18 kW burner, high power.



O-GPWT
Grifo de pared manual orientable. Incluye llave de paso.
Manual swivel wall tap. Includes stopcock.



O-CW
Cubetero/salsero.

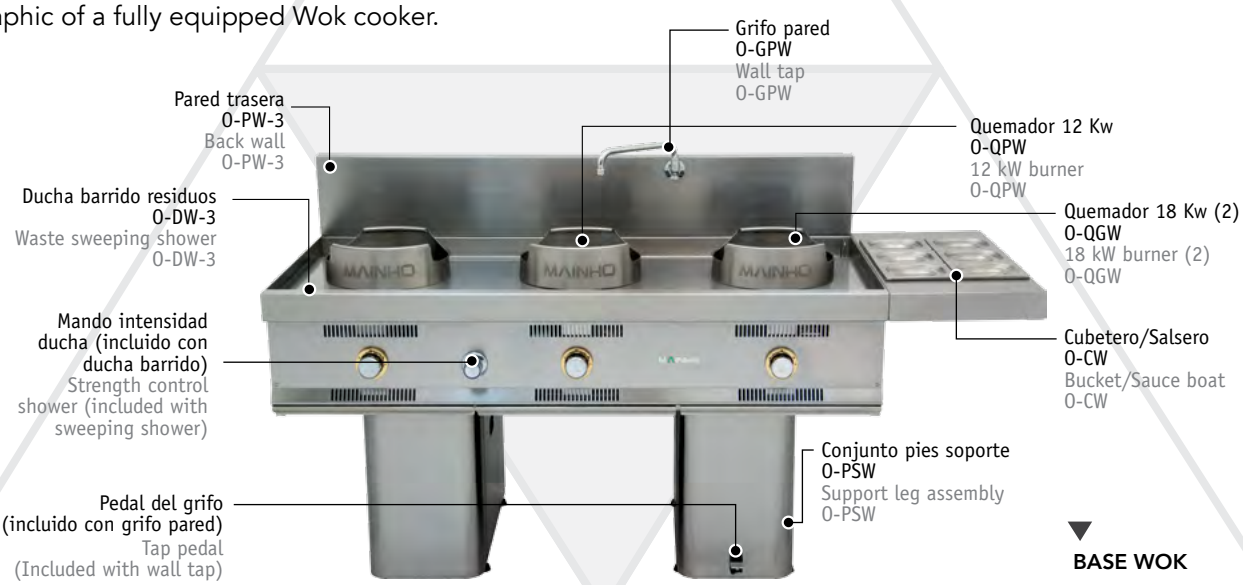
Bucket/sauce boat.

Todos los woks Mainho se pueden personalizar. Elige una base wok y equípala.

All Mainho woks can be customised. Choose a wok base and equip it.

Infografía de una cocina Wok totalmente equipada.

Infographic of a fully equipped Wok cooker.



BASE WOK
W-321 + equipamientos

Realiza Tu Presupuesto
Realiza tu presupuesto

¿Cuánto vale mi Wok?
How much does my Wok cost?

Para realizar tu propio presupuesto, seguimos 3 pasos:
To make your own quote, we follow 3 steps:

1. Elige Base Wok. (página n°8)
1. Choose Wok Base. (page no. 8)

2. Elige aquí equipamientos para tu Wok (columna derecha)
2. Select equipment for your Wok here (right column)

3. Suma el total de la base + equipamientos
3. Add total amount of the base + equipment

Precios equipamientos - Prices equipment

Equipamiento opcional	Encimera 1 fuego	Encimera 2 fuegos	Encimera 3 fuegos	Encimera 4 fuegos	Encimera 5 fuegos
O-PW-...	O-PW-1	O-PW-2	O-PW-3	O-PW-4	O-PW-5
Pared trasera	**245 €**	**269 €**	**278 €**	**321 €**	**420 €**
O-DW-..	O-DW-1	O-DW-2	O-DW-3	O-DW-4	O-DW-5
Ducha barrido	**263 €**	**299 €**	**320 €**	**330 €**	**340 €**
O-MSW-..	O-MSW-1	O-MSW-2	O-MSW-3	O-MSW-4	O-MSW-5
Mesa soporte *	**357 €**	**392 €**	**479 €**	**562 €**	**619 €**
O-GPW					
Grifo pedal	**269€**	**269€**	**269€**	**269€**	**269€**
O-PSW					
Pies soporte *	-	-	**469 €**	**469 €**	**469 €**
O-QPW					
Quemador 12kW *	**265 €**	**265 €**	**265 €**	**265 €**	**265 €**
O-QGW					
Quemador 18kW *	**446 €**	**446 €**	**446 €**	**446 €**	**446 €**
O-CW					
Cubetero /salsero**	**405 €**	**405 €**	**405 €**	**405 €**	**405 €**
O-GPWT					
Grifo manual	**275 €**	**275 €**	**275€**	**275€**	**275 €**

(*) Elementos opcionales adaptables a cocinas profesionales y económicas.
(**) Incluye 6 cubetas GN 1/6 con sus tapas.
(*) Optional items adapted to professional and economical cookers.
(**) Includes 6 GN 1/6 tubs with their lids.

¿Tienes dudas sobre cómo realizar tu propio presupuesto?
Llama a nuestras oficinas y te atenderemos encantados.
Do you have any questions on how to make your own quote?
Call our office and we will be pleased to help you.

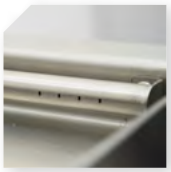
Pared
O-PW-...
Wall
O-PW-



Grifo pared a pedal
O-GPW
Wall tap to pedal
O-GPW



Ducha barrido
O-DW-...
Sweeping shower
O-DW-...



Mesa soporte
O-MSW...
Support table
O-MSW...



Conjunto pies soporte
O-PSW
Support leg assembly
O-PSW



Quemador de 12 kW
O-QPW
12 kW burner
O-QPW



Quemador de 18 kW
O-QGW
18 kW burner
O-QGW



Grifo pared manual
O-GPWT
Manual wall tap
O-GPWT



Cubetero/salsero
O-CW
Bucket/sauce boat
O-CW



Ejemplos Presupuestos

Examples: quotes



Base WOK:

W-400	4.828 €

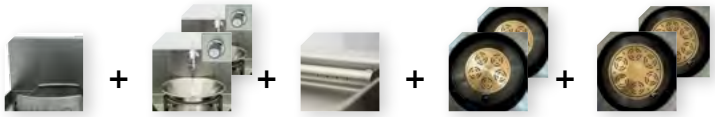
Equipamiento:

1 x Pared (O-PW-4)	321 €
2 x Grifo manual (O-GPWT)	550 €
1 x Ducha barrido (O-DW-4)	330 €
2 x Quemadores 12kW (O-QPW)	530 €
2 x Quemadores 18kW (O-QGW)	892 €

Total: **7.451 €**

Ref. W-422
Compuesta por:

Base profesional W-400 +





Base WOK:

W-500	5.549 €

Equipamiento:

1 x Pared (O-PW-5)	420 €
2 x Grifo pared a pedal (O-GPW)	538 €
1 x Ducha barrido (O-DW-5)	340 €
3 x Quemadores 12kW (O-QPW)	795 €
2 x Quemadores 18kW (O-QGW)	892 €
1 x Pies de soporte (O-PSW)	469 €

Total: **9.003 €**

Ref. W-523
Compuesta por:

Base profesional W-500 +





Base WOK:

W-200	3.183 €

Equipamiento:

1 x Pared (O-PW-2)	269 €
1 x Grifo pared a pedal (O-GPW)	269 €
1 x Ducha barrido (O-DW-2)	299 €
1 x Quemador 12kW (O-QPW)	265 €
1 x Quemador 18kW (O-QGW)	446 €
1 x Mesa de soporte (O-MSW-2)	392 €
1 x Cubetero / Salsero (O-CW)	405 €

Total: **5.528 €**

Ref. W-211
Compuesta por:

Base profesional W-200 +



Proyectos personalizados
Proyectos realizados



Cocina mural
WOK profesional
Wall cooker Professional WOK

Cocina de 4 fuegos de 18kw + zona central para ubicar las salsas, diseño básico para este tipo de cocción.
Destino: FRANCIA.
Cooker with 4, 18 kW burners + central area for locating the sauces, basic design for this type of cooking.
Destination: FRANCE.

Imagina tu cocina asiática. Diseñala combinando los woks con los elementos que necesites para ajustar al máximo tu espacio de trabajo con tus necesidades. Pídenos presupuesto, y trabajaremos para hacer tu proyecto realidad.



Cocina central
Wok económico
Central cooker economical Wok

Cocina de 5 fuegos (3 de 18 Kw + 2 de 12 Kw). Equipada con 3 freidoras eléctricas + fry-top de cromo duro. Combina la cocina asiática con la cocción a la plancha y fritura. Destino: ALEMANIA.
5 burner cooker (3 of 18 kW + 2 of 12 kW). Equipped with 3 electric fryers + fry-top in hard chrome.
Combines Asian cooking with grilled and fried cooking.
Destination: GERMANY.



Cocina mural
Wok profesional
Wall cooker professional Wok

Cocina de 2 fuegos de 18Kw + suplemento salsero + fry-top a gas de cromo duro integrado. Combina la cocina asiática con cocción a la plancha.
Destino: ISLAS CANARIAS.
Cooker with 2 18 kW burners + sauce boat supplement + integrated gas fry-top in hard chrome. Combines Asian cooking with grilled cooking.
Destination: CANARY ISLANDS.

Proyectos personalizados
Proyectos realizados

Imagine your Asian cooker.
Design it yourself by
combining the woks with
the items you need to
adjust your workspace
your needs as far as possible.
Ask for a quote, we will
work to make
your project real.



Cocina central WOK profesional
Cocina WOK profesional -

Cocina central sobre mesa con estantes, de 10 fuegos (6 de 18Kw + 4 de 12Kw). Equipada con 2 columnas de agua. Diseño básico para la cocción asiática, para trabajar por ambos lados.
Central cooker on table with shelves, with 10 burners (6 of 18 kW + 4 of 12 kW). Equipped with 2 water columns. Basic design for Asian cooking, for working on both sides. Destination: FRANCE.



Cocina mural WOK profesional
Wall cooker professional WOK

Cocina de 4 fuegos wok (2 de 12Kw + 2 de 18Kw) + 2 fuegos convencionales + fregadero central. Combina la cocina asiática con soporte de fuegos convencionales.
Destino: NORUEGA.
4 wok burner cooker (2 of 12 kW + 2 of 18 kW) + 2 conventional burners + central sink. Combines Asian cooking with conventional burner support.
Destination: NORWAY.



Cocina mural sobre mostrador WOK profesional
Wall cooker on counter top Professional WOK

Cocina con 6 fuegos (2 de 18Kw + 4 de 12Kw). Formato encimera para ubicación sobre un mueble previamente instalado. Cocina asiática.
Destino: ESPAÑA.
Cooker with 6 burners (2 of 18 kW + 4 of 12 kW). Format cooktop for location on previously installed unit. Asian cooking.
Destination: SPAIN.

Accesorios
Accessories



W-300 + equipamientos + accesorios
W-300 + equipment + accessories

Personaliza tu cocina Wok con accesorios tradicionales de la cocina asiática
Customise your Wok cooker with traditional accessories of Asian cooking



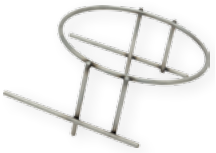
Z01209000033
Espumadera araña ∅ 28cm
Spider skimmer



Z01209000031
Cucharón grande 0.75l
Large ladle



Z01209000030
Cucharón pequeño 0.25l
Small ladle



Z01208500008
Soporte contenedor
Container support



Z01209000021
Sarten Wok ∅ 36cm
Wok frying pan



Z01209000028
Contenedor de agua
Water container



Z01209000011
Z01209000012
Z01209000013
Z01209000014
Especieros
Spice racks



Z01208500006
Soporte especieros
Spice rack support

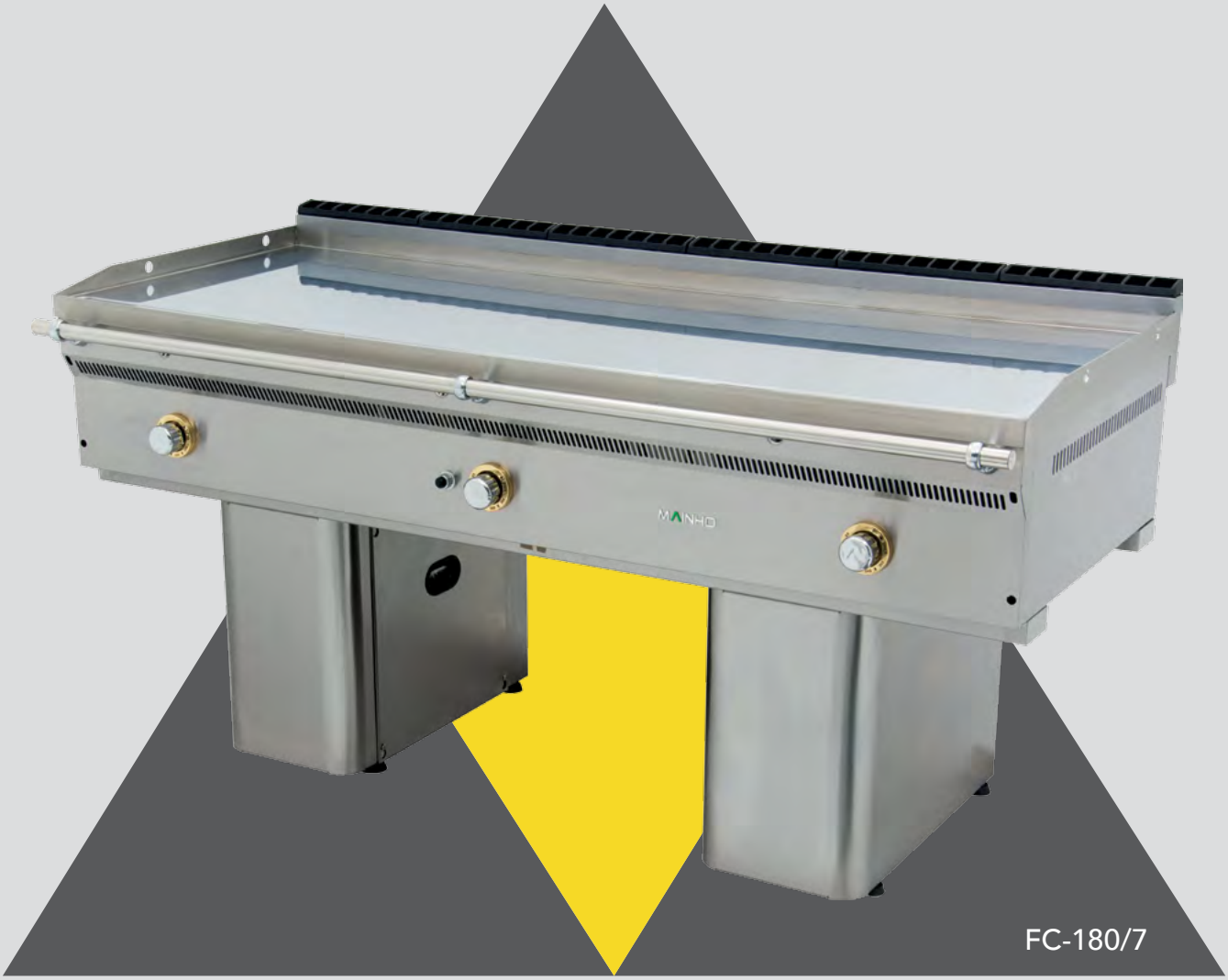
Descripción	Código	Descripción	€
Spice rack support	**Z01208500006**	Soporte especieros	**155**
Net cover spice rack	**Z01209000011**	Especiero tapa de red	**15**
Cover spice rack with holes diameter 1.2 mm	**Z01209000012**	Especiero tapa con agujeros diámetro 1,2 mm	**12**
Cover spice rack with holes diameter 3 mm	**Z01209000013**	Especiero tapa con agujeros diámetro 3 mm	**12**
Cover spice rack with holes diameter 4 mm	**Z01209000014**	Especiero tapa con agujeros diámetro 4 mm	**12**
Container support	**Z01208500008**	Soporte contenedor	**85**
Spider skimmer ∅ 28 cm	**Z01209000033**	Espumadera araña ∅ 28cm	**24**
Water container	**Z01209000028**	Contenedor de agua	**28**
Large ladle 0.75l	**Z01209000031**	Cucharón grande 0,75l	**24**
Small ladle 0.25l	**Z01209000030**	Cucharón pequeño 0,25l	**16**
Wok frying pan ∅ 36 cm	**Z01209000021**	Sartén Wok ∅ 36cm	**130**

FRY-TOPS

FRY-TOPS

Más rendimiento, menos consumo

More performance, less consumption



Gran formato - Placa de cromo duro - Placa rectificada

Large format - Hard chrome griddle - Rectified griddle

Serie Teppanyaki

Placa rectificada de 20mm/espesor.
Rectified griddle 20 mm/thick.

Placa de cromo duro de 20mm/espesor
Hard chrome griddle 20 mm/thick.



FLE-150/7 TY

FC-180/7 TY

Detalle ubicación cubeta recolectora de residuos.

Detail location waste collection tub.

Teppanyaki de cromo duro gas (FC/7 TY) y eléctrico (FCE/7 TY)
Teppanyaki de placa rectificada gas (FL/7 TY) y eléctrico (FLE/7 TY)

Gas (FC/7 TY) and electric (FCE/7 TY) hard chrome Teppanyaki
Gas (FL/7 TY) and electric (FLE/7 TY) rectified griddle Teppanyaki

- **Placa de cromo duro** de 20mm de espesor (FC/7-TY y FCE/7-TY) - **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FL/7-TY y FLE/7-TY) - Cubetas recogegrasas de gran capacidad (GN 1/3x10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte. - El peto y la chimenea sobresalen 10 mm por encima de la placa .- Mandos ergonómicos en latón cromado.
Encendido por tren de chispas a batería. - Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7-TY and FCE/7-TY) - **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7-TY and FLE/7-TY) - Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10 h) located inside each leg/support. - The panel and flue protrude 10 mm above the plate. - Ergonomic controls in chrome-plated brass.
Ignition by sparks to battery. EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
Stainless steel shielded heating elements.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
	FC-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	225	25	21.500	129x93x118h	269	1,42	**5.721**
	FC-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	**6.644**
	FC-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	**7.427**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**FCE-120/7 TY**	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	**5.849**
	FCE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	276	15	-	159x93x118h	321	1,74	**6.881**
	FCE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	335	18	-	189x93x118h	380	2,07	**7.581**
	FL-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	225	25	21.500	129x93x118h	269	1,42	**5.169**
	FL-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	262	29,4	25.284	159x93x118h	307	1,74	**5.783**
	FL-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	310	37,5	32.250	189x93x118h	358	2,07	**6.349**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**FLE-120/7 TY**	120,5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1,42	**5.320**
	FLE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	276	15	-	159x93x118h	32	1,74	**6.376**
	FLE-180/7 TY	150,5x82x86h	180x70	335	18	-	189x93x118h	383	2,07	**7.076**



También disponibles: Sobre mostrador. Consultar con fábrica
Also available: On counter top. Consult factory

Conexión - Connection
- Entrada de gas 3/4"
- Entrada eléctrica



Serie Uni

Placa de cromo duro de 20mm/espesor.
Hard chrome griddle 20 mm/thick.

Placa rectificada de 20mm/espesor
Rectified griddle 20 mm/thick.



FC-120/7



Detalle ubicación cubeta recolectora de residuos

Detail location waste collection tub.

FLE-120/7

Unicrom gas (FC/7) y eléctrico (FCE/7)
Unisnack gas (FL/7) y eléctrico (FLE/7)

Unicrom gas (FC/7) and electric (FCE/7)
Unisnack gas (FL/7) and electric (FLE/7)

- **Placa de Cromo duro** de 20mm de espesor (FC/7 y FCE/7) - **Placa rectificada** de 20mm de espesor (FL/7 y FLE/7) - Cubetas recogegrasas de gran capacidad (GN 1/3x10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte. - Mandos ergonómicos en latón cromado.
- Encendido por tren de chispas a batería. - Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.

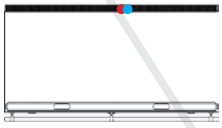
- **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7 y FCE/7) - **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7 and FLE/7) Large capacity grease collection tanks (GN 1/3 x 10 h) located inside each leg/bracket. - Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- Ignition by sparks to battery. EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- Stainless steel shielded heating elements.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
	FC-120/7	120,5x82x86h	120x70	226	25	21.500	129x93x118h	270	1,42	**5.721**
	FC-150/7	150,5x82x86h	150x70	264	29,4	25.284	159x93x118h	309	1,74	**6.644**
	FC-180/7	180,5x82x86h	180x70	312	37,5	32.250	189x93x118h	360	2,07	**7.427**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**FCE-120/7**	120,5x82x86h	120x70	218	12	-	129x93x118h	262	1,42	**5.849**
	FCE-150/7	150,5x82x86h	150x70	278	15	-	159x93x118h	323	1,74	**6.881**
	FCE-180/7	180,5x82x86h	180x70	337	18	-	189x93x118h	385	2,07	**7.581**
	FL-120/7	120,5x82x86h	120x70	226	25	21.500	129x93x118h	270	1,42	**5.169**
	FL-150/7	150,5x82x86h	150x70	264	29,4	25.284	159x93x118h	309	1,74	**5.783**
	FL-180/7	180,5x82x86h	180x70	312	37,5	32.250	189x93x118h	360	2,07	**6.349**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**FLE-120/7**	120,5x82x86h	120x70	218	12	-	129x93x118h	262	1,42	**5.320**
	FLE-150/7	150,5x82x86h	150x70	278	15	-	159x93x118h	323	1,74	**6.376**
	FLE-180/7	180,5x82x86h	180x70	337	18	-	189x93x118h	385	2,07	**7.076**



También disponibles: Sobre mostrador. Consultar con fábrica
Also available: On counter top. Consult factory

Conexión - Connection
- Entrada de gas 3/4"
- Entrada eléctrica



Serie Euro-Crom

Chimenea de salida de gases de fácil extracción para una mejor limpieza.
Easy to extract gas exit flue for easy cleaning.



PC-120 N



PCR-90 N

Euro-crom gas (PC-N) - Euro-crom eléctrico (PC-ET)
Euro-crom ranurado gas (PCR-N) - Euro-crom ranurado eléctrico (PCR-ET)

Euro-crom gas (PC-N) - Euro-crom eléctrico (PC-ET)
Euro-crom ranurado (PCR-N)

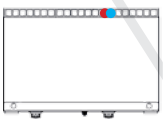
- **Placa de Cromo duro** de 20 mm de espesor - Cajones recolectores de grasas en ambos laterales.
Encendido por tren de chispas a batería - Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.
RANURADOS: Modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.

- **Hard chrome griddle** 20 mm thick - Fat collection drawers on both sides.
Ignition by sparks to battery - EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
Stainless steel shielded heating elements.
SLOTS: PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
	PC-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	**2.011**
	PC-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	**2.720**
	PC-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	**3.199**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**PC-60 ET**	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0,23	**1.990**
	PC-90 ET	91x60x25h	90x50	105	9	-	95x67x54h	115	0,34	**2.715**
	PC-120 ET	121x60x25h	120x50	135	12	-	125x67x54h	147	0,45	**3.179**
	PCR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	**2.186**
	PCR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16.340	95x67x54h	115	0,34	**2.896**
	PCR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18.820	125x67x54h	147	0,45	**3.395**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**PCR-60 ET**	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0,23	**2.165**
	PCR-90 ET	91x60x25h	90x50	105	9	-	95x67x54h	115	0,34	**3.072**
	PCR-120 ET	121x60x25h	120x50	135	12	-	125x67x54h	147	0,45	**3.375**

También disponibles ranurados completos. Consultar con fábrica
Also available Complete slots. Consult factory.

Conexión:
- Entrada de gas
60: 1/2"
90 y 120: 3/4"
- Entrada eléctrica



Serie Euro-Snack

Chimenea de salida de gases de fácil extracción para una mejor limpieza.
Easy to extract gas exit flue for easy cleaning.



PL-60 N



PL-90 ET

Euro-snack gas (PL-N) - Euro-snack eléctrico (PL-ET)
Euro-snack ranurado gas (PLR-N) - Euro-snack ranurado eléctrico (PLR-ET)

Euro-snack gas (PL-N) - Euro-snack eléctrico (PL-ET)

- **Placa de acero rectificado** de 20 mm de espesor - Cajones recolectores de grasas en ambos laterales
- Encendido por tren de chispas a batería - Válvulas de gas con dos intensidades de calor y llama piloto.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.

RANURADOS: Modelo PLR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos PLR-90 y PLR-120 tienen 40 cm.

- **Rectified steel plate** 20 mm thick - Fat collection drawers on both sides.
- Ignition by sparks to battery - Gas valves with two heat intensities with pilot light.
- Stainless steel shielded heating elements.

SLOTS: PLR-60 model has 30 cm of slots. PLR-90 and PLR-120 models are 40 cm.

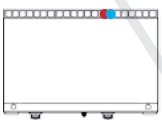
Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
PL-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	**1.675**
PL-90 N	91x60x25h	90x50	106	19	16.340	95x67x54h	116	0,34	**2.238**
PL-120 N	121x60x25h	120x50	136	22	18.820	125x67x54h	148	0,45	**2.608**
PL-60 ET	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0,23	**1.716**
PL-90 ET	91x60x25h	90x50	106	9	-	95x67x54h	116	0,34	**2.364**
PL-120 ET	121x60x25h	120x50	136	12	-	125x67x54h	148	0,45	**2.721**
PLR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9.460	65x67x52h	80	0,23	**1.850**
PLR-90 N	91x60x25h	90x50	106	19	16.340	95x67x54h	116	0,34	**2.414**
PLR-120 N	121x60x25h	120x50	136	22	18.820	125x67x54h	148	0,45	**2.804**
PLR-60 ET	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0,23	**1.891**
PLR-90 ET	91x60x25h	90x50	106	9	-	95x67x54h	116	0,34	**2.540**
PLR-120 ET	121x60x25h	120x50	136	12	-	125x67x54h	148	0,45	**2.917**

Trifásico 400V~3N
Three-phase 400V~3N

Trifásico 400V~3N
Three-phase 400V~3N

También disponibles ranurados completos. Consultar con fábrica
Also available Complete slots. Consult factory.

Conexión:
- Entrada de gas
60: 1/2"
90 y 120: 3/4"
- Entrada eléctrica



Serie Full-Crom



FCE-60



FC-90

Full-Crom Gas (FC) - Full-Crom eléctrico (FCE) - Full-Crom ranurado (FCR)

Full-Crom Gas (FC) - Full-Crom eléctrico (FCE) -
Full-Crom ranurado (FCR)

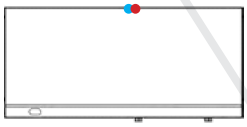
- Placa de Cromo duro de 20 mm de espesor - Cajón recolector delantero.
Encendido por tren de chispas a batería - Válvulas termostáticas con llama piloto.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.
RANURADOS: Modelo FCR-60 tiene 30 cm de ranurado. Modelos FCR-90 y FCR-120 tienen 40 cm.

- Hard chrome griddle 20 mm thick - Front collection drawer.
Ignition by sparks to battery - Thermostatic valves with pilot light.
Stainless steel shielded heating elements.
SLOTS: FCR-60 model has 30 cm of slots. FCR-90 and FCR-120 models are 40 cm.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
	FC-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	**1.544**
	FC-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	**2.107**
	FC-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	**2.511**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**FCE-60**	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	**1.761**
	FCE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	**2.400**
	FCE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	**2.793**
	FCR-60	60,5x56x22,5h	60x50	64	10,5	9.084	65x62x38h	70	0,15	**1.691**
	FCR-90	90,5x56x22,5h	90x50	95	14,6	12.556	95x62x40h	103	0,24	**2.299**
	FCR-120	120,5x56x22,5h	120x50	122	21	18.168	125x62x40h	133	0,31	**2.718**
Trifásico 400V~3N Three-phase 400V~3N	**FCRE-60**	60,5x56x22,5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0,15	**1.908**
	FCRE-90	90,5x56x22,5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0,24	**2.592**
	FCRE-120	120,5x56x22,5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0,31	**3.000**

También disponibles: ranurados completos. Consultar con fábrica
Also available complete slots.
Consult factory.

Conexión:
- Entrada de gas 3/4"
- Entrada eléctrica



Equipamientos & Accesorios
Equipment & Accessories



STP/FC-90



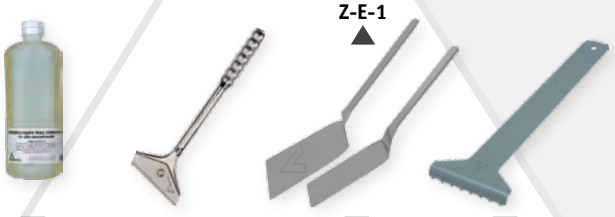
MFTP-90 + EMFTP-90 + (x3) PMFTP-30

- Mesas de soporte y chasis construidos totalmente en acero inoxidable - Desmontables - Altura a la zona de trabajo de los equipos: 85 cm. - Patas graduables en 6 cm de altura **- Puertas, estante y ruedas opcionales.**

- Support tables and chassis built entirely in stainless steel - Detachable - Height to the work area of the equipment: 85 cm - Adjustable legs by 6 cm of height **- Optional doors, shelf and wheels.**

	Modelos	Descripción	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
Mesa Table	**MFTP-60**	Mesa Fry-top 60cm	PC - FC - PL	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05	**359**
	MFTP-90	Mesa Fry-top 90cm	PC - FC - PL	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07	**410**
	MFT-120	Mesa Fry-top 120cm	PC - FC - PL	120x49x62h	23	128x56x12h	25	0,09	**472**
Estante Shelf	**EMFTP-60**	Estante Fry-top 60cm	PC - FC - PL	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01	**103**
	EMFTP-90	Estante Fry-top 90cm	PC - FC - PL	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02	**112**
	EMFT-120	Estante Fry-top 120cm	PC - FC - PL	111,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03	**123**
Puerta Door	**PMFTP-30**	Puerta	Todas las mesas	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01	**128**
Chasis Chasis	**STP/FC-60**	chasis de soporte 60cm	PC - FC - PL	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05	**381**
	STP/FC-90	Chasis de soporte 90cm	PC - FC - PL	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07	**411**
	STE-120	Chasis de soporte 120cm	PC - FC - PL	120x50x60h	24	128x56x12h	26	0,09	**453**
Ruedas Wheels	**RM**	Rueda mesa sin freno	Todos los soportes	∅ 80mm	0,05	-	-	-	**26**
	RMF	Rueda mesa con freno	Todos los soportes	∅ 80mm+freno	0,75	-	-	-	**41**

Accesorios - Accesories



PAC-1 | Z-C-1 | Z-E-2 | Z-C-2

	Descripción	Referencia	€
Hard chrome scraper	**Rasqueta de cromo duro**	Z-C-1	**39**
Slotted scraper	**Rasqueta ranurada**	Z-C-2	**15**
Spatula	**Espátula**	Z-E-1	**12**
Small spatula	**Espátula pequeña**	Z-E-2	**11**
Degreaser 1 u.	**Desengrasante 1 u.**	PAC-1	**28**
Degreaser 6 u.	**Desengrasante 6 u.**	PAC-6	**110**
Degreaser 12 u.	**Desengrasante 12 u.**	PAC-12	**207**

Mongolian Grill
MGK



MGK-120

Abre este código
Open this code

- **Placa rectificada** de 22 mm de espesor. - Recolector octogonal dispuesto en todo el perímetro de la placa. - 2 cubetas GN 1/3x10h recolectoras de residuos de fácil extracción. - Encendido por tren de chispas a batería.
- Mandos ergonómicos en latón cromado. - Pies regulables en 6 cm de altura.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.

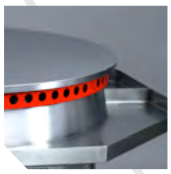
- **Rectified griddle** 22 mm thick. - Octagonal collector around the entire perimeter of the plate. - 2 easily removable waste collection tubs GN 1/3x10h. - Ignition by sparks to battery.
- Ergonomic controls in chrome-plated brass. - Adjustable legs by 6 cm in height.
- Gas valves with safety thermocouple and pilot light.


2 zonas de calor independientes
2 separate heat areas

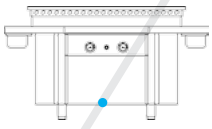

Diseño de los quemadores: Estrella de 8 puntas
Design of burners: 8-point star


Calor uniforme en toda la placa
Even heat on the entire griddle


Cajones recolectores de fácil extracción
Easily removable collector drawers


Recolector perimetral octogonal
Octagonal perimeter collector

Conexión - Connection
- Entrada de gas 3/4"



Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
MGK-100	135x135x85h	∅ 100	205	24	20.640	135x135x85h	205	2,06	**7.985**
MGK-120	155x155x85h	∅ 120	275	24	20.640	155x155x85h	275	2,67	**9.320**
MGK-160	195x195x85h	∅ 160	425	24	20.640	195x195x85h	425	4,2	**12.900**

PARRILLAS

GRILLS

La brasa de hoy, con el sabor de siempre.

Today's barbecue,
with the same old taste.



PBV-90

Gran formato - Carbón volcánico - Parrilla de agua - Accesorios y equipamientos

Large format - Volcanic coal - Water grill - Accessories and equipment

Serie Royal Grill



PSI-160

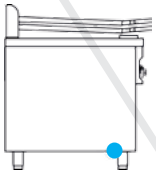
Royal Grill (PSI)

- Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Rejillas regulables en la altura trasera.
- Cajones recolectores de residuos.
- Mandos ergonómicos en latón cromado.
- Quemadores extraíbles para facilitar la limpieza.
- Encendido por tren de chispas a batería.
- Patas regulables en 6 cm de altura.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad y llama piloto.

- Fireproof and refractory volcanic carbon grills.
- Completely made of stainless steel.
- Adjustable grilles in the rear height.
- Waste collecting drawers.
- Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- Removable burners to facilitate cleaning.
- Ignition by sparks to battery.
- Adjustable legs by 6 cm in height.
- Gas valves with safety thermocouple and pilot light.

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m^3	€
PSI-80	80x90x85h	70x63	120	22	18.920	87x109x125h	166	1,19	**4.152**
PSI-120	120x90x85h	105x63	179	33	28.380	130x109x125h	229	1,77	**5.881**
PSI-160	160x90x85h	140x63	249	44	37.840	170x109x125h	299	2,32	**7.044**

Conexión:
- Entrada de gas 3/4"



Serie Bras Grill

Rejilla acanalada pavonada en negro
Rejilla acanalada pavonada en negro



PB-90

Rejilla acanalada en acero inoxidable
Rejilla acanalada en acero inoxidable

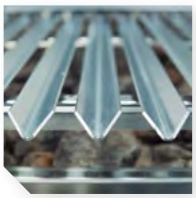


PBI-90

Bras Grill (PB) - Bras Grill Inox (PBI)

- Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario. - Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Recolector de grasas de fácil extracción integrado en el marco frontal.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- **Rejillas:**
  - Altura regulable de forma independiente en ambos lados.
  - De serie: acanaladas - **Opcional: de varilla.**

- Fireproof and refractory volcanic carbon grills. - Completely made of stainless steel.
- Easily removable fat collector built into the front frame.
- Gas valves with safety thermocouple.
- Batteries of fire-vitrified glazed tubular burners.
- **Grilles:**
  - Adjustable height separately on both sides.
  - Standard fitted: slotted - **Optional: rod.**



Rejillas acanaladas
Grooved grilles



Rejillas de varilla
Rod grilles

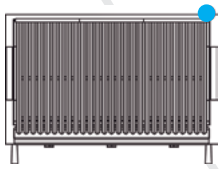


Peto inoxidable
Stainless steel panel

PB: Rejillas superiores en acero pavonado negro - PBI: Rejillas superiores en acero inoxidable.
PB: Top grilles in blued black steel. - PBI: Top grilles in stainless steel.

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
PB-30	33x55x25,5h	27x47,5	23	7,58	6.518	37x64x35h	25	0,08	**865**
PB-60	60x55x25,5h	54x47,5	39	15,16	13.037	66x64x46h	46	0,19	**1.302**
PB-90	90x55x25,5h	82x47,5	54	22,74	19.556	96x64x48h	64	0,29	**1.662**
PB-120	114x55x25,5h	109x47,5	73	30,32	26.075	119x64x48h	83	0,37	**1.959**
PBI-30	33x55x25,5h	27x47,5	23	7,58	6.518	37x64x35h	25	0,08	**894**
PBI-60	60x55x25,5h	54x47,5	39	15,16	13.037	66x64x46h	46	0,19	**1.356**
PBI-90	90x55x25,5h	82x47,5	54	22,74	19.556	96x64x48h	64	0,29	**1.744**
PBI-120	114x55x25,5h	109x47,5	73	30,32	26.075	119x64x48h	83	0,37	**2.073**

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"



Serie Vasca Inox



PBV-90

Vasca Inox (PBV)

- Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Recolector de grasas integrado en el marco frontal.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- Peto perimetral inoxidable.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- **Rejillas:**
  - Regulables en altura trasera.
  - De serie: de varilla - **Opcional: acanaladas.**

- Fireproof and refractory volcanic carbon grills.
- Completely made of stainless steel.
- Fat collector built into the front frame.
- Gas valves with safety thermocouple.
- Stainless steel perimeter panel.
- Batteries of fire-vitrified glazed tubular burners.
- **Grilles:**
  - Adjustable in the rear height.
  - Standard fitted: rod - **Optional: slotted.**



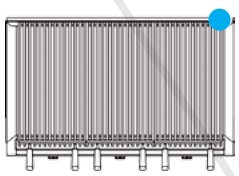
Rejillas acanaladas
Rejillas acanaladas



Rejillas de varilla
Rejillas de varilla

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
PBV-60	60x55x25,5h	54x47,5	45	15,16	13.037	66x64x46h	52	0,19	**1.463**
PBV-90	90x55x25,5h	82x47,5	63	22,74	19.556	96x64x48h	73	0,29	**1.878**
PBV-120	114x55x25,5h	109x47,5	83	30,32	26.075	119x64x48h	93	0,37	**2.284**

Conexión - Connection
- Entrada de gas 1/2"



Serie Nova Grill



NG-90

Parrillas de agua:
Ideales para cocinas con aspiración limitada.

Water grills:
Ideal for kitchens with fume extraction.



Detalle pabellones
Detail horns



Detalle alojamiento quemadores
Detail housing burners



Detalle alojamiento contenedores de agua
Detail housing water containers

Nova Grill (NG)

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas con sistema de bandejas contenedoras de agua, eliminando un 80% de humos y llamas.
- Elementos superiores desmontables y de fácil limpieza.
- Sistema de calefacción a través de radiación por pabellones.
- Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.
- Válvulas de gas con termopar de seguridad.

- Completely made of stainless steel.
- Grills with water container tray system, eliminating 80% of fumes and flames.
- Removable top elements, easy to clean.
- Heating system by radiation through horns.
- Piezoelectric ignition and pilot light.
- Gas valves with safety thermocouple.

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
NG-33	33x55,5x30,5h	28,5x42	21	7	6.020	42x71x61h	26	0,18	**1.214**
NG-62	62x55,5x30,5h	57x42	36	14	12.040	65x67x52h	44	0,23	**1.804**
NG-90	90x55,5x30,5h	85,5x42	52	21	18.060	95x67x54h	62	0,34	**2.538**

Conexión - Connection
- Entrada de gas
33: 1/2"
62 i 90: 3/4"



Tapa aceleradora del asado

Roast accelerator lid



THP-90 cerrada sobre PBI-90
THP-90 closed over PBI-90

THP-90 abierta sobre PBI-90
THP-90 open over PBI-90

Tapa aceleradora del asado

Roast accelerator lid

- Construidas totalmente en acero inoxidable 18/8, de 1,5 mm de espesor.
- Formato cóncavo para evitar las pérdidas de calorías, consiguiendo un 60% más de rapidez en la cocción.
- Asa de elevación protegida.
- Incluye un termómetro para la medición de la temperatura en la cámara.
- Adaptadas a las parrillas Serie Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) y Vasca Inox (PBV)

* **Series PB y PBI:** Debe adquirirse el peto inoxidable PT-60 o PT-90.

- Entirely made of 18/8 stainless steel, 1.5 mm thick.
- Concave format to avoid losses of calories, achieving 60% faster cooking.
- Protected lifting handle.
- Includes a thermometer to measure the temperature in the chamber.
- Adapted to Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) and Vasca Inox (PBV) grill series

* **PB and PBI series:** PT-60 or PT-90 stainless steel panel must be purchased.

Modelos	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m^3	€
THP-60	65,5x50x22h	9	69x57x25h	13	0,10	**374**
THP-90	95,5x50x22h	11	99x57x25h	15	0,14	**410**

Mesas y chasis de soporte
Tables and support chassis

Mesas y chasis adaptadas a series: Bras Grill, Vasca Inox y Nova Grill
Adapted tables and chassis to series: Bras Grill, Vasca Inox and Nova Grill

- Mesas de soporte construidas totalmente en acero inoxidable.
- Desmontables.
- Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm.
- Patas graduables en 6 cm de altura.
- **Puertas, estante y ruedas opcionales.**

- Support tables built entirely in stainless steel.
- Detachable.
- Height to the working area of the equipment: 85cm.
- Adjustable legs by 6 cm in height.
- **Optional doors, shelf and wheels.**



MFTP-90 + EMFTP-90 + (x3) PMFTP-30

	Modelos	Descripción	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
Mesa / Mesa	**MFTP-60**	Mesa parrilla 60cm	PB PBI PBV	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0,05	**359**
	MFTP-90	Mesa parrilla 90cm	PB PBI PBV	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0,07	**410**
	MPB-120	Mesa parrilla 114cm	PB PBI PBV	114x49x62h	24	128x56x12h	26	0,09	**523**
Estante / Estante	**EMFTP-60**	Estante parrilla 60cm	PB PBI PBV	51,5x49x2,5h	2,5	54x53x4,5h	3	0,01	**103**
	EMFTP-90	Estante parrilla 90cm	PB PBI PBV	81,5x49x2,5h	4,5	84x51x4,5h	5	0,02	**112**
	EMPB-120	Estante parrilla 114cm	PB PBI PBV	105,5x49x2,5h	6,5	115x51x4,5h	7	0,03	**149**
Puerta / Door	**PMFTP-30**	Puerta	Todas las mesas	30x47x2h	2	32x50x6h	2,5	0,01	**128**
Ruedas / Ruedas	**RM**	Rueda mesa sin freno	Todas las mesas	∅ 80mm	0,5	-	-	-	**26**
	RMF	Rueda mesa con freno	Todas las mesas	∅ 80mm+freno	0,75	-	-	-	**41**

- Chasis construidos totalmente en acero inoxidable - Desmontables
- Altura a la zona de trabajo del equipo: 85 cm. - Patas graduables en 6 cm de altura. **Ruedas opcionales.**
- Chassis built entirely in stainless steel - Detachable
- Height to the working area of the equipment: 85 cm - Adjustable legs by 6 cm in height. **Optional wheels.**

Modelos	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
STP/FC-60	PB PBI PBV	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0,05	**381**
STP/FC-90	PB PBI PBV	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0,07	**411**
STP-120	PB PBI PBV	114x50x60h	22	128x56x12h	24	0,09	**453**
STNG-62	NG	62x50x55h	16	68x56x12h	18	0,05	**381**
STNG-90	NG	90x50x55h	20	98x56x12h	22	0,07	**411**



STP/FC-90

Accesorios
Accessories



Z-CR-1



Z-PT



Z-RAIV



Z-RIIE9



Z-RII



Z-RVF



Z-RVI

Todos los accesorios están adaptados a las distintas series de parrillas Mainho.

All accessories are
Adapted to the different series of Mainho grills.

	Ref.	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	€
Bag of charcoal	**Z-CR-1**	**Bolsa de carbón**	-	6	**56**
Stainless steel panel for PB and PBI / 60 models	**Z-PT-60**	**Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 60**	61x49x17h	3,8	**117**
Stainless steel panel for PB and PBI / 90 models	**Z-PT-90**	**Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 90**	91x49x17h	4,4	**126**
Stainless steel panel for PB and PBI / 120 models	**Z-PT-120**	**Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 120**	115x49x17h	5,1	**141**
Bottom grille coal support	**Z-RII**	**Rejilla inferior soporte carbón**	26,6x43,7x4h	1,2	**74**
Special bottom grille coal support for PB-PBI and PBV-90	**Z-RIIE9**	**Rejilla inferior soporte carbón especial para PB-PBI y PBV-90**	28,6x43,7x4h	1,3	**74**
Rod grille for PB series	**Z-RVF**	**Rejilla de varilla para serie PB**	26,7x44x1,7h	2,8	**36**
Stainless rod grille for PBI series	**Z-RVI**	**Rejilla de varilla inox para serie PBI**	26,7x44x1,7h	2,8	**74**
Slotted grille for PB series	**Z-RAF**	**Rejilla acanalada para serie PB**	27,2x49,2h	1,6	**36**
Slotted stainless steel grille for PBI series	**Z-RAI**	**Rejilla inox acanalada para serie PBI**	27,2x49x2h	1,5	**74**
Rod stainless steel grille for PBV models	**Z-RVIV**	**Rejilla inox varilla para modelos PBV**	27x53x5h	3,7	**96**
Slotted stainless steel grille for PBV models	**Z-RAIV**	**Rejilla inox acanalada para modelos PBV**	28x54x6h	1,8	**96**

ECO-LINE

ECO-LINE

Más rendimiento, menos espacio.

More performance, less space.



Conjunto Eco-Line completo.

Cocinas - Planchas - Barbacoas - Freidoras - Baño maría - Creperas - Paelleros - Sobres de trabajo - Fregadero - Mesas soporte

Cookers - Griddles - Barbecues - Fryers - Bain Marie - Crepe makers - Paella pans - Work envelopes - Sink - Support tables

Cocinas encimeras
Cooktops



ELE-62G



ELE-93EM

Cocinas encimeras
Gas (ELE-G) - Eléctricas (ELE-EM)
Hobs
Gas (ELE-G) - Electric (ELE-EM)

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura.
: Fuegos de 6kW y ∅ 120mm - Rejillas de fundición - Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón - Válvulas de gas con termopar de seguridad.
: Diámetro de placa: 220mm - Potencia placa: 2.600w - Placas con limitador de temperatura.

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
: Burners of 6 kW and ∅ 120 mm - Cast iron grilles - Body of the ring in carbon steel and brass crown - Gas valves with safety thermocouple.
: Plate diameter: 220 mm - Power plate: 2,600w - Plates with temperature limiter.

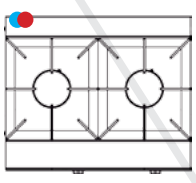


ELPF - Plancha sobre fogón - Griddle on ring
Placa de 24x27,5cm de superfície útil en acero rectificado ajustable a la rejilla del fogón.
Plate with useful area of 24x27.5 cm in ground steel adjustable to the ring grille.

Modelos	Medidas Exteriores	Nº de fuegos	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELE-31G	30x50x24h	1	11	6	5.100	37x64x35h	13	0,08	**404**
ELE-62G	60x50x24h	2	18	12	10.200	66x64x35h	24	0,15	**692**
ELE-93G	90x50x24h	3	30	18	15.300	96x64x35h	34	0,22	**934**
ELE-31EM	30x50x24h	1	8	2,6	-	37x64x35h	10	0,08	**378**
ELE-62EM	60x50x24h	2	15	5,2	-	66x64x35h	18	0,15	**585**
ELE-93EM	90x50x24h	3	22	7,8	-	96x64x35h	26	0,22	**814**
ELPF	30x33,5x1h	-	6,5	-	-	36,5x37x7h	7	0,01	**165**

Monofásico 230V
Monophase 230V

Conexión - Connection
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Planchas
Griddles



ELP-31EM



ELP-62GC

Pavonadas Gas (ELP-G) - Pavonadas Eléctricas (ELP-EM)
Cromo duro Gas (ELP-GC) - Cromo duro Eléctricas (ELP-EMC)

Blued Gas (ELP-G) - Blued Electric (ELP-EM)
Hard Chrome Gas (ELP-GC) - Hard Chrome Electric (ELP-EMC)

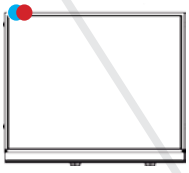
- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura - Bandejas recogegrasas de fácil extracción para su limpieza.
ACERO PAVONADO: Placa acero pavonado en negro de 8mm de espesor.
Válvulas de gas con dos intensidades de calor y termopar de seguridad. / Resistencias blindadas en acero inoxidable.
CROMO DURO: Placa de cromo duro de más de 60 micras y 12 mm de espesor.
Válvulas termostáticas / Resistencias blindadas en acero inoxidable. / Termostatos con conmutador de encendido.

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height - Easy to remove fat collector trays for cleaning.
BLUED STEEL: Blued steel plate 8 mm thick.
Gas valves with two heat intensities and safety thermocouple. / Stainless steel shielded heating elements.
HARD CHROME: Hard chrome griddle of more than 60 microns and 12 mm thick.
Thermostatic valves / Stainless steel shielded heating elements. / Thermostat with ignition switch.

Modelos pavonados	Medidas Exteriores	Acabado placa	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELP-31G	30x50x24h	Pavonado	28x43	18	4,1	3.528	37x64x35h	20	0,08	**439**
ELP-62G	60x50x24h	Pavonado	58x43	31	8,2	7.000	66x64x46h	38	0,19	**625**
ELP-93G	90x50x24h	Pavonado	88x43	45	12,3	10.584	96x64x48h	54	0,29	**816**
ELP-31GC	30x50x24h	Cromo duro	29x43,5	20	4,1	3.528	37x64x35h	22	0,08	**659**
ELP-62GC	60x50x24h	Cromo duro	59x43,5	36	8,2	7.000	66x64x46h	43	0,19	**996**
ELP-93GC	90x50x24h	Cromo duro	89x43,5	53	12,3	10.584	96x64x48h	62	0,29	**1.343**
ELP-31EM	30x50x24h	Pavonado	28x43	19	2	-	37x64x35h	21	0,08	**445**
ELP-62EM	60x50x24h	Pavonado	58x43	34	4	-	66x64x46h	41	0,19	**642**
ELP-93EM	90x50x24h	Pavonado	88x43	49	6	-	96x64x48h	58	0,29	**836**
ELP-31EMC	30x50x24h	Cromo duro	29x43,5	21	2	-	37x64x35h	23	0,08	**647**
ELP-62EMC	60x50x24h	Cromo duro	59x43,5	39	4	-	66x64x46h	46	0,19	**972**
ELP-93EMC	90x50x24h	Cromo duro	89x43,5	57	6	-	96x64x48h	66	0,29	**1.285**

Monofásico 230V
Monofásico 230V

Conexión - Connection
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Barbacoas de gas
Gas barbecues



ELBI-62G



ELB-93G

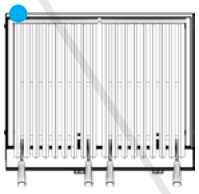
Pavonadas (ELB) - Inoxidable (ELBI)
Blued (ELB) - Stainless steel (ELBI)

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura - Bandejas recogegrasas de fácil extracción para su limpieza - Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica - Baterias de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego - Zonas de trabajo independientes - Válvulas de gas con termopar de seguridad.
Rejillas: Regulables en altura trasera.

- Common measurements: 50 cm depth x height 24 - Fat collector trays for easy removal for cleaning - Heating by refractive system by lava stone - Batteries of fire vitrified enamel tubular burners - Independent work areas - Gas valves with safety thermocouple.
Grilles: Adjustable in the rear height.

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELB-31G	30x50x24h	26x42,5	21	6,5	5.525	37x64x35h	23	0,08	**705**
ELB-62G	60x50x24h	53x42,5	37	13	11.050	66x64x46h	44	0,19	**1.015**
ELB-93G	90x50x24h	79x42,5	54	19,5	16.575	96x64x48h	64	0,29	**1.369**
ELBI-31G	30x50x24h	26x42,5	21	6,5	5.525	37x64x35h	23	0,08	**729**
ELBI-62G	60x50x24h	53x42,5	37	13	11.050	66x64x46h	44	0,19	**1.061**
ELBI-93G	90x50x24h	79x42,5	54	19,5	16.575	96x64x48h	64	0,29	**1.438**

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"



Barbacoas eléctricas
Electric barbecues

¡NUEVO!



ELB-62EM

Barbacoa eléctrica (ELB-EM)
Electric barbacue (ELB-EM)

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura.
- Regulador de energía de 6 posiciones.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cabezal de resistencia de fácil extracción para su limpieza.
- Dotada de grifo de vaciado.
- Cubeta contenedora de agua, que elimina el 80% de humo y llama.
- Peto perimetral de acero inoxidable.
- Zonas de trabajo independientes.

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
- Energy regulator with 6 positions.
- Stainless steel shielded heating elements.
- Heating element header easily removable for cleaning.
- Fitted with drainage tap.
- Water container basin, that eliminates 80% of smoke and flames.
- Stainless steel perimeter panel.
- Separate working areas.



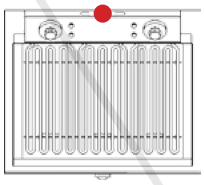
EN DOTACIÓN:
Rasqueta barbacoa
INCLUDED:
Barbecue scraper

Monofásico 230V
Single phase 230V

Rasqueta barbacoa
Barbecue scraper

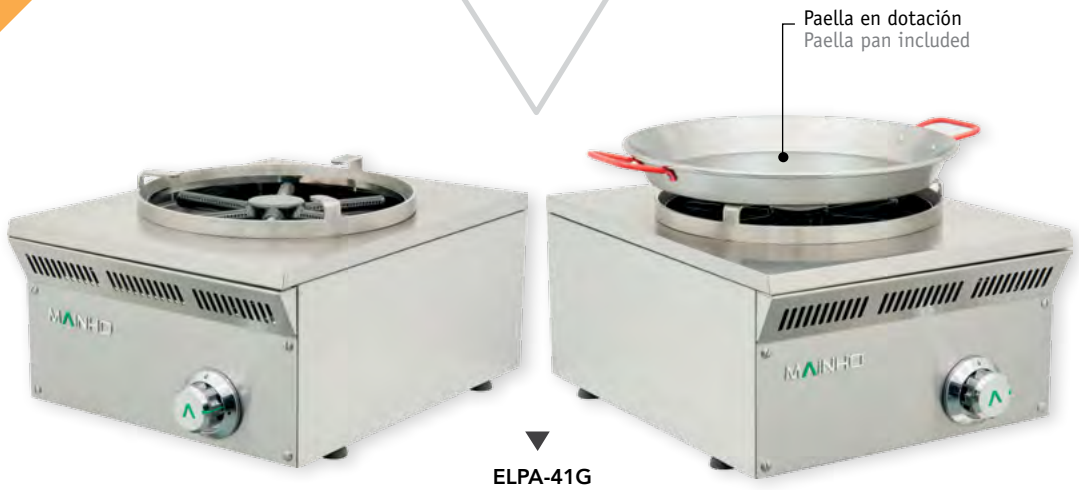
Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELB-41 EM	40x50x24h	33x35	11	2,2	42x64x42h	13	0,11	**916**
ELB-62 EM	60x50x24h	49x35	16	3,3	65x67x42h	19	0,18	**1.179**
ELB-82 EM	80x50x24h	65x35	21	4,4	95x67x42h	25	0,27	**1.471**
Z-C-3	-	-	-	-	-	-	-	**13**

Conexión:
● Entrada eléctrica



¡NUEVO!

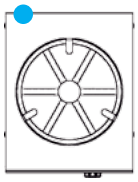
Paellero
Paella pan



ELPA-41G

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura - Válvulas de gas con termopar de seguridad y dos intensidades de calor - Calor uniforme en toda la superfície de la paella - Quemador de estrella de gran rendimiento esmaltado vitricado al fuego.**- En dotación paella ∅ 38cm en acero pulido (modelos ELPA-41G y ELPA-82G) - paella ∅ 50cm (modelo ELPA-61G)**
- Common measurements: 50 cm depth x 24 height - Gas valves with safety thermocouple and two heat intensities - Even heat across the entire surface of the paella - Fire vitrified enamelled high-performance star burner. **- Included paella pan ∅ 38 cm in polished steel (models ELPA-41G y ELPA-82G) - Paella pan ∅ 50 cm (model ELPA-61G)**

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"



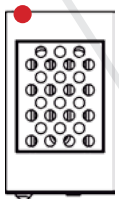
Modelos	Medidas Exteriores	Diámetro paella	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELPA-41G	40x50x24h	∅38	11	5,5	4.675	42x64x41h	13	0,11	**535**
ELPA-61G	60x50x24h	∅50	15	5,5	4.675	66x64x35h	18	0,15	**610**
ELPA-82G	80x50x24h	∅38+∅38	19	11	9.350	96x64x35h	23	0,22	**945**

Baño maría eléctrico (ELBM)
Electric bain marie (ELBM)

- Medidas comunes: 50cm de profundidad x 24 de altura - Termostato de trabajo 30-90°C - Dotado de grifo de vaciado - Cubetas **NO INCLUIDAS**
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Plancha inox perforada en el interior.
- Common measurements: 50 cm depth x 24 height - Work thermostat 30-90 °C - Equipped with drain tap - Basins **NOT INCLUDED**
- Stainless steel shielded heating element.
- Perforated stainless steel plate on the inside.



Conexión:
- Entrada eléctrica



Modelos	Medidas Exteriores	Medidas cuba	Kg Neto	kW	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELBM-31EM	30x50x24h	GN 1/2 x 15h	8	0,9	37x64x35h	10	0,08	**614**

Monofásico 230V
Single phase 230V

Freidoras Eléctricas
Electric fryers



ELF-31EM



ELF-62EMG

Sin grifo (ELF-EM) - Con grifo (ELF-EMG)
Without tap (ELF-EM) - With tap (ELF-EMG)

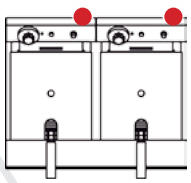
- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura.
- **En dotación tapa y cesta.**
- **ALTO RENDIMIENTO.**
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Cabezal de resistencia de fácil extracción para su limpieza.
- Los modelos EMG disponen de grifo de vaciado.

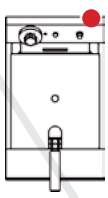
- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
- **Lid and basket included**
- **HIGH PERFORMANCE.**
- Stainless steel shielded heating element.
- Heating element header easily removable for cleaning.
- EMG models have a drain tap.



Cesta en dotación
Basket included

Conexión:
● Entrada eléctrica





Monofásico 230V
Single phase 230V

Modelos	Medidas Exteriores	Capacidad	Medidas cestas	Kg Bruto	kW	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELF-31EM	30x50x24h	8 litros	23,5x21x10h	9,5	4,5	33x64x40h	11,5	0,08	**540**
ELF-62EM	60x50x24h	8+8 litros	(23,5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0,18	**860**
ELF-31EMG	30x50x24h	8 litros	23,5x21x10h	9,5	4,5	33x64x40h	11,5	0,08	**615**
ELF-62EMG	60x50x24h	8+8 litros	(23,5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0,18	**1.013**

Creperas
Crepe makers



ELC-41EM



ELC-82G

Gas (ELC-G) - Eléctricas (ELC-EM)
Gas (ELC-G) - Electric (ELC-EM)

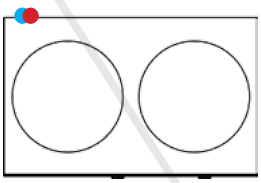
- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura.
- Diámetro útil de la placa: 350mm.
- Calor uniforme en toda la superficie de la placa.
- Placa de acero pavonado de 15mm de espesor.
- : Quemador de estrella de gran rendimiento.
  - Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- : Resistencia blindada en acero inoxidable

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
- Useful diameter of the plate: 350 mm.
- Even heat on the entire plate.
- Blued steel plate 15 mm thick.
- : High performance star burner.
  - Gas valves with safety thermocouple.
- : Stainless steel shielded heating element.

Monofásico 230V
Single phase 230V

Modelos	Medidas Exteriores	Diámetro placa	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELC-41G	40x50x24h	∅ 35	19	5,5	4.675	42x64x41h	22	0,11	**501**
ELC-82G	80x50x24h	∅35 + ∅35	35	11	9.350	96x64x48h	45	0,29	**819**
ELC-41EM	40x50x24h	∅ 35	20	2,4	-	42x64x41h	23	0,11	**461**
ELC-82EM	80x50x24h	∅35 + ∅35	38	4,8	-	96x64x48h	48	0,29	**764**

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Fregadero
Sink

¡NUEVO!



ELFR-6

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura. - Construido totalmente en acero inoxidable. - Cubeta con rebosadero integrado y tapón. **- En dotación: Sifón tipo botella.** - Grifo monomando con maneta gerontológica (diseño según normativa). - Modulables con aparatos de cocción Serie ECO-LINE, montado sobre mesas ELM (página 40) NO INCLUIDA.

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height. - Completely made of stainless steel. - Basin with built-in overflow and plug. **- Included: Bottle type siphon.** - Mixing tap with gerontological handle (design according to regulations). - Modulable with ECO-LINE Series cooking appliances, assembled on ELM tables (page 40) NOT INCLUDED.

Modelo	Medidas Exteriores	Medidas cubeta	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELFR-4	40x50x24h	29x35x14h	9	42x64x42h	12	0,11	**725**
ELFR-6	60x50x24h	35x29x14h	11	66x64x35h	14	0,15	**760**

Sobres neutros de trabajo
Neutral working envelopes

- Medidas comunes: 50cm de profundidad x 24 de altura.
- Construidos en acero inoxidable
- Modulables con aparatos de cocción serie ECO-LINE

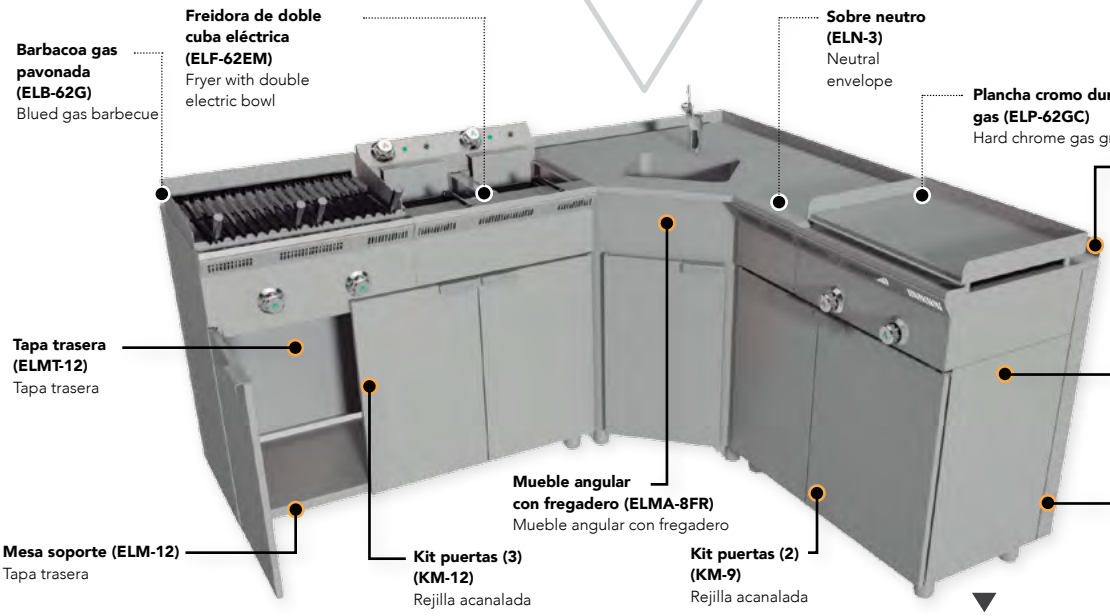
- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
- Made of stainless steel.
- Modulable with ECO-LINE series cooking appliances.



ELN-3

Modelos	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ELN-3	30x50x24h	5	37x64x35h	9	0,08	**212**
ELN-4	40x50x24h	7	42x64x42h	12	0,11	**263**
ELN-6	60x50x24h	9	66x64x35h	12	0,15	**313**

Equipamientos & Accesorios
Equipment & Accessories



Conjunto ECO-LINE equipado
ECO-LINE assembly equipped

- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable. - Desmontables. - Altura del equipo: 96,5 cm. - Patas graduables en altura.
- PUERTAS OPCIONALES. - TAPA POSTERIOR OPCIONAL. - RUEDAS OPCIONALES.
- Tables fully made of stainless steel. - Detachable. - Equipment height: 96.5 cm - Height-adjustable legs.
- OPTIONAL DOORS. - OPTIONAL REAR LID. - OPTIONAL WHEELS.

	Modelos	Medidas Exteriores	Kg Neto	Compatible con...	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
Mesas Table	**ELM-6**	60x44x74h	11	-	68x56x12h	13	0,05	**341**
	ELM-8	80x44x74h	12	-	98x56x12h	14	0,07	**348**
	ELM-9	90x44x74h	13	-	98x56x12h	15	0,07	**353**
	ELM-10	100x44x74h	15	-	128x56x12h	16	0,09	**367**
	ELM-12	120x44x74h	16	-	128x56x12h	18	0,09	**385**
	ELM-15	150x44x74h	17	-	158x56x12h	20	0,1	**415**
Puertas Doors	**KM-4**	-	5.5	ELMA-8/FR	68x56x12h	6,5	0,05	**145**
	KM-6	-	8.5	ELM-6	68x56x12h	11	0,05	**193**
	KM-8	-	11	ELM-8	98x56x12h	13,5	0,07	**230**
	KM-9	-	11.5	ELM-9	98x56x12h	14	0,07	**239**
	KM-10	-	13	ELM-10	128x56x12h	15,5	0,09	**248**
	KM-12	-	16,5	ELM-12	128x56x12h	19	0,09	**333**
	KM-15	-	19,5	ELM-15	158x56x12h	22	0,1	**372**
Tapa trasera Rear cover	**ELMT-6**	68x50x2h	2,5	ELM-6	68x50x2h	4,5	0,05	**97**
	ELMT-8	88x50x2h	3,5	ELM-8	98x50x2h	5,5	0,07	**100**
	ELMT-9	98x50x2h	4	ELM-9	98x50x2h	6	0,07	**106**
	ELMT-10	128x50x2h	4,5	ELM-10	128x50x2h	6,5	0,09	**118**
	ELMT-12	128x50x2h	5,5	ELM-12	128x50x2h	7,5	0,09	**120**
	ELMT-15	158x50x2h	7	ELM-15	158x50x2h	9	0,11	**136**
Ruedas wheels	**RMEL**	∅60x24;8,2h	0,57	ELM/ELMA	-	-	-	**18**
	RMELF	∅60x24;8,2h	0,72	ELM/ELMA	-	-	-	**27**
Angular Angular	**ELMA-6**	60x60x95h	33	-	68x88x111	-	0,51	**1.019**
	ELMA-8	80x80x95h	46	-	88x88x111	-	0,86	**1.137**
	ELMA-8FR	80x80x95h	50	-	88x88x111	-	0,86	**1.563**

▶ Embellecedores
Trims



Z-ECT
Embellecedor trasero
169€/metro lineal
Rear trim
169€ / m²



ECLT
Embellecedor lateral Top
39€/unidad
Top side trim
39€ / unit



ECL
Side trim
58€/unidad
Embellecedor trasero
58€ / unit

FREGADERO ELMA-8FR: Cubeta con rebosadero integrado, grifo y tapón, de medidas 35x29x14h
SINK ELMA-8FR: Basin with overflow built-in, tap and plug, with measurements 35x29x14h

PLANCHAS
GRIDDLES

Profesionales y económicas
Professional and economical



Cromo duro - Rectificadas - + Fogón - + Sandwichera - Económicas
Hard chrome - Ground - + Ring - + Sandwich Maker - Economical

Serie Novo-CROM
Serie Novo-CROM



NC-80

NCEM-60

Gas (NC) - Eléctricas (NCEM) - Semi-ranuradas gas (NCR) Semi-ranuradas eléctricas (NCREM)
Gas (NC) - Electric (NCEM) - Gas semi-slotted (NCR)
Electric semi-slotted (NCREM)

- Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. - **Placa de cromo duro** de 15mm de espesor.
- Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
SEMI-RANURADAS: Superfície ranurada de 30cm de ancho, excepto modelos 100 que son 40cm.
Válvulas termostáticas. - Encendido por piezoeléctrico.
Termostatos con conmutador de encendido. / Resistencias blindadas en acero inox.

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless steel. - **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
- They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
SEMI-SLOTTED: Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide.
Thermostatic valves. - Piezoelectric ignition.
Thermostats with ignition switch. / - Stainless steel shielded heating element. - Armored resistors in stainless steel.

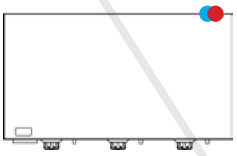
Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
NC-40	40x44x18h	39,5x43	28	4,1	3.526	51x53x25h	30	0,07	**862**
NC-60	60x44x18h	59,5x43	41	8,2	7.052	64x53x35h	47	0,12	**1.211**
NC-80	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.578	84x53x37h	61	0,16	**1.511**
NC-100	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	72	0,20	**1.733**
NCEM-40	40x44x18h	39,5x43	30	2,6	-	51x53x25h	32	0,07	**897**
NCEM-60	60x44x18h	59,5x43	43	4	-	64x53x35h	49	0,12	**1.277**
NCEM-80	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x37h	64	0,16	**1.580**
NCEM-100	100x44x18h	99,5x43	67	6	-	104x53x37h	75	0,20	**1.882**
NCR-60	60x44x18h	59,5x43	40	8,2	7.052	64x53x35h	46	0,12	**1.363**
NCR-80	80x44x18h	79,5x43	54	12,3	10.578	84x53x37h	61	0,16	**1.646**
NCR-100	100x44x18h	99,5x43	64	14,9	12.814	104x53x37h	72	0,20	**1.883**
NCREM-60	60x44x18h	59,5x43	43	4	-	64x53x35h	49	0,12	**1.429**
NCREM-80	80x44x18h	79,5x43	57	5,3	-	84x53x37h	64	0,16	**1.715**
NCREM-100	100x44x18h	99,5x43	67	6	-	104x53x37h	75	0,20	**2.032**

Monofásico 230V
Single phase 230V

Monofásico 230V
Single phase 30V

Planchas ranuradas completas. Consultar con fábrica
Full slotted plates. Consult factory

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Serie Novo-Snack

Serie Novo-SNACK



NS-100

NSR-80

Gas (NS) - Eléctricas (NSEM) - Semi-ranuradas gas (NSR) Semi-ranuradas eléctricas (NSREM)

Gas (NS) - Electric (NSEM) - Gas semi-slotted (NSR)
Electric semi-slotted (NSREM)

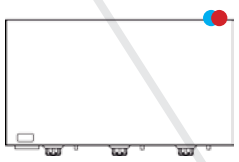
- Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. - **Placa rectificada** de 12mm espesor (Modelo 100: 15mm de espesor). - Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina (Modelo 100: 2 cajones).
SEMI-RANURADAS: Superfície ranurada de 30cm de ancho, excepto NC-100 que son 40cm.
Válvulas de gas con termopar de seguridad. - Encendido por piezoeléctrico.
Termostatos con conmutador de encendido. / Resistencias blindadas en acero inox.

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless steel. - **Rectified griddle** 12 mm thick (Model 100: 15 mm thick). - They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
SEMI-SLOTTED: Slotted surface with width of 30 cm, except NC-100 models, which are 40 cm wide.
Gas valves with safety thermocouple. - Piezoelectric ignition.
Thermostats with ignition switch. / - Stainless steel shielded heating element.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
	NS-40	40x44x18h	39,5x43	24	4,1	3.526	51x53x25h	26	0,07	**584**
	NS-60	60x44x18h	59,5x43	34	8,2	7.052	64x53x35h	40	0,12	**739**
	NS-80	80x44x18h	79,5x43	46	12,3	10.578	84x53x37h	53	0,16	**886**
	NS-100	100x44x18h	99,5x43	56	14,9	12.814	104x53x37h	64	0,20	**1.111**
Monofásico 230V Single phase 230V	**NSEM-40**	40x44x18h	39,5x43	25	2,6	-	51x53x25h	27	0,07	**619**
	NSEM-60	60x44x18h	59,5x43	37	4	-	64x53x35h	43	0,12	**849**
	NSEM-80	80x44x18h	79,5x43	48	5,3	-	84x53x37h	55	0,16	**1.038**
	NSEM-100	100x44x18h	99,5x43	58	6	-	104x53x37h	66	0,20	**1.322**
	NSR-60	60x44x18h	59,5x43	34	8,2	7.052	64x53x35h	40	0,12	**860**
	NSR-80	80x44x18h	79,5x43	46	12,3	10.578	84x53x37h	53	0,16	**1.002**
	NSR-100	100x44x18h	99,5x43	66	14,9	12.814	104x53x37h	74	0,20	**1.241**
Monofásico 230V Single phase 230V	**NSREM-60**	60x44x18h	59,5x43	37	4	-	64x53x35h	43	0,12	**970**
	NSREM-80	80x44x18h	79,5x43	48	5,3	-	84x53x37h	55	0,16	**1.154**
	NSREM-100	100x44x18h	99,5x43	58	6	-	104x53x37h	66	0,20	**1.452**

Planchas ranuradas completas. Consultar con fábrica
Full slotted plates. Consult factory

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Serie Novo-FOC
Serie Novo-FOC



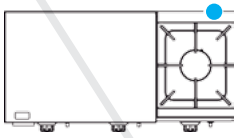
Novo-foc cromo duro (NCF) - Novo-foc rectificada (NSF)
Novo-foc hard chrome (NCF) - Novo-foc rectified (NSF)

- Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8.
- **Placa de cromo duro** de 15 mm de espesor (modelo NCF)o **Placa rectificada** de 12mm de espesor (modelo NSF). - Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina.
Encendido por piezoeléctrico. **NCF:** Válvulas termostáticas. **- NSF:** Válvulas de gas con termopar de seguridad.
FOGÓN: 6 Kw de potencia ∅ 120mm. - Encendido por piezoeléctrico.

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless.
- **Hard chrome griddle** 15 mm thick (Model NCF) or **Rectified griddle** 12 mm thick (Model NSF)
- They have a collection drawer on the front of the machine.
Piezoelectric ignition. **NCF:** Thermostatic valves. **- NSF:** Gas valves with safety thermocouple.
RING: 6 kW of power and ∅ 120 mm. - Piezoelectric ignition.

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
NCF-60	90,5x44x18h	59,5x43	51	14,2	12.212	104x53x37h	59	0,20	**1.614**
NSF-60	90,5x44x18h	59,5x43	45	14,2	12.212	104x53x37h	53	0,20	**1.118**

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"



Serie Sandwichera
Serie
Sandwich maker



NC-80+SW-35



NS-80+SW-35

Novo-crom + Grill (NC+SW-35) - Novo-snack + Grill (NS+SW-35)
Novo-crom + Grill (NC+SW-35) - Novo-snack + Grill (NS+SW-35)

- Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8. **- Placa de cromo duro** de 15mm de espesor (NC)- **Placa rectificada** de 12mm de espesor (NS). - Cajón recolector dispuesto en el frontal (Modelos 100: 2 cajones)
- Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de **3 mm de espesor y de 1000W de potencia.**
Encendido por piezoeléctrico. **NS:** Válvulas de gas con termopar de seguridad. **NC:** Válvulas termostáticas.

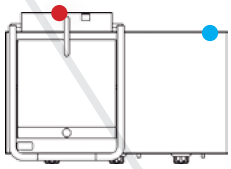
- Professional griddles fully built in 18/8 stainless steel. **- Hard chrome griddle** 15 mm thick (NC) - **Rectified griddle** 12 mm thick (NS) - Collector drawer fitted on front (Models 100: 2 drawers)
- Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel **3 mm thick and power of 1000W.**
Piezoelectric ignition. **NS:** Gas valves with safety thermocouple. **NC:** Thermostatic valves.

Posibilidad de instalar 2 grills SW-35 en los modelos NC-100 y NS-100
Possibility of installing 2 grills SW-35 in the NC-100 and NS-100 models

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
NC-40+SW-35	40x53x26h	39,5x43	40,5	4,1	3.526	66x64x46h	43	0,19	**1.488**
NC-60+SW-35	60x53x26h	59,5x43	53,5	8,2	7.052	66x64x46h	60	0,19	**1.837**
NC-80+SW-35	80x53x26h	79,5x43	66,5	12,3	10.578	96x64x48h	74	0,29	**2.137**
NC-100+SW-35	100x53x26h	99,5x43	76,5	14,9	12.814	119x64x48h	85	0,37	**2.359**
NS-40+SW-35	40x53x26h	39,5x43	36,5	4,1	3.526	66x64x46h	39	0,19	**1.210**
NS-60+SW-35	60x53x26h	59,5x43	46,5	8,2	7.052	66x64x46h	53	0,19	**1.365**
NS-80+SW-35	80x53x26h	79,5x43	58,5	12,3	10.578	96x64x48h	66	0,29	**1.512**
NS-100+SW-35	100x53x26h	99,5x43	68,5	14,9	12.814	119x64x48h	77	0,37	**1.737**
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	1	-	-	-	-	**626**

Monofásico 230V
Monofásico 230V

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Accesorios
Accessories

Todos los accesorios están adaptados a las diferentes series de planchas profesionales.
All accessories are adapted to the different series of professional griddles.



EST-2
Estante
EST-2
Shelf

SB-1
Soporte botellas
TB-80
Bottle support

C-NE-80
Carro soporte
TB-80
Support trolley

Conjunto (K-C-NE-80): Carro CNE con botellero y estante+ plancha NS-80+SW-35
Set (K-C-NE-80): CNE trolley with bottle holder and shelf+ griddle NS-80+SE-35



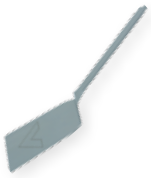
TB-80



Z-C-1



PAC-1



Z-E-1



Z-C-2



COB-60

	Referencia	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
Spatula	Z-E-1	**Espátula**	-	100g	31x12x4h	170g	-	**12**
Small spatula	Z-E-2	**Espátula pequeña**	-	65g	31x12x4h	135g	-	**11**
Hard chrome scraper	Z-C-1	**Rasqueta de cromo duro**	-	240g	31x12x4h	310g	-	**39**
Slotted scraper	Z-C-2	**Rasqueta ranurada**	-	195g	31x12x4h	265g	-	**15**
Degreaser 12 u.	PAC-12	**Desengrasante 12 uds**	-	13,3	37x29x27h	14,5	0,02	**207**
Degreaser 6 u.	PAC-6	**Desengrasante 6 uds**	-	6,6	28x19,5x27h	7,5	0,01	**110**
Degreaser 1 u.	PAC-1	**Desengrasante 1 ud**	7x9x24h	1,1	7x9x24h	-	-	**28**
Griddle cover NC - NS	COB-60	**Funda de planchas NC - NS**	62x4725h	250g	-	-	-	**40**
Griddle cover NC - NS	COB-80	**Funda de planchas NC - NS**	82x47x25h	305g	-	-	-	**45**
Griddle cover NC - NS	COB-100	**Funda de planchas NC - NS**	102x47x25h	350g	-	-	-	**59**
Griddle tilting lid NC - NS	TB-40	**Tapa basculante planchas (NC - NS)**	41x46x15h	3	47x42x17h	4	0,03	**172**
Griddle tilting lid NC - NS	TB-60	**Tapa basculante planchas (NC - NS)**	61x46x15h	5	64x49x17h	6	0,05	**191**
Griddle tilting lid NC - NS	TB-80	**Tapa basculante planchas (NC - NS)**	81x46x15h	5,5	84x49x17h	7	0,07	**207**
Trolley shelf CNE	EST-2	**Estante carro CNE**	30x43x11h	2	32x44x12h	2,5	0,02	**93**
Trolley bottle support CNE-80	SB-1	**Soporte botellas carro CNE-80**	31,5x30x96h	1,5	32x31x15h	2	0,01	**120**
Griddle trolley (NC - NE - NS)	C-NE-80	**Carro planchas (NC - NE - NS)**	88x57x79h	24	80x65x17h	26	0,09	**774**
Full griddle trolley	K-C-NE-80	**Carro completo planchas**	88x57x79h	27,5	-	30,5	0,09	**987**

Serie ECO-CD
Accesorios



ECOEM-75CD

ECO-90CD

ECO cromo duro gas (ECO-CD) - eléctrica (ECOEM-CD)
ECO hard chrome gas (ECO-CD) - electric (ECOEM-CD)

- Placa de **cromo duro** de más de 60 micras y 12 mm de espesor. - Recolector delantero de fácil extracción para su limpieza.
- Encendido por piezoeléctrico. - Válvulas termostáticas.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable. - Termostatos con conmutador de encendido.

- **Hard chrome** griddle of more than 60 microns and 12 mm thick. - Front collector easily removable for cleaning.
- Piezoelectric ignition. - Thermostatic valves.
- Stainless steel shielded heating elements. - Thermostats with ignition switch.

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ECO-45CD	46x43,5x19h	45x39	22	4,1	3.526	51x53x25h	24	0,07	**754**
ECO-60CD	61x43,5x19h	60x39	31	8,2	7.052	64x53x24h	33	0,08	**966**
ECO-75CD	77x43,5x19h	76x39	38	8,7	7.482	79,5x53x24h	40	0,10	**1.100**
ECO-90CD	91x43,5x19h	90x39	45	12,7	10.922	104x53x37h	53	0,20	**1.306**
ECOEM-45CD	46x43,5x19h	45x39	22	2,6	-	51x53x25h	24	0,07	**790**
ECOEM-60CD	61x43,5x19h	60x39	31	4	-	64x53x24h	33	0,08	**994**
ECOEM-75CD	77x43,5x19h	76x39	38	4	-	79,5x53x24h	40	0,10	**1.090**
ECOEM-90CD	91x43,5x19h	90x39	45	6	-	104x53x37h	53	0,20	**1.370**

Monofásico 230V
Single phase 230V

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Serie ECO-PV



ECOEM-75PV



ECO-90 PV

ECO pavonada gas (ECO-PV) - eléctrica (ECOEM-PV)

ECO blued gas (ECO-PV) - electric (ECOEM-PV)

- Placa de **acero laminado** de 6mm
- Recolector delantero de fácil extracción para su limpieza.
- Encendido por piezoeléctrico. - Válvulas de gas con termopar de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable. - Termostatos con conmutador de encendido.

- **Rolled steel** griddle 6 mm thick
- Front collector easily removable for cleaning.
- Piezoelectric ignition. - Gas valves with safety thermocouple.
- Stainless steel shielded heating elements. - Thermostats with ignition switch.

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ECO-45PV	46x43,5x18h	44x39	15	4,1	3.526	51x53x25h	17	0,07	**399**
ECO-60PV	61x43,5x18h	59x39	21	8,2	7.052	64x53x24h	23	0,08	**517**
ECO-75PV	78x43,5x18h	75x39	26	8,7	7.482	79,5x53x24h	28	0,10	**539**
ECO-90PV	91x43,5x18h	89x39	30	12,7	10.922	104x53x25h	33	0,14	**658**
ECOEM-45PV	46x43,5x19h	45x39	22	2,6	-	51x53x25h	24	0,07	**545**
ECOEM-60PV	61x43,5x19h	60x39	31	4	-	64x53x24h	33	0,08	**609**
ECOEM-75PV	77x43,5x19h	76x39	38	4	-	79,5x53x24h	40	0,10	**620**
ECOEM-90PV	91x43,5x19h	90x39	45	6	-	104x53x37h	53	0,20	**816**

Monofásico 230V
Single phase 230V

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Serie
ECO-Sandwichera
Serie
ECO-Sandwich maker



ECO-45PV
+ SW-35



ECO-60CD
+ SW-35

ECO cromo duro gas (ECO-CD+SW-35)
ECO pavonada gas (ECO-PV+SW-35)
ECO hard chrome gas (ECO-CD+SW-35)
ECO blued gas (ECO-PV+SW-35)

- Placa de acero laminado de 6mm **(PV)** o Placa de cromo duro de más de 60 micras y 12 mm **(CD)**. - Recolector delantero de fácil extracción para su limpieza. Grill en acero inoxidable 18/8, con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de **3 mm de espesor y de 1000W de potencia.**
Encendido por piezoeléctrico - Válvulas de gas con termopar de seguridad **(PV)** - Válvulas termostáticas **(CD)**
GRILL con resistencias de acero inoxidable.

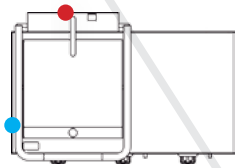
- Rolled steel griddle 6 mm **(PV)** or hard chrome griddle of more than 60 microns and 12 mm **(CD)**. - Front collector easily removable for cleaning. Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel **3 mm thick and power of 1000W.**
Piezoelectric ignition - Gas valves with safety thermocouple **(PV)** - Thermostatic valves **(CD)**
GRILL with stainless steel heating elements.

Posibilidad de instalar 2 grills SW-35 en los modelos ECO-90.
Possibility of installing 2 grills SW-35 in the ECO-90 models

Modelos	Medidas Exteriores	Superfície útil	Kg Neto	kW	Kcal/h	Medidas Embalaje	Kg Bruto	m³	€
ECO-45CD+SW-35	46x44x26h	45x39	34,5	4,1	3.526	66x64x46h	37	0,19	**1.360**
ECO-60CD+SW-35	61x44x26h	60x39	43,5	8,2	7.052	66x64x46h	46	0,19	**1.578**
ECO-75CD+SW-35	77x44x26h	76x39	50,5	8,7	7.482	96x64x48h	53	0,29	**1.719**
ECO-90CD+SW-35	91x44x26h	90x39	57,5	12,7	10.922	96x64x48h	66	0,29	**1.870**
ECO-45PV+SW-35	46x44x26h	44x39	27,5	4,1	3.526	66x64x46h	30	0,19	**1.021**
ECO-60PV+SW-35	61x44x26h	59x39	33,5	8,2	7.052	66x64x46h	36	0,19	**1.125**
ECO-75PV+SW-35	77x44x26h	75x39	38,5	8,7	7.482	96x64x48h	41	0,29	**1.150**
ECO-90PV+SW-35	91x44x26h	89x39	42,5	12,7	10.922	96x64x48h	46	0,29	**1.279**
SW-35	41,5x53x17h	35x35	12,5	1	-	-	-	-	**626**

Monofásico 230V
Single phase 230V

Conexión:
- Entrada de gas 1/2"
- Entrada eléctrica



Accesorios
Accesorios

Todos los accesorios están adaptados a las diferentes series de planchas económicas.
All the accessories are adapted to the different sets of economical griddles.




COB-60


Z-C-1


Z-E-1


Z-E-2


PAC-1

Ref.	Descripción	Medidas Exteriores	Kg Neto	Medidas Embalaje	€
Spatula	Z-E-1	**Espátula**	-	-	-	**12**
Small spatula	Z-E-2	**Espátula pequeña**	-	-	-	**11**
Hard chrome scrapper	Z-C-1	**Rasqueta de cromo duro**	-	-	-	**39**
Degreaser 12 uds	PAC-12	**Desengrasante 12 uds**	-	-	-	**207**
Degreaser 6 uds	PAC-6	**Desengrasante 6 uds**	-	-	-	**110**
Degreaser 1 ud	PAC-1	**Desengrasante 1 ud**	-	-	-	**28**
Griddle cover	COB-60	**Funda de planchas ECO-60**	62x47x25h	-	-	**40**
Griddle cover	COB-80	**Funda de planchas ECO-75**	82x47x25h	-	-	**46**
Griddle cover	COB-100	**Funda de planchas ECO-90**	102x47x25h	-	-	**59**
Tilting lid griddle	TEB-45	**Tapa basculante planchas**	47x44x96h	3	64x49x17h	**118**
Tilting lid griddle	TEB-60	**Tapa basculante planchas**	62x44x96h	3,5	64x49x17h	**130**
Tilting lid griddle	TEB-75	**Tapa basculante planchas**	78x44x96h	4	84x49x17h	**147**
Tilting lid griddle	TEB-90	**Tapa basculante planchas**	92x44x96h	4,5	94x46x12h	**161**
Griddle shelf	EST-3	**Estante planchas**	34,5x36,5x96h	1,5	35x37x10h	**43**
ECO griddle scissor trolley	X-45	**Carro tijera planchas ECO**	56x47,5x73h	10	32x31x15h	**227**
ECO griddle scissor trolley	X-60	**Carro tijera planchas ECO**	65,5x47,5x73h	10	119x51x19h	**237**
ECO griddle scissor trolley	X-75	**Carro tijera planchas ECO**	80x47,5x73h	11	119x51x19h	**247**
ECO griddle scissor trolley	X-90	**Carro tijera planchas ECO**	94,5x47,5x73h	12	119x51x19h	**257**

MAINHO
MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

LAINOX®

DEVICE FOR COOKING



Hornos - Abatidores
Ovens - Blast-chillers

Hornos LAINOX

Hornos mixtos y convección

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

CONSUMO ENERGÉTICO REDUCIDO

CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA

DISPOSITIVOS INTELIGENTES

INTUITIVOS/ FÁCIL USO

DISEÑO ELEGANTE Y DE CALIDAD

Los modelos Compact by Naboo perfectos para cocinar a lo grande en espacios reducidos.



Restaurante Enigma (Barcelona): Albert Adrià

Hornos mixtos y convección **LAINOX**

HORNOS MIXTOS GASTRONORM


NABOO: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo 55


SAPIENS: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo 60


COMPACT: Hornos mixtos con generador de vapor / vapor directo 64

HORNOS MIXTOS / CONVECCIÓN GASTRONORM Y PASTELERÍA


ICON: Hornos Gastronomr y pastelería 68


ICON: Hornos a convección 70


ICON: Hornos mixtos vapor directo 71


READY: Hornos mixtos vapor directo 72

HORNOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA


AROMA: Hornos mixtos vapor directo 76

ABATIDORES


NEO: Abatidores 80

ACCESORIOS


Accesorios NABOO/SAPIENS: hornos mixtos 84


Accesorios COMPACT: hornos mixtos 86


Accesorios ICON: hornos mixtos 88


Accesorios READY: hornos mixtos 90


Accesorios AROMA: hornos pastelería 92


MULTIGRILL: bandejas Gastronorm 94

5 razones porque usar Nabook

Recetas

Nabook te permite crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a la base de datos de cientos de recetas presentes en el Cloud Lainox. Además te ofrece la posibilidad de compartir tus recetas con otros usuarios Nabook o exportarlas para compartirlas con quien quieras.

Lista de la compra

Organiza tu compra de manera inteligente. Con Nabook no existe posibilidad de despistes o errores en la gestión de las listas de la compra, porque te proporciona siempre la lista exacta de lo que necesitas para realizar la receta o el menú, evitando así costosos desperdicios.

Menú

Tienes la posibilidad de planifi car tus menús e imprimirlos seleccionando, entre las plantillas disponibles, la más adecuada para la ocasión.

Configurar y sincronizar

Si posees Naboo, a través del portal Naboo puedes confi gurar desde remoto todos tus dispositivos y sincronizar tus recetas.

Costes de los alimentos

Para gestionar de la mejor manera posible tu negocio y optimizar tus ganancias, Nabook te ofrece la posibilidad de obtener exactamente los costes de los alimentos de tus recetas y tus menús.

UN HOMENAJE PARA TI QUE ERES UN CHEF

Gracias al Cloud tendrás a disposición Nabook, tu asistente virtual que Lainox pone a disposición, de forma gratuita, a todos los chefs, que posean o no un Device Naboo.

Con Nabook puedes gestionar tu negocio, organizando tus recetas y tus menús, gestionar los costes de los alimentos y las listas de la compra. Además es posible configurar desde Nabook tus Device y sincronizar tus recetas con todos tus Naboo (más información en nabook.cloud).



LAINOX **máximas prestaciones, alto rendimiento**

Naboo

MÁS TIEMPO PARA TU VIDA.
UN SOCIO EN LA COCINA QUE FACILITA TU NEGOCIO



EL CLOUD
Tu asistente virtual en la cocina y a una multitud de otros servicios.



PANTALLA TÁCTIL
Pantalla a color de 10 pulgadas LCD, de alta definición y configurable según las exigencias del usuario.



Modelo 102



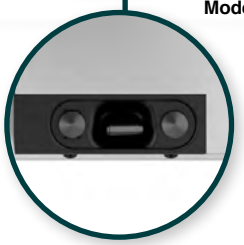
SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
Dispone de un lavado aut. corto de **solo 24 min.** y otros de mayor duración. Incluso se puede programar el apagado de Naboo al acabar su lavado.



APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA
Máxima ergonomía, incluso hasta con las manos ocupadas.



SMOKE GRILL
Opcional que aporta un valor añadido a tus platos: Barbacoa, ahumado y aromatización.



ESPACIO DEDICADO
Conector universal para: sonda al corazón multipunto, multisonda o con aguja para cocciones al vacío, ducha de lavado con recogido automático, puerto usb todo en un espacio único y práctico organizado.


Modelo 071


Modelo 072


Modelo 101


Modelo 102

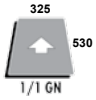
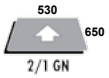
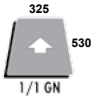
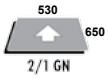

Modelo 171


Modelo 201


Modelo 202

Hornos mixtos
NABOO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	 Modelo 071 	 Modelo 072 	 Modelo 101 	 Modelo 102 
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	NAEV071R	NAEV072R	NAEV101R	NAEV102R
Precio (€)	8.623 €	13.044 €	11.572 €	15.429 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

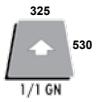
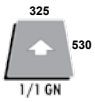
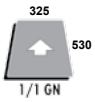
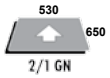
GENERADOR DE VAPOR	NAEB071R	NAEB072R	NAEB101R	NAEB102R
Precio (€)	9.440 €	13.297 €	12.282 €	16.748 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	NAGV071R	NAGV072R	NAGV101R	NAGV102R
Precio (€)	10.100 €	14.820 €	13.124 €	18.220 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW)	12	20	18	27
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

GENERADOR DE VAPOR	NAGB071R	NAGB072R	NAGB101R	NAGB102R
Precio (€)	11.140 €	15.733 €	13.856 €	19.895 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW)	15	30	28	40
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
Soporte base en Acero Inox	NSR071 616 €	NSR072 704 €	NSR101 616 €	NSR102 704 €
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071 294 €	KPT102 343 €	NPT071 294 €	KPT102 343 €
Cambio sentido de puerta	NPS 362 €	NPS 362 €	NPS 362€	NPS 362 €
Smokegrill: 3 en 1: sistema barbacoa/ahumado/ aromatización	NSG 245 €	NSG 245 €	NSG 245 €	NSG 245 €
Sonda la corazón multipunto para grandes dimensiones. Ø 3 mm, largo aguja 180 mm.	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €
*Apertura puerta automática (elimina la presencia de maneta - No disponible con NPS)	NAA 245 €	NAA 245 €	NAA 245 €	NAA 245 €

	 *		
Modelo 171	**Modelo 171 M(1)**	**Modelo 201**	**Modelo 202**
			
7 x 1/1 + 10 x1/1	7 x 1/1 + 10 x1/1	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
70	70	63	63
930 x 825 x 1925 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1.810 h	1.290 x 895 x 1.810 h
NAEV171R		**NAEV201R**	**NAEV202R**
20.457 €		**20.251 €**	**27.812 €**
26,5		31,8	61,8
3N AC 400		3N AC 400	3N AC 400
NAEB171R	**NAEM171R (1)**	**NAEB201R**	**NAEB202R**
22.708 €	**21.844 €**	**21.976 €**	**29.701 €**
26,5	26,5	31,8	61,8
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
NAGV171R		**NAGV201R**	**NAGV202R**
23.952 €		**22.433 €**	**31.416 €**
1,5		1,8	1,8
30		36	54
AC 230		AC 230	AC 230
NAGB171R	**NAGM171R (1)**	**NAGB201R**	**NAGB202R**
27.362 €	**26.013 €**	**23.857 €**	**33.598 €**
1,5	1,5	1,8	1,8
43	40	36	50
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Modelo 171	**Modelo 171 M(1)**	**Modelo 201**	**Modelo 202**
-	-	-	-
-	-	-	-
NPS171 724 €	**NPS171 724 €**	-	-
NSG171 490 €	**NSG171 490€**	**NSG 245 €**	**NSG 245 €**
KSC180 279 €	**KSC180 279 €**	**KSC180 279 €**	**KSC180 279 €**
NAA 245 €	**NAA 245 €**	**NAA 245 €**	**NAA 245 €**

*

(1) **HORNO SUPERIOR / VAPOR DIRECTO**

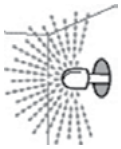
(1) **HORNO INFERIOR / GENERADOR DE VAPOR**

Equipamiento de serie
Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- Sistema de lavado automático SCS, Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente Solid Clean de 930 gr cada uno).
- Alternativamente, sistema de lavado automático LCS, Liquid Clean System (en dotación 1 envase de detergente liquido 990 gr).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación, 1 bote de producto antical Solid Cal de 1 kg.).
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Equipamiento de serie
Mod. 201 - 202

- Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente Combi Clean de 10 l.).
- Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor.
- (En dotación, 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).
- Apertura de la puerta con maneta.
- Conexión en red Wi-Fi.
- Sonda al corazón multipunto (Ø 3 mm).
- Ducha de lavado integrada con tubo flexible.
- Carro portabandejas.



Sistema de lavado
SCS o LCS.
Mod. 071 - 072, 101 - 102
Sistema de lavado automático
(a escoger por el usuario)

LM.
Mod. 201 - 202, 171
Sistema de lavado automático.

Hornos mixtos
NABOO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

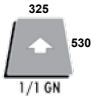
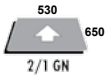
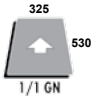
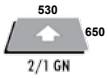
Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN		
ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.	✔	✔
Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección + Vapor de 30°C a 300°C.	✔	✔
Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio una foto e informaciones sobre la receta.	✔	✔
AUTOCLIMA® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.	✔	✔
FAST-DRY® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.	✔	✔
FUNCIONAMIENTO		
Pantalla a color de 10 pulgadas (LCD - TFT), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.	✔	✔
Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.	✔	✔
LAINOX Cloud sistema Wi-Fi/Ethernet de conexión para guardar configuraciones personales, actualización software, archivo de datos HACCP, y down load nuevas recetas.	✔	✔
Inicio de una cocción automática (ICS) “one touch”.	✔	✔
Organización de las recetas en carpetas con pre-view atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.	✔	✔
Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.	✔	✔
Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.	✔	✔
Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto “Open” (opcional).	✔	—
Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.	✔	✔
PORTAL CHEF.	✔	✔
GESTIÓN Y SINCRONIZACIÓN DE MÁS DISPOSITIVOS.	✔	✔
VÍDEO RECETAS Y VÍDEOS TUTORIALES.	✔	✔
ASISTENCIA REMOTA.	✔	✔
DOTACIONES DE CONTROL		
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.	✔	✔
Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.	✔	✔
Condensación de vapores regulada automáticamente.	✔	✔
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario.	✔	✔
Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.	✔	✔
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las 3 primeras velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento - Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia.	✔	✔
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.	✔	✔
Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños o multisensor para 2 corazones.	✔	✔
Iluminación halógena.	✔	✔
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.	✔	✔
Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).	✔	✔

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.	✔	✔
ECOSPEED - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Naboo optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones.	✔	✔
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.	✔	✔
TURBOVAPOR - Con el sistema TURBOVAPOR se produce automáticamente el nivel de vapor ideal para cocinar productos “difíciles” como la pasta al huevo, o espárragos, nabos y remolachas, verduras notoriamente fibrosas.	✔	✔
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta efi ciencia para evitar derroches de potencia y reducir emisiones nocivas.	✔	✔
FABRICACIÓN		
Cámara perfectamente uniforme y hermética.	✔	✔
Puerta de cierre con vidrio doble temperado, con crujía de aire y vidrio interno termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.	✔	✔
Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.	✔	✔
Manija con abertura derecha e izquierda.	✔	–
Puerta con sistema de cierre de tres puntos.	–	✔
Cierres puerta regulables para una capacidad optimal.	✔	✔
Deflector que se puede abrir para una fácil operación de limpieza del espacio ventilador.	✔	✔
Protección contra los chorros de agua IPX5.	✔	✔
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
Auto diagnosis de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.	✔	✔
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%. En dotación 2 envases de cartucho detergente líquido CDL05 de 5 kg. cada uno.	✔	–
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Producto anticalcáreo líquido CalFree, en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho anticalcáreo líquido CCF05 de 4,5 kg.	✔	–
ALTERNATIVAMENTE: Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática - Detergente sólido Solid Clean usado para la producción del detergente. En dotación 2 envases de detergente sólido SCL01 de 930 gr. cada uno.	✔	–
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con tanque integrado y dosificación automática - Antical sólido Solid Cal, usado para la generación del producto antical. En dotación 2 envases de antical sólido SCA01 de 850 gr. cada uno.	✔	–
Sistema de lavado automático LM, con recipiente separado y dosificación automática - Detergente líquido CombiClean. En dotación 1 bidón de detergente líquido DL010, 10 l.	–	✔
Sistema Antical CALOUT de serie para los modelos con caldera, que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera con recipiente separado y dosificación automática - Antical líquido CalFree. En dotación 1 bidón de antical líquido CF010, 10 l.	–	✔
Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Hard, Hard Plus.	✔	✔
Lavado manual con ducha enrollable.	✔	✔

Hornos mixtos
SAPIENS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	 Modelo 071 	 Modelo 072 	 Modelo 101 	 Modelo 102 
Capacidad (GN)	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1	10 x 1 / 1	10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h	930 x 825 x 1.040 h	1.170 x 895 x 1.040 h

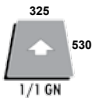
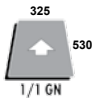
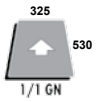
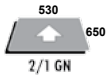
VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	SAEV071R	SAEV072R	SAEV101R	SAEV102R
Precio (€)	6.356 €	9.761 €	8.509 €	12.478 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
GENERADOR DE VAPOR	**SAEB071R**	**SAEB072R**	**SAEB101R**	**SAEB102R**
Precio (€)	6.514 €	10.614 €	9.434 €	14.230 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	19	16	31
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	SAGV071R	SAGV072R	SAGV101R	SAGV102R
Precio (€)	8.066 €	11.781 €	9.944 €	14.146 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	12 / 10.320	20 / 17.200	18 / 15.480	27 / 23.220
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
GENERADOR DE VAPOR	**SAGB071R**	**SAGB072R**	**SAGB101R**	**SAGB102R**
Precio (€)	8.329 €	12.776 €	10.653 €	16.962 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1	1
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	15 / 12.900	30 / 25.800	28 / 24.080	40 / 34.400
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 071	Modelo 072	Modelo 101	Modelo 102
Soporte base en Acero Inox	NSR071 616 €	NSR072 704 €	NSR101 616 €	NSR102 704 €
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071 294 €	KPT102 343 €	NPT071 294 €	KPT102 343 €
Cambio sentido de puerta	NPS 362 €	NPS 362 €	NPS 362€	NPS 362 €
Sonda al corazón multipunto Ø 3mm	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €
Sistema de lavado automático	LCS 780 €	LCS 780 €	LCS 780 €	LCS 780 €

	 *		
Modelo 171	**Modelo 171 M(1)**	**Modelo 201**	**Modelo 202**
			
7 x 1/1 + 10 x 1/1	7 x 1/1 + 10 x1/1	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
70	70	63	63
930 x 825 x 1925 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h	1290 x 895 x 1810 h

*

(1) **HORNO SUPERIOR / VAPOR DIRECTO**

(1) **HORNO INFERIOR / GENERADOR DE VAPOR**

Equipamiento de serie
Mod. 071 - 072, 101 - 102, 171

- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera - en dotación producto antical.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- 6 velocidades de ventilación.

SAEV171R		SAEV201R	SAEV202R
14.388 €		**16.643 €**	**22.898 €**
26,5		31,8	61,8
3N AC 400		3N AC 400	3N AC 400

SAEB171R	SAEM171R (1)	SAEB201R	SAEB202R
16.744 €	**15.832 €**	**18.019 €**	**25.414 €**
26,5	26,5	31,8	61,8
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

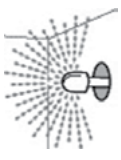
Equipamiento de serie
Mod. 201 - 202

- Sistema antical CALOUT para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional
- Ducha integrada con enrollador automático
- Conexión usb
- Carro portabandejas NKS201
- 6 velocidades de ventilación

SAGV171R		SAGV201R	SAGV202R
17.902 €		**19.782 €**	**26.758 €**
1,5		1,8	1,8
30 / 25.800		36 / 30.960	54 / 46.440
AC 230		AC 230	AC 230

SAGB171R	SAGM171R (1)	SAGB201R	SAGB202R
21.008 €	**19.697 €**	**20.926 €**	**28.918 €**
1,5	1,5	1,8	1,8
43 / 36.980	40 / 34.400	48 / 41.280	80 / 68.800
AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

Modelo 171	Modelo 171 M(1)	Modelo 201	Modelo 202
-	-	-	-
-	-	-	-
NPS171 724 €	NPS171 724 €	-	-
KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC180 279 €
LM3 1.500 €	LM3 1.500 €	LM2 940 €	LM2 940 €



Sistema de lavado
LCS.
Mod. 026 - 061 - 101
Sistema de lavado automático.

Hornos mixtos
SAPIENS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN		
Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.	✔	✔
Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.	✔	✔
Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.	✔	✔
Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción.	✔	✔
Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).	✔	✔
Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.	✔	✔
Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.	✔	✔
Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.	✔	✔
FUNCIONAMIENTO		
Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón	✔	✔
Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.	✔	✔
Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.	✔	✔
Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.	✔	✔
Precalentamiento manual.	✔	✔
DOTACIONES DE CONTROL		
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.	✔	✔
Condensación de vapores regulada automáticamente.	✔	✔
Control automático respiradero cámara.	✔	✔
Humidificador manual.	✔	✔
Iluminación temporizada.	✔	✔
Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.	✔	✔
Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.	✔	✔
Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.	✔	✔
Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).	✔	✔
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).	✔	✔
Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional).	✔	✔
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.	✔	✔
Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).	✔	✔
Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.	✔	✔
ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.	✔	✔
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.	✔	✔
GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.	✔	✔

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
FABRICACIÓN		
Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.	✔	✔
Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.	✔	✔
Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.	✔	✔
Manija con abertura derecha e izquierda.	✔	✔
Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.	✔	✔
Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.	✔	✔
Protección contra los chorros de agua IPX5.	✔	✔
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.	✔	✔
Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).	✔	✔
Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática	✔	✔
Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.	✔	✔
Sistema Anti calcáreo CALOUT con el uso del detergente líquido CombiClean y producto anti calcáreo CalFree en bidones.	✔	✔
Sistema de lavado manual con ducha enrollable.	✔	✔

Hornos mixtos
COMPACT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

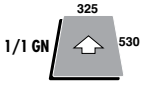


Modelo 026



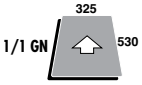


Modelo 061





Modelo 101



MODELO	Vapor directo	Vapor directo	Vapor directo
Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	60	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h

VERSIÓN NABOO

VERSIÓN ELÉCTRICA	COEN026R	COEN061R	COEN101R
Precio (€)	6.867 €	7.855 €	9.633 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

VERSIÓN A GAS			
Precio (€)			
Potencia eléctrica total (kW)			
Potencia térmica nominal (kW/kcal)			
Alimentación (V - 50 Hz)			

VERSIÓN SAPIENS

VERSIÓN ELÉCTRICA	COES026R	COES061R	COES101R
Precio (€)	5.086 €	5.679 €	7.360 €
Potencia eléctrica total (kW)	5,25	7,75	15,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

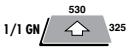
VERSIÓN A GAS			
Precio (€)			
Potencia eléctrica total (kW)			
Potencia térmica nominal (kW/kcal)			
Alimentación (V - 50 Hz)			

ACCESORIOS	Modelo 026	Modelo 061	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	-	CSR061 577 €	CSR101 577 €
Portabandejas (a añadir a CSR)	-	CPT061 294 €	CPT061 294 €
Armario neutro con portabandejas	-	CAN061 664 €	CAN061 664 €
Sistema multi sonda. 2 sondas al corazón (by Naboo)	KSM 002 440 €	KSM 002 440 €	KSM 002 440 €
Sonda al corazón multipunto ø3mm (by Sapiens)	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €	KSC004R 215 €
Ducha lavado	ICLD 171 €	ICLD 171 €	ICLD 171 €
*Suplemento optimación energética	SN 225 €	SN 225 €	SN 225 €
*Sistema de lavado automático líquido	ILCS1 569 €	ILCS1 569 €	ILCS1 569 €

* Solicitar con el pedido del horno.

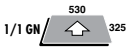


Modelo 061





Modelo 061



Caldera	Vapor directo
6 x 1/1	6 x 1/1
60	60
875 x 650 x 705 h	875 x 650 x 705 h
CBEN061R	**CVEN061R**
9.090 €	**8.349 €**
8,25	8,25
3N AC 400	3N AC 400
	CVGN061R
	9.732 €
	0,5
	8,5 / 7.310
	AC 230
CBES061R	**CVES061R**
6.423 €	**5.633 €**
8,25	8,25
3N AC 400	3N AC 400
	CVGS061R
	7.114 €
	0,5
	8,5 / 7.310
	AC 230

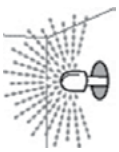
Equipamiento de serie
Compact by Naboo

- Sistema de lavado automático LCS - en dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05 - 990 gr.
- Sistema antical calout para los modelos con caldera - en dotación producto antical
- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida

Equipamiento de serie
Compact by Sapiens

- 2 velocidades de ventilación: normal / reducida
- Conexión usb
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional

Modelo 061	Modelo 061
NSR061 577 €	NSR061 577 €
KPT061 294 €	KPT061 294 €
NAN061 1.074 €	NAN061 1.074 €
KSM 002 440 €	KSM 002 440 €
KSC004R 215 €	KSC004R 215 €
ICLD 171 €	ICLD 171 €
SN 225 €	SN 225 €
ILCS1 569 €	ILCS1 569 €



Sistema de lavado
LCS.
Mod. 026 - 061 - 101
Sistema de lavado automático

Hornos mixtos
COMPACT by Naboo

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN
- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT.
- MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.
- Control HACCP.
- Asistencia en remoto.
- Actualización software.

FUNCIONAMIENTO
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario po-niendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) “one touch”
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD, de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática.
- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda para 2 corazones, exclusiva Lainox.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura.
- Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Compact Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN
- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termoreflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

Hornos mixtos
COMPACT by Sapiens

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN
- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO
- Pantalla alfanumérico de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática (opcional).
- Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.
- Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara
- Humidificador manual
- Iluminación temporizada
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN
- Protección contra los chorros de agua IPX4.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termoreflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

Hornos Gastronorm y para Pastelería
ICON

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 023
Convección



Modelo 041
Convección



Modelo 051
Vapor Directo

MODELO		Modelo 023 Convección	Modelo 041 Convección	Modelo 051 Vapor Directo
Capacidad	GN	4 x 2/3	4 x 1/1	5 x 1/1
	600 x 400	4 x (460 x 340 mm)	4	5
Distancia entre guías (mm)		70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)		672 x 665 x 737 h	812 x 725 x 737 h	812 x 725 x 770 h

VERSIÓN TOUCH



VERSIÓN ELÉCTRICA	ICET023	ICET041	ICET051
Precio (€)	3.227 €	3.396 €	4.296 €
Potencia eléctrica total (kW)	3,4	6,25	7,25
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

VERSIÓN A GAS	ICGT051
Precio (€)	6.085 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5 / 7.310
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230

VERSIÓN ELECTRO MECÁNICO



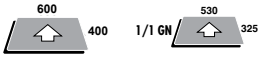
VERSIÓN ELÉCTRICA	ICEM023	ICEM041	ICEM051
Precio (€)	2.604 €	2.831 €	3.674 €
Potencia eléctrica total (kW)	3,4	6,25	7,25
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400

VERSIÓN A GAS	ICGM051
Precio (€)	5.464 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5 / 7.310
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230

ACCESORIOS	Modelo 023	Modelo 041	Modelo 051
Soporte base en Acero Inox	-	ISR071 536 €	ISR071 536 €
Portabandejas	-	IPT811 294 €	IPT811 294 €
Armario para fermentación	-	IPT811 1.878 €	ILV126 1.878 €
Sonda al corazón multipunto (Versión T)	ISC04 273 €	ISC04 273 €	ISC04 273 €
2 velocidades de ventilación (Versión T)	IVR01 110 €	IVR01 110 €	IVR01 110 €
Sistema de lavado automático (Versión T)	-	-	ILCS1 569 €
Ducha de lavado	ICLD 171 €	ICLD 171 €	ICLD 171 €
Puerta apertura contraria	-	-	IPS051 99 €

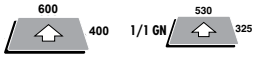


Modelo 071
Vapor Directo





Modelo 101
Vapor Directo



7 x 1/1	10 x 1/1
7	10
70	70
812 x 725 x 935 h	812 x 725 x 1145 h

ICET071	ICET101
5.338 €	**6.317 €**
12,5	14,5
3 AC 230 - 3N AC 400	3 AC 230 - 3N AC 400

ICGT071	ICGT101
7.275 €	**8.823 €**
0,5	0,5
12 / 10.320	16 / 13.760
AC 230	AC 230

Equipamiento de serie
Modelos Vapor Directo

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: 3 AC 230 V - sólo para los modelos eléctricos.
- Paneles portaparrillas
- Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - para Versión T.

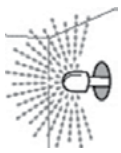
ICEM071	ICEM101
4.717 €	**5.579 €**
12,5	14,5
3 AC 230 - 3N AC 400	3 AC 230 - 3N AC 400

ICGM071	ICGM101
6.654 €	**8.086 €**
0,5	0,5
12 / 10.320	16 / 13.760
AC 230	AC 230

Equipamiento de serie
Modelos Convección

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: AC 230 V - 3 AC 230 V - sólo para los modelos eléctricos.
- Paneles portaparrillas.
- Pizarra memo programas de cocción, con rotulador y borrador - para Versión T.

Modelo 071	Modelo 101
ISR071 536 €	ISR101 536 €
IPT811 294 €	IPT811 294 €
ILV126 1.878 €	ILV126 1.878 €
ISC04 273 €	ISC04 273 €
IVR02 110 €	IVR02 110 €
ILCS2 569 €	ILCS2 569 €
ICLD 171 €	ICLD 171 €
IPS071 99 €	IPS101 99 €



Sistema de lavado
ILCS.
Mod. 051, 071, 101
Sistema de lavado automático (solo versión Touch)

Hornos a convección

Modelos 023 - 041

MANDOS CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH



MODALIDAD DE COCCIÓN

• 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
• Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
• Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
• La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
• Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
• Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
• Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
• Humidificador programable.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

• Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).

FUNCIONAMIENTO

• Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
• Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
• Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
• Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
• Precalentamiento automático en programación.

DOTACIONES DE CONTROL

• Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
• Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
• Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
• 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
• Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
• Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
• ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
• Actualizacion del software a traves de la USB; ejecutable unicamente por el servicio tecnico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

• Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
• Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
• Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
• Tirador por toda la longitud de la puerta.
• Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
• Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
• Protección contra los chorros de agua IPX4.

MANDOS ELECTROMAGNÉTICOS



MODALIDAD DE COCCIÓN

• Cocción manual: Convección de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

• Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

• Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

• Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
• Humidificador manual.
• Iluminación cámara de cocción de led.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

• Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
• Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
• Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
• Tirador por toda la longitud de la puerta.
• Puerta abatible
• Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
• Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
• Protección contra los chorros de agua IPX4.

Hornos mixtos vapor directo

Modelos 051 - 071 - 101

MANDOS CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH



MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 260°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 260°C.
- Programación con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones automáticas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda. (opcional)
- CLIMA, sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) con tanque integrado y dosificación automática (opcional). Detergente líquido CombiClean en envases reciclables al 100%.
- Programas de lavado: Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - Según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING (sólo modelos a gas) - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.
- Actualizacion del software a traves de la USB; ejecutable unicamente por el servicio tecnico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

MANDOS ELECTROMAGNÉTICOS



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con ducha de empalme externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de led.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflector, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

Características en texto azul no disponibles en modelos 023 y 041.

Hornos mixtos de Vapor Directo
VERSIÓN M

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



Modelo 071



Modelo 101

MODELO		530 1/1 GN 325	530 1/1 GN 325	530 1/1 GN 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h

VERSIÓN ELÉCTRICA	REV051M	REV071M	REV101M
Precio (€)	3.674 €	4.717 €	5.579 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80

VERSIÓN A GAS	RGV051M	RGV071M	RGV101M
Precio (€)	5.464 €	6.654 €	8.086 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071 536 €	RSR 071 536 €	RSR 110 536 €
Soporte porta bandejas	RSP 071 785 €	RSP 071 785 €	RSP 110 785 €
Armario para fermentación	RAC 071 1.878 €	RAC 071 1.878 €	RAC 110 1.878 €
Ducha de lavado	LD25 207 €	LD25 207 €	LD25 207 €

Hornos mixtos de Vapor Directo
VERSIÓN S



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051

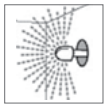


Modelo 071



Modelo 101

MODELO		530 1/1 GN 325	530 1/1 GN 325	530 1/1 GN 325
Capacidad	GN	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1	10 x 1 / 1
Distancias entre guías	mm	70a	70	70
Dimensiones ext. eléctrico	mm	830 x 640 x 595 h	830 x 640 x 760 h	830 x 640 x 970 h
Dimensiones ext. gas	mm	870 x 640 x 595 h	870 x 640 x 760 h	870 x 640 x 970 h



Sistema de lavado automático integrado. OPCIONAL

VERSIÓN ELÉCTRICA	REV051S	REV071S	REV101S
Precio (€)	4.296 €	5.338 €	6.317 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	12,5	14,5
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Bruto/Neto (Kg)	64 / 52	89 / 75	95 / 80

VERSIÓN A GAS	RGV051S	RGV071S	RGV101S
Precio (€)	6.085 €	7.275 €	8.823 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,5	0,5
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	8,5	12	15
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230
Peso - Bruto/Neto (Kg)	80 / 68	110 / 97	115 / 101

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 071	Modelo 101
Soporte base en Acero Inox	RSR 071 536 €	RSR 071 536 €	RSR 110 536 €
Soporte porta bandejas	RSP 071 785 €	RSP 071 785 €	RSP 110 785 €
Armario para fermentación	RAC 071 1.878 €	RAC 071 1.878 €	RAC 110 1.878 €
*Sonda al corazón multipunto (versión S)	KSC 004 273 €	KSC 004 273 €	KSC 004 273 €
*2 velocidades de ventilación (version S)	RVR 110 €	RVR 110 €	RVR 110 €
*Sistema de lavado automático (versión S)	LM1 620 €	LM1 620 €	LM1 620 €
Ducha de lavado	LD25 207 €	LD25 207 €	LD25 207 €

*Solicitar con el pedido del horno.

Hornos mixtos de Vapor Directo
VERSIÓN M y VERSIÓN S

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelos	M	S
CARACTERÍSTICAS GENERALES		
Electromecánico, con selector de funcionamiento a convección, vapor, mixto o enfriamiento a puerta abierta	✔	–
Selector de temperatura regulable de 70 - 300 ºC	✔	–
Temporizador programable hasta 120 minutos con aviso acústico final de cocción	✔	–
Autoreverse (inversión automática de la rotación del ventilador)	✔	✔
Indicador de control de funcionamiento	✔	–
Humidificador manual	✔	–
Respiradero manual de la cámara de cocción	✔	–
Iluminación cámara de cocción	✔	–
Mandos manuales con control electrónico	–	✔
Mando para la gestión de 4 ciclos con LED de visualización	–	✔
Mando de acceso directo a programas y recetas	–	✔
Display alfanumérico	–	✔
CLIMA con respiradero automático	–	✔
Autodiagnosis	–	✔
Programa de lavado semiautomático	–	✔
Mando para: humidificador, iluminación cámara de cocción, control del respiradero	–	✔

Versión M







CARACTERÍSTICAS GENERALES

	Modelos	M	S
MODALIDAD DE COCCIÓN			
Convección 70 – 300 °C		✔	–
Convección con humidificador		✔	–
Vapor 70 - 100 °C		✔	–
Mixto convección/vapor 70 - 300 °C		✔	–
Convección con CLIMA 30 - 300 °C		–	✔
Vapor 30 - 130 °C (baja temperatura, atmosférico, forzado)		–	✔
Mixto convección/vapor con CLIMA 30 - 300 °C		–	✔
MODOS DE FUNCIONAMIENTO			
Manual en continuo		✔	✔
Manual a tiempo		✔	–
Manual a tiempo o con sonda al corazón (opcional)		–	✔
Automático con recetas pre-memorizadas		–	✔
Programable 99 programas con 4 ciclos en secuencia automática		–	✔
Ducha de lavado (opcional)		✔ OPC.	✔ OPC.
Sonda a corazón multipunto Ø 3 mm (opcional)		–	✔ OPC.
2 velocidades de ventilación: normal/reducida (opcional)		–	✔ OPC.
Sistema de lavado automático (opcional)		–	✔ OPC.



Versión S



Hornos para pastelería y panadería

AROMA by Naboo / by Sapiens

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 064



Modelo 084



Modelo 144



Modelo 154

MODELO				
Capacidad (60 x 40)	6	8	6 + 8	15
Distancia entre guías (mm)	87	90	87 / 90	89
Dimensiones exteriores (mm)	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	AREN064R	AREN084R	AREN144R	AREN154R
Precio (€)	10.934 €	12.769 €	20.486 €	22.786 €
Potencia eléctrica total (kW)	10,5	16	26,5	31,8
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
GENERADOR DE VAPOR				
Precio (€)				
Potencia eléctrica total (kW)				
Alimentación (V - 50 Hz)				

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	ARGN064R	ARGN084R	ARGN144R	ARGN154R
Precio (€)	12.900 €	14.875 €	24.218 €	26.627 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,5	1	1,5	1,8
Potencia térmica nominal (kW/kcal)	12 / 10.320	18 / 15.480	30 / 25.800	36 / 30.960
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
GENERADOR DE VAPOR				
Precio (€)				
Potencia eléctrica total (kW)				
Potencia térmica nominal (kW/kcal)				
Alimentación (V - 50 Hz)				

ACCESORIOS	Modelo 064	Modelo 084	Modelo 144	Modelo 154
Soporte base en Acero Inox	NSR071 616 €	NSR101 616 €		-
Soporte base en Acero Inox para abatidor (mod. 050-051)	NSR 071S 663 €	NSR101S 663 €		-
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT064 294 €	NPT064 294 €		-
Armario de fermentación	NLV084 2.732 €	NLV084 2.732 €		-
*Sistema de lavado automático sólido				
Sonda al corazón multipunto para grandes dimensiones Ø 3 mm, largo aguja 180mm	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €

	Modelo 064	Modelo 084	Modelo 144	Modelo 154
				
				
	6	8	6 + 8	15
	87	90	87 / 90	89
	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	930 x 825 x 1925 h	960 x 825 x 1810 h
	ARES064R	ARES084R	ARES144R	ARES154R
	7.398 €	9.257 €	14.550 €	18.504 €
	10,5	16	26,5	31,8
	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
	ARGS064R	ARGS084R	ARGS144R	ARGS154R
	9.387 €	11.111 €	18.044 €	22.526 €
	0,5	1	1,5	1,8
	12 / 10.320	18 / 15.480	30 / 25.800	36 / 30.960
	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230

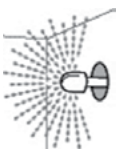
Equipamiento de serie
Aroma by Naboo

- Sonda al corazón multipunto ø 3 mm.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión a la red wi-fi.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)

Equipamiento de serie
Aroma by Sapiens

- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción - sonda al corazón opcional.
- Ducha integrada con enrollador automático.
- Conexión usb.
- Carro portabandejas NKS154 (mod. 154)
- 6 velocidades de ventilación.

Modelo 064	Modelo 084	Modelo 144	Modelo 154
NSR071 616 €	NSR101 616 €		-
NSR071S 663 €	NSR101S 663 €		-
NPT064 294 €	NPT064 294 €		-
NLV084 2.732 €	NLV084 2.732 €		-
LCS 780 €	LCS 780 €	LM3 1.500 €	LM2 940 €
KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €	KSC180 279 €



Sistema de lavado
LCS. Mod. 064, 084
SCS. Mod. 064, 084
LM. Mod. 154, 144
Sistema de lavado automático

Hornos para pastelería y panadería

AROMA by Naboo

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automático de cocción para recetas Italianas, Francesas, Internacionales, Españolas, Rusas, Asiáticas, Alemanas completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación del plato.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C, de activación inmediata.
- Modalidad programable - Posibilidad de programar y memorizar procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) atribuyendo a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- Modalidad MULTINIVEL y JIT.
- MULTINIVEL DOBLE: el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva.
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

CONECTIVIDAD WI-FI NABOOK

- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo del device de cocción a la base de datos de recetas LAINOX con posibilidad de descarga.
- Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos, con formatos de impresión personalizados.
- Cálculo de los costes de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- Organización de la lista de la compra que se puede convertir en formato Pdf, Excel y Word.
- Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta.
- Control HACCP.
- Asistencia en remoto.
- Actualización software.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática (ICS) “one touch”
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 10 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.
- Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Abertura automática de la puerta mediante la presión del tacto “Open” (opcional)
- Visualización instantánea en la cocción ICS del gráfico HACCP.

LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático LCS con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de temperatura en cámara y en el corazón, sistema DELTA T.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda para 2 corazones, exclusiva LAINOX.
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del dispositivo al final del programa de lavado automático.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura.
- Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- EcoSpeed - En base a la cantidad y al tipo de Producto, Naboo optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la justa temperatura de cocción evitando las oscilaciones.
- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Protección contra los chorros de agua IPX5.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termoreflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una

Hornos para pastelería y panadería

AROMA by Sapiens

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C.
- Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción
- Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción
- Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada
- Precalentamiento manual.

LIMPIEZA MANTENIMIENTO

- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Sistema de lavado automático con depósito integrado para los modelos de mesa y dosificador del detergente automático (opcional).
- Detergente líquido COMBICLEAN en cartucho 100% reciclable para los modelos de mesa.
- Por los modelos 144 / 154 Sistema de lavado automático LM con el uso del detergente líquido CombiClean en bidones.
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Iluminación temporizada.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, exterior con efecto vidriado, a intersticio de aire y cristal interno termo-reflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla.

Abatidores
NEO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 051



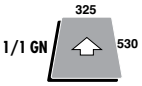


Modelo 081



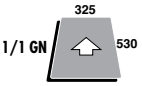


Modelo 121





Modelo 161



MODELO					
Capacidad	GN	5 x 1/1	9 x 1/1	12 x 1/1	17 x 1/1
	600x400	4 x (600 x 400)	7 x (600 x 400)	10 x (600 x 400)	14 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN	60	60	60	60
	mm 600X400	75	75	75	75
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 720 x 850 h	790 x 820 x 1320 h	790 x 820 x 1800 h	790 x 820 x 1950 h
Dimensión cámara					

VERSIÓN GASTRONOMÍA

MODELO	NEOG051	NEOG081	NEOG121	NEOG161
Precio (€)	8.474 €	10.985 €	12.836 €	13.796 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

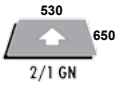
VERSIÓN PASTELERÍA

MODELO	NEOP051	NEOP081	NEOP121	NEOP161
Precio (€)	8.474 €	10.985 €	12.836 €	13.796 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
*Versión de 60Hz	VH051 489 €	VH081 636 €	VH121 763 €	VH161 763 €
*Sobreprecio unidad condensadora de agua	CAM03 756 €	CAM04 756 €	CAM05 756 €	CAM06 756 €
*Sobreprecio unidad remota	URM03 1.067 €	URM04 1.281 €	URM12 1.525 €	URM06 1.633 €
*Ruedas, de las cuales dos con freno	RT64 111 €	RT84 172 €	RT84 172 €	RT84 172 €
*Ducha de lavado	DE5 167 €	DE5 167 €	DE5 167 €	DE5 167 €
*Esterilizador	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €

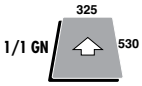


Modelo 122



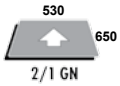


Modelo C02





Modelo C04



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
10 x (600 x 800)	20 x (600 x 400)	40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)
60	-	-
75	-	-
1100 x 1050 x 1800 h	1200 x 1050 x 2430 h	1600 x 1450 x 2430 h
	670 x 750 x 2120 h	870 x 1150 x 2120 h

NEOG122	NEOGC02	NEOGC40
21.235 €	**38.813 €**	**42147 €**
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

NEOP122	NEOPC02	NEOPC40
21.235 €	**39.637 €**	**40.774 €**
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Modelo 122	Modelo c02	Modelo c40
VH122 **978 €**		
CAM04 **756 €**		
URM07 **2.073 €**		
RT85 **168 €**		
DE5 **167 €**		
SXM **1.098 €**	SXM **1.098 €**	SXM **1.098 €**

Equipamiento de serie
NEO

- Sonda al corazón multipunto (calentada).
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas.
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”.

Unidades condensadoras remotas: Incluyen resistencia de carter, presostato de alta, antivibrador aspiración, separador de aceite, by pass de arranque y cuadro de potencia:

NEOGC02:
Dimensiones ext.: 1.660/850/h825
Potencia frigorífica (-25ºC/+38ºC Amb.): 8.440 W
Potencia absorbida: 5.04kW
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

NEOGC40:
Dimensiones ext.: 1660/850/980h
Potencia frigorífica (-25ºC/+38ºC Amb.): 12.910W
Potencia absorbida: 8.11kW
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

Accesorios Extras
Modelos c02 y c40

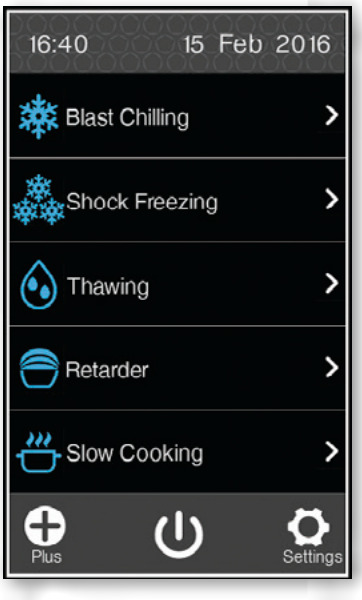
- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura:
  SP4C20 223 €
  SP4C40 223 €

- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura (calefactada):
  SM4C20 319 €
  SM4C40 319 €

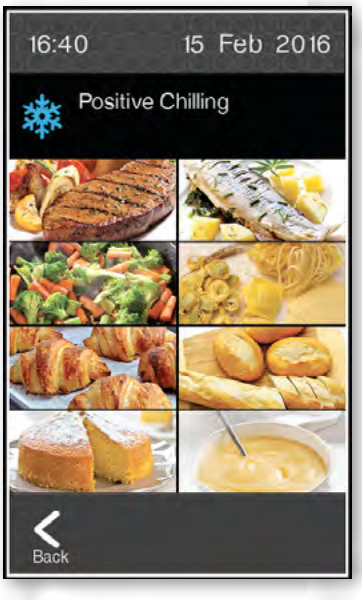
Abatidores
NEO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

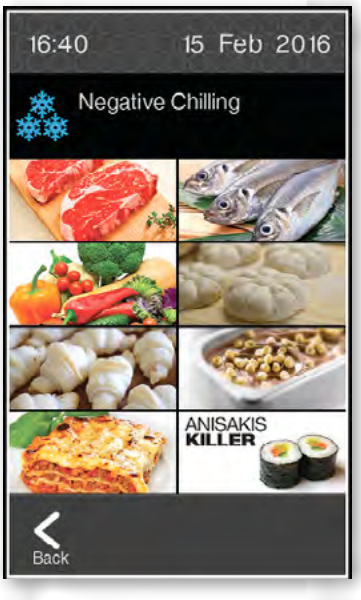
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”. Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



6 funciones



Abatimiento Positivo +90 / +3°C



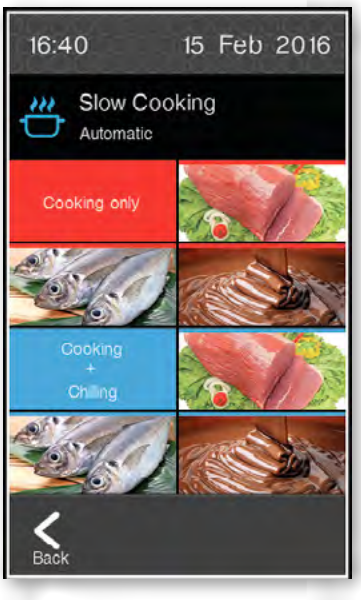
Congelación +90 / -18°C



Descongelación



Fermentación controlada



Cocción lenta /
Mantenimiento a temperatura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Costados externos y encimera en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,6 mm.
- Puerta en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,8 mm.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inox AISI 304 18/10.
- Fondo interior de contención.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m3) de espesor 60 mm, sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.

MONTAJE INTERIOR

- Soportes porta-guías desmontables en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se puede colocar de manera fácil para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400 (2/1 GN o 600 x 800 por modelos 122).
- Guías desmontables en "L" en acero inoxidable AISI 304 18/10, se pueden empotrar cada 15 mm.

GRUPO REFRIGERANTE

- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Compresor hermético (semi-hermético por modelos 122).
- Líquido refrigerante R404A.
- Evaporadores de alto rendimiento, con más puntos de inyección de gas.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica (con resistencia de cartucho por modelos 122).

MANDOS, CONTROLES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Pantalla TÁCTIL capacitiva IPS de 7" de alta definición en la puerta, de uso sencillo.
- Enganche rápido para ducha de serie.
- Ciclos de descongelación automáticos de serie.
- Electroválvula de carga agua de serie.
- Protector térmico para salvaguardia del compresor.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta.

FUNCIONES ESPECIALES

- Libro de cocina.
- Mis recetas.
- Calentamiento aguja.
- Esterilización.
- Descongelación por gas caliente.
- Pre-enfriamiento.
- Secante.
- Ciclo continuo.

DOTACIÓN DE SERIE

- Sonda al corazón calentada con 4 puntos de lectura.
- Conexión USB para Carga y Descarga.
- Paneles portaparrillas.

ACCESORIOS EXTRA

- Versión de 60 Hz.
- Versión preparada para unidad remota.
- Versión con unidad condensadora de agua.
- Kit ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.
- Esterilizador removible.
- Ducha de lavado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavado manual con ducha externa (opcional).



Accesorios hornos mixtos
NABOO y SAPIENS

NGP I NGP


NGP864

Versión pastelería: conjunto de guías

6 x (600 x 400)↕87 mm	NGP664 (071)	225 €
8 x (600 x 400) ↕ 90 mm	NGP864 (101)	294 €

NKS I KKS


NKS201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h 20 x 1/1 GN↕63 mm	NKS201 (1 EN DOTACIÓN) (201)	1.741 €
690 x 835 x 1.710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN↕63 mm	KKS202 (1 EN DOTACIÓN) (202)	1.957 €

NSP


NSP101

Suplemento para estructura portaplatos extraíble con estructura de inserción

390 x 660 x 510 h 20 platos Ø 310 mm	NSP071	751 €
390 x 660 x 730 h 30 platos Ø 310 mm	NSP101	909 €
650 x 700 x 510 h 32 platos Ø 310 mm	NPP072	1.377 €
650 x 700 x 730 h 49 platos Ø 310 mm	KSP102	1.380 €

NCP I KCP


NCP201

Manta térmica para estructuras extraíbles

NCP071	245 €
NCP101	294 €
KCP072	391 €
KCP102	440 €
NCP201	684 €
KCP202	879 €

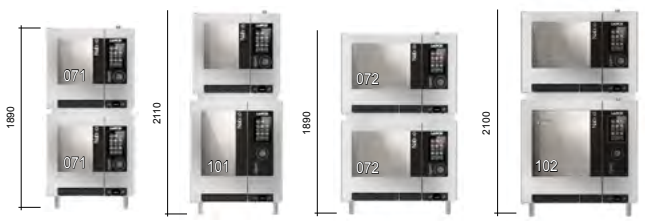
NGR



Kit POLLOGRILL

- Soporte base con armario neutro
- Filtro de grasas
- Válvula de desagüe motorizada
- Vano neutro separado
- Bandeja recogegrasa extraible con filtro
- Predisposición del horno con bandeja de desagüe

Para modelos 1/1 GN	NGR11	474 €
Para modelos 2/1 GN	NGR11	474 €



NKC I KKC

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados).


NKC071

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

875 x 1.050 x 300 h	NKC071	2.442 €
930 x 1.050 x 300 h	NKC101	2.442 €
1.170 x 1.120 x 300 h	NKC102 (072 - 102)	2.638 €
960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (201)	2.638 €



CCE

Colector campana para conexión externa

CCE	246 €

*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible SOPORTE NSR071 S y NSR072 S (sólo mod. 071 y 072)

NKS S I KKS S


NKS 201S

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h 15 x 1/1 GN o 83 mm	NKS201 S	1.641 €
690 x 835 x 1.710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN o 83 mm	KKS202 S	1.856 €

NKP I KKP


NKP201

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.730 h 60 platos Ø 310 mm	NKP201	2.541 €
690 x 835 x 1.730 h 100 platos Ø 310 mm	KKP202	3.029 €

KEB I KGB

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB071P	831 €
071	Gas	Eléctrico o Gas	KGB071P	1.074 €
071	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB101P	879 €
101	Gas	Eléctrico o Gas	KGB101P	1.173 €
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P	879 €
072	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P	1.173 €
072	Eléctrico	Eléctrico o Gas	KEB072P	879 €
102	Gas	Eléctrico o Gas	KGB072P	1.173 €

OTROS ACCESORIOS

*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGB y SAGB	CAM101 (mod. 101)	303 €
	CAM102 (mod. 072 - 102)	303 €
	CAM201	352 €
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. NAGV y SAGV - Ø15cm	CAV101 (mod. 101)	157 €
	CAV102 (mod. 072 - 102)	157 €
	CAV 201	313 €
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm.	KSA001	195 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. SAPIENS	KSC004R	215 €
Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. NABOO	KSM002	440 €
*Suplemento para conexión a la red Ethernet NABOO	NETH	256 €
Filtro grasas	NFX01	118 €

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071	128 €
	NPA101	147 €
	NPA072	156 €
	NPA102	156 €
	NPA171	304 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	NPK	118 €
	NPK171	236 €
*SMOKEGRILL - 3 in 1 - Sistema Barbacoa / Ahumado / Aromatización NABOO	NSG	245 €
*Suplemento para optimización energética (solo para modelos eléctricos)	SN	225 €
*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) mod. 071 - 072 - 101 - 102	SCS	780 €
Sistema de lavado automático LCS Liquid Clean System (En dotación 2 envases de detergente de 5kg cada uno) SAPIENS mod. 071-072-101-102)	LCS	780 €
*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) SAPIENS mod. 201 - 202	LM2	940 €
*2 velocidades de ventilación: normal / rápida SAPIENS mod. 071 - 072 - 101 - 102	NVR1	294 €
*2 velocidades de ventilación: normal / reducida SAPIENS mod. 201 - 202	NVR2	420 €

*Solicitar con el pedido del horno.

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05	105 €	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	CCF05	62 €	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 071 - 101 - 072 - 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01	245 €	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010	99 €	
Antical SOLID CAL mod. 071 - 072 - 101- 102 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCA01	230 €	
Antical CALFREE Exclusivo para sistema CAL-OUT mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	CF010	82 €	
Antical para modelos con generador de vapor COMBIBOILER mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DS010	126 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	33 €	 2 l. 5 l.
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	67 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002	856 €	

Accesorios hornos mixtos
COMPACT

NSR


NSR061

Soporte base en acero inox.

875 x 525 x 910 h	NSR061	576 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)
NAL061

KPT


KPT061

Portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN	KPT061	294 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

NAN


NAN061

Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN	NAN061	1.074 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

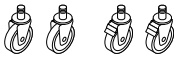
MCR E


MCR031

Armario de mantenimiento y cocción lenta (A añadir al NSR)

450 x 630 x 400 h	MCR031E MCR051E	1.811 € 2.011 €
3 x 1/1 GN 0,7 kW AC 230 V - 50 HZ	(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 - CVES061-CBES061 - CVGS061)	

RP



Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno

	RP04	294 €

CSR


CSR061

Soporte base de acero inox

510 x 648 x 860 h	CSR061	577 €
(Mod. COEN061-COES061)		
510 x 648 x 710 h	CSR101	577 €
(Mod. COEN101-COES101)		

CPT


CPT061

Portabandejas (A añadir al NSR)

10 x 1/1 GN	CPT061	293 €

(Mod. COEN061-COEN101-COES061-COES101)

NAL


NAL061

Armario neutro con puerta (A añadir al CSR)

	NAL061	440 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

CAN


CAN061

Armario neutro con portabandejas (A añadir al CSR)

10 X 1/1 GN	CAN061	664

CPD


CPD061

Plano de apoyo de acero inox (A añadir al CSR)

	CPD061	195 €

(Mod. COEN061 - COEN101 - COES061 - COES101)

CKC I CKO

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados). Añadir accesorio NPK

875 x 875 x 250 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz	CKV061	2.324 €

(Mod. CBEN061, CVEN061, CVGN061, CBES061, CVES061 y CVGS 061)


CKO061

510 x 1025 x 250 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz	CKO061	2.324 €

(Mod. COEN061, COEN101, COES06 y COES101)

510 x 850 x 250 h 0,3 kW AC 230 V - 50 Hz	CKO026	1.849 €

(Mod. COEN026 y COES026)

	CCE	246 €

NNR

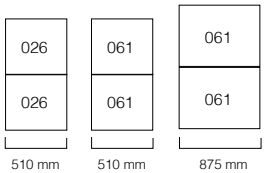

NNR061

Marco de superposición para ajuste de altura, en la instalación de horno con campana

839 x 480 x 150 h	NNR061	195 €

(Mod. CVEN061 - CBEN061 - CVGN061 CVES061-CBES061-CVGS061)

KCOE I KCVE I KCVG I KCBE



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos (Incluye soporte inferior)

Horno inferior eléctrico		Horno inferior a gas		Horno inferior con boiler	
KCOE026	712 €	KCVG061	1.328 €	KCBE061	1.139 €
KCOE061	806 €				
KCVE061	1.139 €				

OTROS ACCESORIOS

*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	**SN** mod. 026 - 061 - 101	**225 €**
*Cambio sentido de puerta	**NPS** mod. 026 - 061 - 101	**362 €**
*Preparación para conexión campana de aspiración	**NPK** mod. 026 - 061 - 101	**118 €**
*Sonda al corazón multipunto - Ø3mm. VERSIÓN SAPIENS	**KSC004R** mod. 026-061-101	**215 €**
*Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSIÓN SAPIENS	**CVR** mod. 026 - 061 - 101	**98 €**
Sistema de lavado automático (1envase de 4,5kg VERSIÓN SAPIENS)	**ILCS1** mod. 026 - 061 - 101	**569 €**
Filtro grasas	**ICFX01** mod. 026 - 061 - 101	**95 €**
Sonda al corazón de aguja - Ø1 mm (sólo en hornos dotados de sonda al corazón)	**KSA001** mod. 026 - 061 - 101	**195 €**

*Solicitar con el pedido del horno.

Sistema multisonda - 2 sondas al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN NABOO	**KSM002** mod. 026 - 061 - 101	**440 €**
Ducha de lavado con tubo flexible de acero inox - 2,5 m.	**ICLD** mod. 026 - 061 - 101	**171 €**
Estante de acero inox	**SM026** mod. 026	**411 €**
Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	**PAC026** mod. 026	**108 €**
	PAC061 mod. 061	**128 €**
	PAC061B mod. 061 con boiler	**108 €**
	PAC101 mod. 101	**147 €**
Kit patas (h - 150 mm)	**NPF04** mod. 061	**103 €**

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	**CDL05**	**105 €**	
CALFREE. Producto antical ecológico (2 envases de 4,5 l. cada uno)	**CCF05**	**62 €**	
Pulverizador para detergente 2 l.	**PL002**	**33 €**	 PL002 PL005
Pulverizador para detergente 5 l.	**PL005**	**72 €**	

Accesorios hornos mixtos
ICON

ISR

Soporte base en acero INox


ISR071

810 x 700 x 790 h	**ISR071** (Mod. 041-051-071)	**536 €**
810 x 700 x 615 h	**ISR110** (Mod. 101)	**536 €**

IKKV Y IKKC + CCE

Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) *Accesorio NPK


IKKC41

776 x 951 x 250 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	**IKKV051** (Mod. 051-071-101)	**1.945 €**
776 x 951 x 250 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	**IKKC41** (Mod. 101)	**2.011 €**
Colector campana para instalación externa		
	CCE	**246 €**
*Predisposición para conexión de la campana	**NPK** (Mod. 051-071-101)	**118 €**

IPT

Portabandejas insertable en soporte


IPT564

8 x 1/1 GN↕45 mm	**IPT811** (Mod. 041-051-071-101)	**294 €**
5 x (600x400)↕45 mm	**IPT564** (Mod. 044-054-064-074)	**294 €**

IPTGP

Portabandejas insertable en soporte


IPTGP5

7 x 1/1 GN↕90 mm 7 x (600x400)	**IPTGP7** (Mod. 051-071-041)	**294 €**
5 x 1/1 GN↕90 mm 5 x (600x400)	**IPTGP5** (Mod. 101)	**238 €**

ILV

Armario para fermentación con mandos de control electrónico. Puertas de vidrio.


ILV126

810 x 865 x 873 h 12 x (600x400) 2,6 kW AC 230V-50Hz	**ILV126** (Mod. 041-051- 071)	**1.935 €**

ISR

Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobre puerta.

Combinaciones hornos eléctricos



051+051	**IKE051**	**494 €**
051+071	**IKE051**	**494 €**
071+071	**IKE071**	**494 €**
041+041	**IKE041**	**494 €**
041+051	**IKE041**	**494 €**
041+071	**IKE041**	**494 €**

Combinaciones hornos a gas



051+051	**IKG051**	**645 €**
051+071	**IKG051**	**645 €**
071+071	**IKG051**	**645 €**

IRP

Kit de ruedas de las cuales 2 con freno,



	IRP04	**304 €**

OTROS ACCESORIOS

Sistema de lavado automático (En dotación 1 envase de detergente, 5kg) VERSIÓN T	**ILCS1** (Mod. 051)	**569 €**
	ILCS2 (Mod. 071-101)	**569 €**
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	**SN**	**225 €**
Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	**IPS 051 y 071** (Mod. 051-071)	**95 €**
	IPS 101 (Mod.101)	**95 €**
Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN T	**ISC04**	**273 €**

Dos velocidades de ventilación: normal/reducida. VERSION T	**IVR01** (Mod. 023-041-051)	**105 €**
	IVR02 (Mod.071-101)	**105 €**
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. VERSIÓN T (Sólo si el horno está dotado de sonda al corazón)	**ISA001**	**273 €**
Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	**ICLD**	**171 €**
Filtro grasas	**ICFX051** (Mod. 023-041-051)	**95 €**
	ICFX02 (Mod. 023-041-051)	**171 €**

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	**CDL05**	**105 €**	
Pulverizador para detergente 2 l.	**PL002**	**36 €**	 PL002 PL005
Pulverizador para detergente con lanza - 5 l.	**PL005**	**72 €**	

Accesorios hornos mixtos
READY

NGP I NGP



Soporte base en acero Inox

830 x 585 x 850 h	RSR071 (Mod. 051-071)	519 €
830 x 585 x 750 h	RSR110 (Mod. 101)	519 €

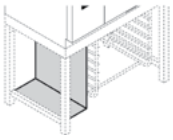
RSP



Soporte base en acero inox con portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h 8 x 1/1 GN ↕ 70 mm	RSP071 (Mod. 051-071)	785 €
830 x 585 x 750 h 7 x 1/1 GN ↕ 70 mm	RSP110 (Mod. 101)	785 €

RKD



Portadetergente (a añadir al soporte RSR o RSP). Capacidad 2 depósitos de 10 l

265 x 385 x 670 h	RKD071 (Mod. 051-071)	227 €
	RKD110 (Mod. 101)	227 €

RAC



Armario caliente en acero inox con mandos electromecánicos y portabandejas incorporado

830 x 585 x 850 h 8 x 1/1 GN ↕ 70 mm 2,6 kW AC 230 V - 50 Hz	RAC071 (Mod. 051-071)	1.818 €
830 x 585 x 750 h 6 x 1/1 GN ↕ 75 mm 2,6 kW AC 230 V - 50 Hz	RAC110 (Mod. 101)	1.818 €

RKCV + CCE



Campana de aspiración, con condensador de aire (sólo para modelos eléctricos en hornos ya predispuestos) *Accesorio NPK

830 x 825 x 300 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	RKCV-RKCC051 (Mod. 051-071-101)	2.251 €
900 x 900 x 300 h 0,25 kW AC 230 V - 50 HZ	RAC110 (Mod. 101)	1.818 €

Colector campana para instalación externa

	CCE	289 €

*Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible

SOPORTE RNR051 (mod. 051)	227 €
SOPORTE RNR071 (mod. 071)	227 €
SOPORTE RNR044 (mod. 044 - 054)	227 €
SOPORTE RNR 064 (mod. 064 - 074)	227 €

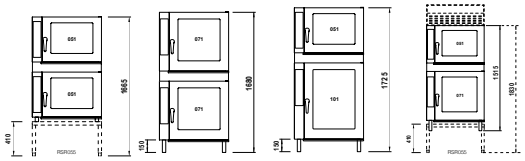
ERP



Kit de ruedas de las cuales 2 con freno. Con manguito (para soportes y armarios)

	ERP014	341 €

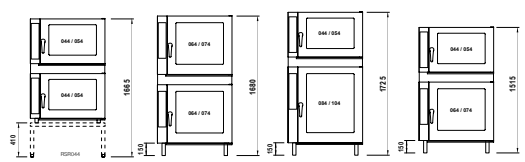
RKE / RKG



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos

REV051 + REV051	RKE055*	805 €	REV051 + REV071	RKE055*	805 €
RGV051 + RGV051	RKG055*	1.023 €	RGV051 + RGV071	RKG055*	1.023 €
REV071 + REV071	RKE077	805 €	REV051 + REV101	RKE055	805 €
RGV071 + RGV071	RKG077	1.023 €	RGV051 + RGV101	RKG055	1.023 €

RKE / RKG PASTELERÍA



Kit de sobreposición. Suplemento por hornos sobrepuestos pastelería

REP044/054 + REP044/054	RKE044*	867 €	REP044/054 + REP064/074	RKE044	867 €
RGP044/054 + RGP044/054	RKG044*	1.064 €	RGP044/054 + RGP064/074	RKG044	1.064 €
REP064/074 + REP064/074	RKE066	867 €	REP044/054 + REP084/104	RKE044	867 €
RGP064/074 + RGP064/074	RKG066	1.064 €	RGP044/054 + RGP084/104	RKG044	1.064 €

*Añadir soporte mod. RSR055 o RSR044 395 €
Para Kit de sobreposición de hornos a convección, consultar precio.

OTROS ACCESORIOS

*Sistema de lavado automático (En dotación 1 bote de detergente DL010) VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	LM1 (Mod. 051-071-101)	620 €
*Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	SN	224 €
*Cambio sentido puerta VAPOR DIRECTO	NPS (Mod. 051-071-101)	420 €
*Preparación para conexión campana de aspiración VAPOR DIRECTO / PASTELERÍA	NPK	135 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN S	KSC004	272 €
*Dos velocidades de ventilación: normal /reducida. VERSIÓN S - VAPOR DIRECTO	RVR (Mod. 051-071-101)	113 €

*Solicitar con el pedido del horno.

Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	KSA001	272 €
Ducha de lavado, con flexible de acero inox, codos y conexiones - 2,5 m.	LD25	207 €
Llave USB para actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción y datos HACCP VERSIÓN S	USB	47 €
Filtro grasas (excepto pastelería)	RFX051	108 €
	RFX071	135 €
	RFX101	135 €

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 201 - 202 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010	99 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	33 €	 2 l. 5 l.
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	72 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002	856 €	 530 x 430 x 920 h

Accesorios hornos Pastelería
AROMA

NSR


NSR071

Soporte base en acero inox.

875 x 750 x 860 h	NSR071 (mod. 064)	616 €
930 x 750 x 710 h	NSR101 (mod. 084)	616 €

NPT


NAL071

Portabandejas (A añadir al NSR)

8 x (600 x 400) ↕ 55 mm	NPT064 (mod. 064 - 084)	294 €

NPD

Base de apoyo de acero inox (A añadir al NSR)

	NPD071 (mod. 064)	195 €
	NPD101 (mod. 084)	195 €

NLV


NLV084

Armario de fermentación con humidificador, control digital y programables

12 x (600 x 400) 2,6 kW - AC230 V - 50 Hz 930 x 855 x 855 h	NLV084 (mod. 064-084)	2.732 €

NAL I KAL


NAL071

Armario neutro con puerta (A añadir al NSR)

	NAL071 (mod. 064)	488 €
	KAL101 (mod. 084)	488 €

NSS I NTL


NSE564

Estructura portabandejas extraíble con estructura de inserción

Estructura de inserción	NTL071 (mod. 071)	166 €
5 x (600 x 400) ↕ 90 mm 430 x 600 x 510 h	NSE564 (mod. 064)	488 €
8 x (600 x 400) ↕ 85 mm 430 x 600 x 730 h	NSE864 (mod. 084)	606 €

NKS


NKS154

Carros monoblock con estructura portabandejas y bandeja de recogegotas

490 x 715 x 1.710 h 15 x (600 x 400) ↕ 89 mm	NKS154 (1 EN DOTACIÓN)	2.051 €

CT

Carros de laboratorio para movilización bandejas

510 x 730 x 1750 h 18x(600x400) ↕ 90 mm	CT186	1.222 €

NSR S


NSR071S

Soporte base en acero inox. para abatidor (mod. 050 - 051)

900 x 750 x 910 h	NSR071S (mod. 064)	663 €
930 x 750 x 910 h	NSR101S (mod. 084)	663 €

KP



Kit patas con brida para soportes h 150 mm.

	KP004	103 €

RP



Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno

	RP04	294 €

NAN


NAN064

Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al NSR)

7 x (600 x 400)	NAN064	1.173 €
7 x (600 x 400)	NAN064	1.173 €

NCR


NCR071S

Carro para extracción estructuras con bandeja de recogegotas

400 x 771 x 911 h	NCR071S (mod. 064-084)	1.233 €

NKC I KKC


NKC071

0,25 kW - AC 230 V - 50 Hz

Campana de aspiración, con condensador de aire (para utilizar solo en hornos ya preparados - Accesorio NPK).

875 x 1.050 x 300 h	NKC071 (mod. 064)	2.442 €
930 x 1.050 x 300 h	NKC101 (mod. 084)	2.442 €
960 x 1.050 x 300 h	NKC201 (mod. 154)	2.638 €

CCE Colector campana para conexión externa

* Para ajustar la altura en la instalación del horno con campana imprescindible.
SOPORTE NSR071 S (sólo mod. 064)

CCE	246 €

KEB I KGB

Kit de sobreposición. Suplememnto por hornos sobrepuestos.



ARES064 + ARES064	KEB071P	831 €
ARGS064 + ARGS064	KGB071P	1.074 €
ARES064 + ARES084	KEB101P	879 €
ARGS064 + ARGS084	KGB101P	1.173 €

OTROS ACCESORIOS

*Apertura puerta automática (no disponible con puerta contraria) VERSIÓN Naboo	NAA (mod. 064 -084)	244 €
*Cambio sentido puerta	NPS (mod. 064 -084)	362 €
Suplemento para optimización energética (sólo modelos eléctricos)	NPK	118 €
*Preparación para conexión campana de aspiración	SN	225 €
*SMOKEGRILL - Aromatización VERSIÓN Naboo	NSG	245 €
*Suplemento para conexión a la red Ethernet VERSIÓN NABOO	NETH	256 €
*Estructura extraíble versión pastelería + bastidor de inserción	NSS564 (mod. 064)	440 €
	NSS864 (mod. 084)	468 €
*Chimenea antiviento para modelos de gas (obligatoria para todas las instalaciones sin sistema de aspiración) mod. ARGN y ARGS	CAV101 (mod. 084)	157 €
	CAV201 (mod. 154)	313 €

*Solicitar con el pedido del horno.

*Sistema de lavado automático SCS Solid Clean System (En dotación, 2 botes de detergente de 1 kg cada uno) VERSIÓN SAPIENS	SCS (mod. 064 -084)	780 €
*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros) VERSIÓN SAPIENS	LM2 (mod. 154)	940 €
*Sonda al corazón multipunto - Ø 3 mm. VERSIÓN SAPIENS	KSC004	273 €
Sonda al corazón de aguja - Ø 1 mm. (Sólo si el horno lleva sonda)	KSA001	195 €
Protección contra el calor de acero inox, para pared lateral derecha (indispensable cuando el horno está situado cerca de otras fuentes de calor)	NPA071 (mod. 064)	128 €
	NPA101 (mod. 084)	147 €

ACCESORIOS PARA EL MANTENIMIENTO

COMBICLEAN DETERGENTE ALCALINO 3 en 1. Producto detergente alcalino de triple acción, específico para la limpieza de la cámara de cocción. (2 envases de 5 l. cada uno)	CDL05	105 €	
Detergente para sistema de lavado automático SCS mod. 064 084 (Incluye 6 botes de 1 kg. cada uno)	SCL01	245 €	
Detergente para sistema de lavado automático LM mod. 154 (Incluye 1 depósito de 10 l.)	DL010	99 €	
Pulverizador para detergente 2 l.	PL002	33 €	 PL002 PL005
Pulverizador para detergente 5 l.	PL005	67 €	
Carro porta detergente en acero Inox. Capacidad 2 depósitos de 10 l. cada uno	CD002	856 €	

Multigrill Bandejas Gastronorm

Lista de precios

Modelo	Acabado	Altura	2/3 GN (352 x 325 mm)		1/1 GN (530 x 325 mm)		2/1 GN (530 x 650 mm)		
			Código	Euros	Código	Euros	Código	Euros	
Rejilla	Cromada G	–	G2300	12	G1100	20	G2100	30	
	Acero Inox X	–	X2300	30	X1100	39	X2100	72	
Bandeja lisa	Acero Inox T	20 mm	T2302	39	T1102	43	T2102	82	
		40 mm	T2304	46	T1104	54	T2104	90	
		65 mm	T2306	51	T1106	60	T2106	101	
Bandeja perforada	Acero Inox F	20 mm	F2302	46	F1102	52	F2102	118	
		40 mm	F2304	52	F1104	61	F2104	126	
		65 mm	F2306	62	F1106	79	F2106	155	
		100 mm	-	-	F1110	101	F2110	197	
		150 mm	-	-	F1115	149	F2115	288	
Plancha aluminio acum. calor	Lisa AP	-	-	-	APL11	198	-	-	
Plancha aluminio acum. calor	Rallada AP		-	-	APR11	227	-	-	
Bandeja esmaltada	S	20 mm	-	-	S1102	59	S2102	92	
		40 mm	-	-	S1104	69	S2104	102	
		65 mm	-	-	S1106	76	S2106	115	
Cesta red metalica	Acero Inox R	1,8 Kg	R230	69	R1104	93	-	-	
		4,5 Kg	-	-	-	-	R2104	186	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Lisa ATL	-	ATL23	48	AT11	58	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Perforada ATF	-	ATF23	58	AF11	63	-	-	
Bandeja aluminio teflonada antiadherente	Teflonada AT	20 mm	AT230	46	AT02	64	-	-	
		40 mm	-	-	AT04	78	-	-	
		65 mm	-	-	AT06	82	-	-	
Rejilla para verduras	Acero Inox GV	-	GV230	80	GV110	132	-	-	
Rejilla para pinchos de 52 cm	Acero Inox GS	-	-	-	GS111	54	-	-	
Pincho 52 cm	Acero Inox SD	52 cm	-	-	SD052	21 ud.	-	-	
Rejilla para pinchos pequeños	Acero Inox GS	-	GS230	39	GS112	61	-	-	
Rejilla carne o pescado	GC	-	GC230	145	GC113	150	-	-	
Bandeja antiaherente tortillas	Aluminio TF	6 piezas	-	-	TF106	83	-	-	
		12 piezas	-	-	-	-	TF112	191	
Rejilla para pollos	Acero Inox P	4 piezas	P230	52	-	-	-	-	
		8 piezas	-	-	P1108	58	-	-	
Rejilla de chapa y teflón antiadherente	-	1 pieza	TF123	67					
		2 piezas			TF223	83			
		6 piezas					TF623	154	

MAINHO
MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U

Kits multigrill promocional

KIT RESTAURANTE — MSK11R — 487,00 €

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos. aluminio revestido con teflón.
1/1 GN - LISA

1 x S1102



STEW PAN

Bandeja esmaltada. aleación metálica, revestimiento de cerámica.
1/1 GN - h 20 mm

1 x R1104



FRY BASKET

Cesta de red para prefritos.
Acero inox.
1/1 GN - 1,5 kg

1 x GV110



SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras.
Aluminio.
1/1 GN

KIT SUPERMERCADO / GASTRONOMÍA — MSK11S — 725,00 €

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

Parrilla especial para cocción de carnes y pescados. Introducción lado corto. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas. 1/1 GN

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

Bandeja espacial antiadherente para pollos. Aleación de aluminio especial con tratamiento antiadherente de tres capas.
H 145 mm - 1/1 GN - 8 pz

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

Cocción de brochetas carnes y pescados.
Acero inox.
1/1 GN - largo brochetas 23 cm

1 x GV110



SQUARE GRILL

Parrilla especial para cocción de verduras.
Aluminio.
1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

Bandeja antiadherente, con lados abiertos.
Aluminio revestido con teflón.
1/1 GN - lisa

Hasta 98 pollos en tan solo 35 minutos*

*Pollos de 950g



Speedy Chicken

Mod. PS1108

200,00 €

Asado perfecto simultáneo en ambos lados

Reduce hasta un 25% del tiempo respecto a una parrilla tradicional



Speedy Grill

Mod. SG11L
(apertura longitudinal)

272,00 €

Mod. SG12C
(apertura transversal)

272,00 €

COOK AND SERVE





COCCIÓN — SERVICIO

Las funciones multinivel y Just in Time garantizan siempre el nivel máximo de calidad de la comida.

COOK AND HOLD







COCCIÓN — MANTENIMIENTO — SERVICIO

Gracias a la cocción automática ICS ya no hay necesidad de preocuparse por programar el tiempo, la temperatura, la humedad; Naboo reconoce el tipo de carga y se encarga de todo.

La capacidad de mantenimiento de Neo durante el servicio garantiza siempre una calidad óptima y grandes prestaciones.

COOK AND CHILL









COCCIÓN — ABATIMIENTO CONSERVACIÓN — RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA — SERVICIO

Aprovechando la cocción nocturna, Naboo le da la posibilidad de llegar a la cocina por la mañana encontrando asados, estofados y piezas grandes ya listos.

Neo permite enfriar o ultracongelar alimentos cocinados anteriormente para poderlos utilizar sólo cuando se necesitan.

Para que los alimentos recuperen la temperatura de servicio adecuada sin afectar a la calidad.

LAVAVAJILLAS

DISHWASHERS

Última generación en lavavajillas

Latest generation in dishwashers



Lavavasos - Lavavajillas - Lavabandejas - Lavaobjetos - Trenes de lavado

Glass washers - Dishwashers - Tray washers - Object washers - Wash tunnels

Características Generales
General features

- Fabricados completamente en acero inox con acabado externo Scotch-Brite.
- El calentamiento de la cuba se realiza mediante resistencias blindadas, con protección termoestática.
- Dosificador hidráulico de abrillantador montado de serie.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox AISI 304.
- Funcionamiento completamente automático con uso de teclas electromecánicas.
- Las máquinas cuentan con microinterruptor para la detención del funcionamiento en caso de apertura de la puerta.
- Fabricados en total conformidad con las normativas de la CE.

- Completely made of stainless steel with a Scotch-Brite external finish.
- The heating of the bowl is done by shielded heating elements with thermostatic protection.
- Hydraulic rinse aid dispenser comes standard.
- Washing and rinsing arms made of AISI 304 stainless steel.
- Fully automatic operation with use of electromechanical keys.
- The machines are equipped with a microswitch for stopping operation in case of door opening.
- Manufactured in full compliance with EC regulations.

- Piezas interiores en fundición de acero inoxidable.
- Inside parts in cast stainless steel.



Colector aclarado 3 vías
Rinse collector 3-way



Colector sumidero
Drain pipe



Entronques desagüe
Junctions drainage



Campana presostato
Hood pressure switch



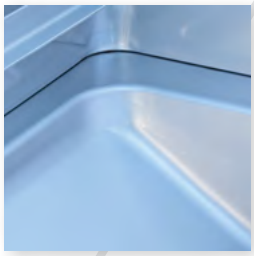
Distribuidor de agua
Water distributor



Bisagra puerta
Door hinge



Unión central puerta
Central joint door



Esquinas redondeadas
Rounded corners



Filtro y rebosadero en acero inox
Filter and overflow in stainless steel



Esquinas redondeadas
Rounded corners



Rejillas interiores en acero inox
Inner grilles in stainless steel



Teclas electromecánicas protegidas
Protected electro-mechanical keys

Lavavasos
Cesta 35x35

Glasses washer Basket 35x35



MB/9235

Series MB/9235 - MB/9510 - MB/9530 - MB/9530 TOP

Series 9235 - 9510 - 9530 - 9530Top

- Línea caracterizada por ser de reducidas dimensiones pero manteniendo una alta capacidad de lavado. - Puerta abatible.
- Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI 304L. - Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico.
-Funcionamiento totalmente automático. -Microrruptor magnético de seguridad en puerta.

MB/9510: Incorpora el lavado superior. Aclarado frío manual.
MB/9530: De alto rendimiento de doble pared, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico.
MB/9530 TOP: Equipados con un teclado Touch simple e intuitivo, que permite 5 tiempos de lavado preestablecido.

- Line characterised by being small in size but maintaining a high washing capacity. - Hinged door.
- Built-in insulated boiler, built in stainless steel AISI 304L. - Equipped with electric rinse aid dispenser device. - Fully automatic operation. -Magnetic safety microswitch on door.

MB/9510: Incorporates top washing. Manual cold rinsing.
MB/9530: High-performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance.
MB/9530 TOP: Equipped with a simple and intuitive Touch keyboard, which allows 5 pre-established wash times.

Medidas en cm
Sizes in cm

MB/9235	MB/9510	MB/9530	MB/9530 TOP
65 / 49,5 / 41	65 / 49,5 / 41	65 / 49,5 / 41	65 / 49,5 / 41
25	23,5	23,5	23,5

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo tazas-vasos	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ ciclo	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boyler (kW)	Potencia bomba (kW)	Tensión (V)	Ruido a 1 m. (Db)	€
MB/9235	35x35	150	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	**1.240**
MB/9510	35x35	150	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	**1.316**
MB/9530	35x35	150	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	**1.453**
MB/9530 TOP	35x35	5 ciclos	800	9,5	4	2,2	1,4	3	0,23	230	<70	**1.796**
	Basket size	Wash cycle	Working power cups-glasses	Tub capacity	Boyler capacity	Consumption water/cycle	Tub heating element	Boyler heat element	Pump power rating	Voltage	Noise at 1meter	

Lavavasos
Cesta 40x40
Glasses washer Basket 40x40



MB/9940 TOP

Series MB/9240 - MB/9920 - MB/9940 - MB/9940 TOP
Series 9240 - 9920 - 9940 - 9940 Top

- Línea caracterizada por ser de reducidas dimensiones pero manteniendo una alta capacidad de lavado. - Puerta basculante con doble pared de serie. - Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI 304L. - Equipadas con dosificador de abrillantador eléctrico. -Funcionamiento totalmente automático.
MB/9920: Incorpora el lavado superior. Aclarado frío manual.
MB/9940: De alto rendimiento de doble pared, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico.
MB/9940 TOP: Equipados con un teclado Touch simple e intuitivo, que permite 5 tiempos de lavado preestablecido.

- Line characterised by being small in size but maintaining a high washing capacity. - Tilting door with double wall standard fitted. - Built-in insulated boiler, built in stainless steel AISI 304L. - Equipped with electric rinse aid dispenser device.
- Fully automatic operation.
MB/9920: Incorporates top washing. Manual cold rinsing.
MB/9940: High-performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance.
MB/9940 TOP: Equipped with a simple and intuitive Touch keyboard, which allows 5 pre-established wash times.

Medidas en cm
Medidas en cm

MB/9240	MB/9920	MB/9940	MB/9940 TOP
69 / 54,5 / 46	69 / 54,5 / 46	69 / 54,5 / 46	69 / 54,5 / 46
29,5	28	28	28

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo tazas-vasos	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ ciclo	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boyler (kW)	Potencia bomba (kW)	Tensión (V)	Ruido a 1 m. (Db)	€
MB/9240	40x40	150	1.100	12,5	4,7	2,75	1,4	3	0,23	230	<70	**1.519**
MB/9920	40x40	150	1.100	12,5	4,7	2,75	1,4	3	0,30	230	<70	**1.660**
MB/9940	40x40	150	1.100	12,5	4,7	2,75	1,4	3	0,30	230	<70	**1.826**
MB/9940 TOP	40x40	5 ciclos	1.100	12,5	4,6	2,75	1,4	3	0,30	230	<70	**2.169**
	Basket size	Wash cycle	Working power cups-glasses	Tub capacity	Boyler capacity	Consumption water/cycle	Tub heating element	Boyler heat element	Pump power rating	Voltage	Noise at 1meter	

Lavavajillas
Cesta 50x50
Dishwasher Basket 50x50



MS/9451 MS/9503

Series MS/9451 - MS/9453 - MS/9501 - MS/9503 - MS/9503 TOP
Series 9451 - 9453 - 9501 - 9503 - 9503 Top

- Línea de pequeña embergadura pero que mantiene los 50x50cm clásicos de las cestas. - Ideales para vasos, platos y cubiertos. - Puerta abatible. - Caldera aislada incorporada. - Equipados con dosificador de abrillantador interno, válvula anticontaminación de la red de suministros de agua. -Funcionamiento totalmente automático con teclas electromecánicas. **MS/9453:** Aumento de la potencia del boyler y de la bomba. - **MS/9501:** De alto rendimiento de doble pared, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico. - **MS/9503:** De alto rendimiento de doble pared, mejor aislamiento acústico y mejor rendimiento térmico. -Aumento de la potencia del boyler y de la bomba. - **MS/9503 TOP:** Teclado Touch incorporado. - Ofrece una notable capacidad de carga. Puede llegar a lavar bandejas EURONORM.

- Small-size line but which maintains the classic 50x50 cm of the baskets. - Ideal for glasses, plates and cutlery. - Hinged door. - Built-in insulated boiler. - Equipped with internal rinse aid dispenser device, anti-contamination.≤ valve of the water supply network: - Fully automatic operation with electromechanical keys. **MS/9453:** Increase of the power of the boiler and of the pump. - **MS/9501:** High performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance. - **MS/9503:** High-performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance. Increase of the power of the boiler and of the pump. - **MS/9503 TOP:** Built-in Touch Keyboard. - Offers a remarkable load capacity. Can wash EURONORM trays.

MS/9451	MS/9453	MS/9501	MS/9503	MS/9503 TOP
81 62 59,5	81 62 59,5	82 62 60	82 62 60	82 62 60
31 Ø 32	31 Ø 32	30 Ø 31	30 Ø 31	30 Ø 31

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo tazas-vasos	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ ciclo	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boyler (kW)	Potencia bomba (kW)	Tensión (V)	Ruido a 1 m. (Db)	€
MS/9451	50x50	120/180	540/360	26	8	3,8	2,5	3	0,55	230	<70	**2.186**
MS/9453	50x50	120/180	540/360	26	8	3,8	2,5	4,5	0,55	400~3N	<70	**2.343**
MS/9501	50x50	120/180	540/360	17	8	3,5	2,8	3	0,55	230	<70	**2.364**
MS/9503	50x50	120/180	540/360	17	8	3,5	4,2	4,5	0,55	400~3N	<70	**2.581**
MS/9503TOP	50x50	5 ciclos	540/360	17	8	3,5	4,2	4,5	0,55	400~3N	<70	**2.923**
	Basket size	Wash cycle	Working power cups-glasses	Tub capacity	Boyler capacity	Consumption water/cycle	Tub heating element	Boyler heat element	Pump power rating	Voltage	Noise at 1meter	

Lavavajillas de cúpula
Cesta 50x50

Dome dishwasher
Basket 50x50



Composición:
MS/9120 AT (cúpula) +
TL/961 SX + (Mesa entrada)
TLV/9131 DX + (mesa dcha servicio)
GDRL (grifo)

Composition:
MS/9120 AT (dome) +
TL/961 SX + (Input table)
TLV/9131 DX + (right table service)
GDRL (tap)

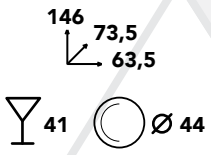
Series EASY/90 - MS/9120 - MS/9120AT - MS/9120 TOP

Series EASY - MS9120 - MS9120AT - MS9120Top

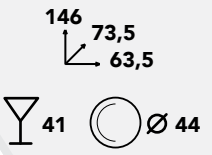
- Línea diseñada para ser usada en sistema de trabajo en línea o esquina, junto con mesas de entrada pre-lavado y mesas de salida.
- Modelo MS/9120AT: Equipado de serie con bomba de descarga y tienen un cambio parcial en cada ciclo de lavado. Equipados también con bomba de aumento de presión y depósito atmosférico para garantizar un enjuage de alto rendimiento.
- Modelo MS/9120TOP: Teclado TOUCH incorporado.

- Line designed to be used in work system in line or corner, together with pre-wash inlet tables and outlet tables.
- Model MS/9120AT: Fitted as standard with discharge pump and they have a partial change in each wash cycle. Also fitted with pressure booster pump and atmospheric tank to guarantee high performance rinsing.
- Model MS/9120TOP: Built-in TOUCH Keyboard.

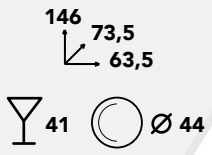
EASY/90



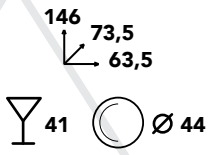
MS/9120



MS/9120AT



MS/9120 TOP



TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 400~3N/50Hz · 230~3N/50Hz · 230~1N/50Hz
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 400 3N/50Hz · 230 3N/50Hz · 230 1N/50Hz

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Potencia trabajo tazas-vasos	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ ciclo	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boyler (kW)	Potencia bomba (kW)	Ruido a 1 m. (Db)	€
EASY/90	50x50	2 ciclos	960	25	10	3,5 l	3	6	0,8	<70	**3.702**
MS/9120	50x50	5 ciclos	1.200	25	10	3,5 l	3	6	0,88	<70	**4.259**
MS/9120 AT	50x50	5 ciclos	800	25	13	3,5 l	3	6	0,88	<70	**4.792**
MS/9120 TOP	50x50	5 ciclos	1.100	25	10	3,5 l	3	6	0,88	<70	**4.602**
	Basket size	Wash cycle	Working power cups-glasses	Tub capacity	Boyler capacity	Consumption water/cycle	Tub heating element	Boyler heat element	Pump power rating	Voltage	Noise at 1meter

Lavaobjetos
Lavaobjetos



MLP/50 MLP/60E MLP/140

Series MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E - MLP/80 - MLP/140
Series MLP/50 - MLP/56 - MLP/80 - MLP/140

- Máquinas específicas para el lavado de utensilios de cocina (bandejas, sartenes, cestos, etc.), ideales para panaderias, confiterías, carnicerias y grandes cocinas. - Equipadas con bomba de aumento de presión de serie y doble enjuague. -Caldera aislada incorporada, construida en acero inoxidable AISI 304L. -Equipadas con dosificador de detergente y válvula anticontaminación de la red de suministro de agua. -Depósito con bordes redondeados, filtros en todo el depósito, funcionamiento automático con teclas electromecánicas (MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E) o teclado Soft Touch (MLP/60 - MLP/80 y MLP/140).

- Specific machines for washing of kitchen utensils (trays, pans, baskets, etc.), ideal for bakeries, pastry shops, butchers and large kitchens. - Equipped with pressure booster pump standard fitted and double rinsing. - Built-in insulated boiler, built in stainless steel AISI 304L. - Equipped with detergent dispensing device and anticontamination valve of the water supply network. - Tank with rounded edges, filters in the entire tank, automatic operations with electromechanical keys (MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E) or Soft Touch keypad (MLP/60 - MLP/80 and MLP/140).

MLP/50
86 × 69 × 60

MLP/56
143 × 69 × 60

MLP/60E
190 × 81 × 68

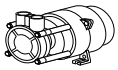
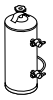
MLP/80
190 × 81 × 95

MLP/140
190 × 81 × 144

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 400~3N/50Hz · 230~3N/50Hz · 230~1N/50Hz
SUPPLY VOLTAGE: 400~3N/50Hz · 230~3N/50Hz · 230~1N/50Hz

Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ ciclo	Resistencia cuba (kW)	Resistencia boyler (kW)	Potencia bomba (kW)	Ruido a 1 m. (Db)	€
MLP/50	50x50	180-360	15	10	3,8 l	2,5	4,5	0,75	<70	**4.144**
MLP/56	50x50	180-360	16	15	3,8 l	2,5	6	0,75	<70	**4.855**
MLP/60E	55x69	2 ciclos	42	20	11 l	6	6	2	<70	**6.603**
MLP/80	82x69	4 ciclos	42	21	14 l	9	9	2,4	<70	**11.070**
MLP/140	130x69	4 ciclos	88	34	25 l	9	2x6	2x2,4	<70	**15.553**
	Basket size	Wash cycle	Tub capacity	Boyler capacity	Consumption water/cycle	Tub heating element	Boyler heat element	Pump power rating	Noise at 1meter	

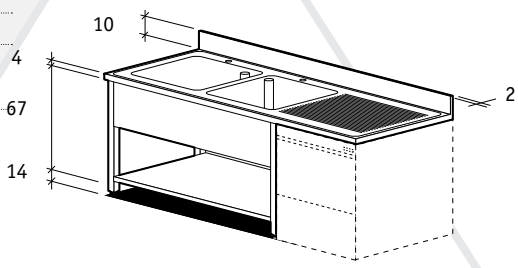
Accesorios
Cestas 35 - 40 - 50
Accessories baskets 35 - 40 - 50

Esquema	Modelo	Compatibilidad con serie...	Desripción	Dimensiones (cm)	Kg	m³	€
	**PS/MBE**	35 - 40	Bomba de descarga con filtro	-	-	-	**142**
	PS/MS	50	Bomba de descarga con filtro	-	-	-	**167**
	**PAP/MB**	35 - 40	Bomba de aumento de presión (interna montada)	18x12x13h	-	-	**248**
	PAP/MS	50	Bomba de aumento de presión (interna montada)	43x20x13h	5	0,01	**248**
	KIT/PAP	35 - 40 - 50	Kit bomba aumento de presión	18x12x13h	5	0,004	**226**
	**DPA/08**	35 - 40 - 50	Ablandador automático de 8L.	23x40x55h	5	0,004	**938**
	**DP/08**	35 - 40 - 50	Ablandador de 8L.	23x40x55h	20	0,05	**149**
	DP/12	35 - 40 - 50	Ablandador de 12L.	∅ 18,5x40h	7	0,03	**192**
	DP/16	35 - 40 - 50	Ablandador 16L.	∅ 18,5x40h	9	0,03	**233**
	**DDL/2**	35 - 40 - 50	Dosificador eléctrico ajustable detergente líquido (montado)	∅ 18,5x60h	12	0,03	**256**
	KIT DDL/2	35 - 40 - 50	Kit dosificador eléctrico ajustable detergente líquido	-	-	-	**224**

Discharge pump with filter
Discharge pump with filter
Pressure booster pump (internal mounted)
Pressure booster pump (internal mounted)
Pressure booster pump kit
Automatic softener 8L.
Softener 8L.
Softener 12L.
Softener 16L.
Adjustable electric dispenser liquid detergent (assembled)
Liquid detergent adjustable electric dispenser kit

Accesorios y equipamientos adaptados a líneas de bajo-mesa con estas medidas.

Accessories and equipment adapted to under-table lines with these measurements.



(Equipamientos)
(Equipment)

Equipamientos Línea 50

Equipments basket 50

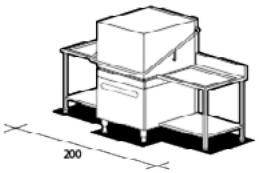
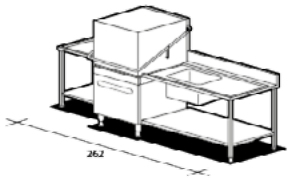
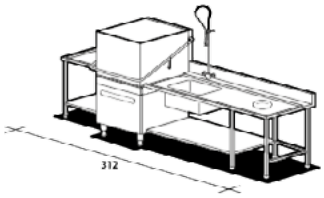
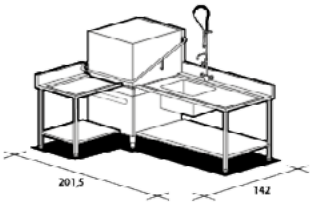
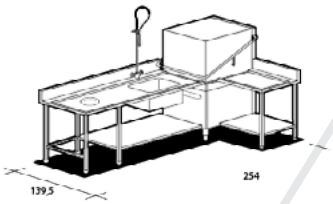
Esquema	Modelo	Desripción	Dimensiones	Kg	m³	€	
	**LMS/12 DX**	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	42	0,97	**1.055**	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	**LMS/12 SX**	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	42	0,97	**1.055**	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	**LMS/14 DX**	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70x85h	47	1,13	**1.129**	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h
	**LMS/14 SX**	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70x85h	47	1,13	**1.129**	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h
	**LMS/15 DX**	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x40x25h	150x70x85h	56	1,21	**1.450**	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 50x40x25h
	**LMS/15 SX**	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x40x25h	150x70x85h	56	1,21	**1.450**	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 50x40x25h
	**LMS/18 DX**	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	180x70x85h	69	1,48	**1.561**	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	**LMS/18 SX**	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	180x70x85h	69	1,48	**1.561**	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	**LMS/20 DX**	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	200x70x85h	77	1,61	**1.653**	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h
	**LMS/20 SX**	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	200x70x85h	77	1,61	**1.653**	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h
	**AMS/12 DX**	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	58	1,02	**1.499**	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	AMS/12 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	58	1,02	**1.499**	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h
	**AMS/15 DX**	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70x85h	72	1,27	**2.035**	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 40x50x25h
	AMS/15 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70x85h	72	1,27	**2.035**	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 40x50x25h
	**GL/1**	Grifo grupo normal	-	-	-	**117**	Normal group tap
	**GL/2**	Grifo grupo a leva norma higiénica	-	-	-	**272**	Cam control group tap hygienic standard
	**GL/4**	Grifo grupo a leva norma higiénica doble erogación	-	-	-	**433**	Cam control group tap hygienic standard double outgo
	**SF/1**	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	**25**	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2
	**SF/3**	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	**43**	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2

Accesorios fregaderos LMS, AMS
Accessoires évier LMS, AMS

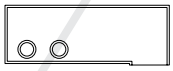
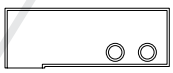
Equipamientos
Línea 50 + Cúpula
Equipment Basket 50 + Dome

Esquema	Modelo	Desripción	Dimensiones	Kg	m³	€	
	**T/60**	Estante lateral izq./dcho.	60x60x51,5h	5	0,05	**238**	Left/right side shelf
	**TL/961**	Mesa servicio	68x56x87h	14	0,01	**365**	Service table
	TL/9130	Mesa servicio	130x56x87h	17	0,18	**626**	Service table
	**TL/961DX** **TL/9130DX**	Mesa servicio derecha con alzatina	68x70x105h 130x70x105h	16 39	0,15 0,23	**474** **803**	Right service table with stand
	TL/961SX **TL/9130SX**	Mesa servicio izquierda con alzatina	68x70x105h 130x70x105h	16 39	0,15 0,23	**474** **803**	Left service table with stand
	**TLV/9131DX**	Mesa servicio con cuba (50x40) dcha.	130x70x105h	55	0,52	**1.468**	Service table with bowl (50x40) right
	TLV/9131SX	Mesa servicio con cuba (50x40) izq.	130x70x105h	55	0,52	**1.468**	Service table with bowl (50x40) left
	**TLV/9132 DX**	Mesa servicio con cuba (50x40) dcha. + agujero triturador	130x70x105h	60	0,52	**1.836**	Service table with bowl (50x40) right + shredding hole
	TLV/9132SX	Mesa servicio con cuba (50x40) izq. + agujero triturador	130x70x105h	60	0,52	**1.836**	Service table with bowl (50x40) left + shredding hole
	**TLV/9181 DX**	Mesa servicio con cuba (50x40) dcha. + agujero triturador	180x70x105h	85	0,72	**2.171**	Service table with bowl (50x40) right + shredding hole
	TLV/9181 SX	Mesa servicio con cuba (50x40) izq. + agujero triturador	180x70x105h	85	0,72	**2.171**	Service table with bowl (50x40) left + shredding hole
	AT/AN911	Alzatina en ángulo adaptable a mesas de servicio	63,5x11x23h	2	0,02	**99**	Stand at an angle adaptable to service tables
	**GD**	Grupo ducha orientable	-	-	-	**525**	Swivel shower group
	**GDR**	Grupo ducha orientable con grifo de servicio	-	-	-	**589**	Swivel shower group with service tap
	**GDRL**	Grupo ducha orientable con grifo de servicio por leva	-	-	-	**674**	Swivel shower group with cam control service tap
	**GL/1**	Grifo grupo normal	-	-	-	**117**	Normal group tap
	**GL/2**	Grifo grupo a leva norma higiénica	-	-	-	**272**	Cam control group tap hygienic standard
	**GL/4**	Grifo grupo a leva norma higiénica doble erogación	-	-	-	**433**	Cam control group tap hygienic standard double outgo
	**SF/1**	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	**25**	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2
	**SF/3**	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	**43**	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2

Equipamientos
Línea 50 + Cúpula
Equipment Basket 50 + Dome

Conjunto	Dimensiones (cm)	Compuesto por... (mesas de trabajo)	
	200x73,5x146h	Cúpula + TL/961 DX + TL/961 SX	Dme + TL/961 DX + TL/961 SX
	262x73,5x146h	Cúpula + TL/961 SX + TLV/9131 DX	Dome + TL/961 SX + TLV/9131 DX
	312x73,5x146h	Cúpula + TL/961 SX + TLV/9181 DX + GD	Dome + TL/961 SX + TLV/9181 DX + GD
	201,5x73,5x146h	Cúpula + TL/961 SX + AT/AN911 + TLV/9131 DX + GDR	Dome + TL/961 SX + AT/AN911 + TLV/9131 DX + GDR
	139,5x73,5x146h	Cúpula + TLV/9181 SX + AT/AN911 + TL/961 DX + GD	Dome + TLV/9181 SX + AT/AN911 + TL/961 DX + GD

Mesas de clasificación y accesorios para el lavado de vajillas
Mesas de clasificación y accesorios para el lavado de vajillas

Esquema	Modelo	Descripción	Dimensiones	Kg	m³	€	Description
	**TCS/A1S**	Mesa esquina izquierda	170x100x85h	42	1,67	**1.478**	Left corner table
	**TCS/A1D**	Mesa esquina derecha	170x100x75h	42	1,67	**1.478**	Right corner table
	**TCS/A2S**	Mesa esquina izquierda	220x100x85h	65	2,15	**2.009**	Left corner table
	**TCS/A2D**	Mesa esquina derecha	220x100x85h	65	2,15	**2.009**	Right corner table

Tren de lavado
Wash tunnel



MST/9015

Series
MST/9015 (DX-SX) - MST/9021 (DX-SX) - MST/9115 (DX-SX)
MST/9121 (DX-SX) - MST/9315 (DX-SX) - MST/9321 (DX-SX)

- Trenes de lavado modulares construidos totalmente en acero inoxidable.
- Zona de PRELAVADO perfecta para necesidades de residuos muy resistentes (modelos MST/9115 - 9121 - 9315 - 9321)
- Equipados con una zona de prelavado ideal para los residuos más persistentes (excepto modelos MST/9015 y MST/9021)
- Zona de doble aclarado para facilitar la desinfección y secado de la vajilla (modelos MST/9315 y MST/9321)
- Pueden ir dotados con equipamientos de entrada y salida del lavado.
- Zonas de trabajo independientes separados por cortinas que impiden la mezcla de aguas y detergentes.

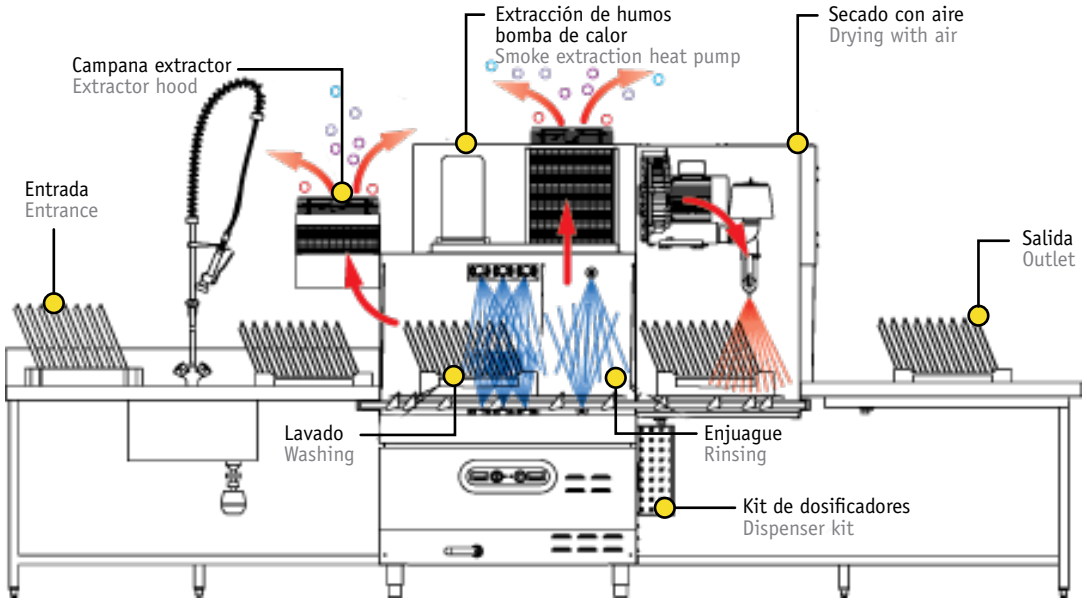
- Modular wash tunnels fully made of stainless steel.
- Perfect PREWASH area for very resistant waste needs (models MST/9115 - 9121 - 9315 - 9321)
- Equipped with an ideal prewash area for the most persistent waste (except models MST/9015 and MST/9021)
- Double-rinsing area to facilitate disinfection and drying of dishes (models MST/9315 and MST/9321)
- They may be equipped with wash inlet and outlet equipment.
- Work areas separated by curtains that prevent the mixing of water and detergents.

Características técnicas comunes	Todos los modelos
Paso útil de la cesta (cm)	50,5 x 42h
Presión agua de alimentación (At)	1,5-3,0
Temperatura máxima del agua (°C)	50-55
Resistencia de la cuba (kW)	9
Resistencia del boyler (kW)	18
Potencia del motor de arrastre (kW)	0,15-0,35
Ruido a 1 metro (Db)	<70

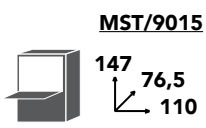
Clearance of the basket (cm)
Feed water pressure (At)
Maximum temperature of water (°C)
Heating element of the bowl (kW)
Heating element of the boiler (kW)
Power of the drive motor (kW)
Noise at 1 metre (Db)

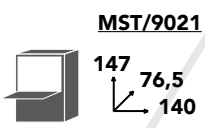
Tren de lavado
Wash tunnel

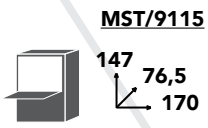
Infografía del funcionamiento de un tren de lavado (modelo MST/9021SX)
Computer graphics of the operation of a wash tunnel (model MST/9021SX)

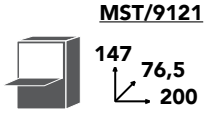


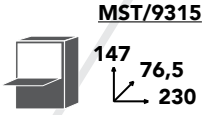
Medidas exteriores
Outer measurements

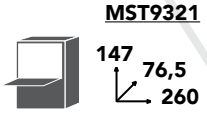


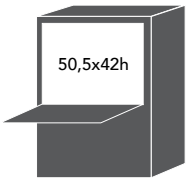












Paso útil de la cesta en todos los trenes de lavado.
Clearance of the basket in all wash tunnels.

Trifásico 400V,+3N
Three-phase 400V, +3N

Modelos	Potencia lavado (c/h)	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/cesta (litros)	Potencia bomba (kW)	Potencia total (kW)	€
MST/9015	55-80	60	20	4,5	1,4	19,75	**10.032**
MST/9021	64-98	60	20	4,5	1,4	19,75	**15.006**
MST/9115	90-130	58	23	-	1,1	20,50	**16.377**
MST/9121	110-170	70	23	-	1,5	20,50	**21.115**
MST/9315	90-130	58	23	-	1,1	21	**22.248**
MST/9321	110-170	70	23	-	1,5	21	**27.089**
	Basket size	Basket size	Basket size	Basket size	Basket size	Basket size	

Prelavado
Prewash

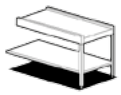
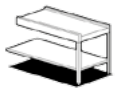
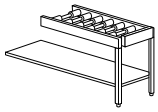
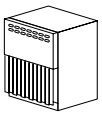
Modelos	Capacidad cuba (litros)	Resistencia cuba (kW)	Potencia bomba (kW)
MST/9115	47	9	0,75
MST/9121	47	9	0,75
MST/9315	47	9	0,75
MST/9321	47	9	0,75
	Basket size	Basket size	Basket size

Doble aclarado
Double rinse

Modelos	Capacidad cuba (litros)	Resistencia cuba (kW)	Potencia bomba (kW)
MST/9315	31	3	0,5
MST/9321	31	3	0,5
	Basket size	Basket size	Basket size

MESAS DE SERVICIO PARA TREN DE LAVADO

Service table for wash tunnel

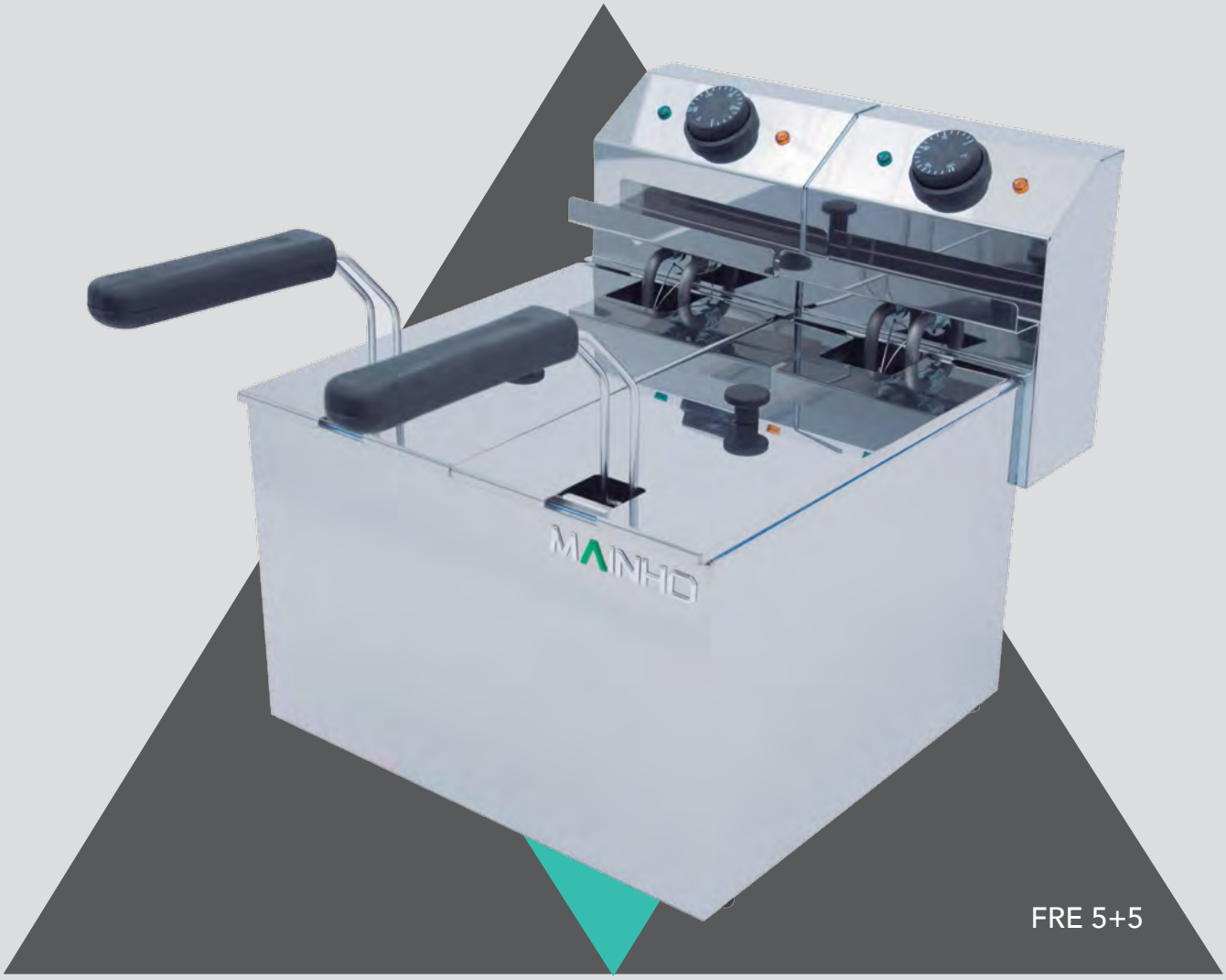
Esquema	Modelo	Descripción	Dimensiones	Kg	m³	€
	**TUE/912**	Mesa entrada/salida con estante inferior	120x83x85h	-	0,65	**866**
	TUE/916	Mesa entrada/salida con estante inferior	160x63x85h	-	0,86	**1.156**
	**TUA/912**	Mesa entrada/salida con estante inferior para la	190x63x85h	-	1,02	**996**
	TUA/916	zona de secado	230x63x85h	-	1,23	**1.285**
	**TEV/912DX**	Mesa prelavado derecha + cuba de 45x45 + estante	120x70x105h	-	1,12	**1.512**
	TEV/912SX	Mesa prelavado izquierda + cuba de 45x45 + estante	120x70x105h	-	1,12	**1.512**
	TEV/916DX	Mesa prelavado derecha + cuba de 45x45 + estante	160x70x105h	-	1,38	**2.015**
	TEV/916SX	Mesa prelavado izquierda + cuba de 45x45 + estante	160x70x105h	-	1,38	**2.015**
	**TEVS/918DX**	Mesa prelavado derecha + cuba 45x45 + zona desbarazado	180x70x105h	-	2,12	**2.376**
	TEVS/918SX	Mesa prelavado izquierda + cuba 45x45 + zona desbarazado	180x70x105h	-	2,12	**2.376**
	**URF/912**	Unidad lineal + rodillos libres + estante	120x63x85h	30	0,65	**1.458**
	URF/916	Unidad lineal + rodillos libres + estante	160x63x85h	40	0,85	**1.944**
	**URFA/912**	Unidad lineal + rodillos libres + estante en zona secado	190x63x85h	32	1,02	**1.588**
	URFA/916	Unidad lineal + rodillos libres + estante en zona secado	230x63x85h	42	1,23	**2.074**
	AEMD	Unidad angular entrada motorizada derecha	62x58x85h	-	-	**3.024**
	AEMS	Unidad angular entrada motorizada izquierda	62x58x85h	-	-	**3.024**
	AUMD/12	Unidad angular salida motorizada a la derecha	73x120x85h	-	-	**4.752**
	AUMS/12	Unidad angular salida motorizada a la izquierda	73x120x85h	-	-	**4.752**
	AUMD/17	Unidad angular salida motorizada a la derecha	73x170x85h	-	-	**5.346**
	AUMS/17	Unidad angular salida motorizada a la izquierda	73x170x85h	-	-	**5.346**
	00908020	Microinterruptor fin de trayectoria para mesas rodillos	-	-	-	**97**
	**KIT/CDBD**	Kit de dosificadores	-	-	-	**788**
	**MZA/908**	Módulo secado eléctrico 2,2 kW HP3,00 400V x3	77x63x114h	-	0,6	**5.092**
	**MAFPC**	Aspiración de los humos de la bomba de calor 1,5 kW	95x61x46,5h	-	0,35	**7.452**
	**MCACV/DX**	Campana extractora derecha	70x39x32,5h	-	0,10	**2.138**
	MCACV/SX	Campana extractora izquierda	70x39x32,5h	-	0,10	**2.138**

FREIDORAS ELÉCTRICAS

ELECTRIC FRYER

Buena fritura con poca inversión

Good frying with a small investment



FRE 5+5

Con grifo de vaciado - Sin grifo de vaciado

With drain tap - No drain tap

Freidoras eléctricas
Electric fryers



FRE-5+5

FRE-8V

Freidoras sin grifo (FRE) - Freidoras con grifo (FRE-V)
Deep fryers without tap (FRE) - fryers with tap (FRE-V)

- Cabezal porta-resistencia de fácil extracción para su limpieza.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable 18/8.
- Microrruptor de seguridad en cabezal resistencia.
- Tapa y cesta incluidas.
- **SERIE FRE-V:** Dotadas de grifo de vaciado.

- Heating element-holder header easily removable for cleaning.
- 18/8 stainless steel shielded heating elements.
- Safety microswitch in heating element header.
- Lid and basket included.
- **FRE-V SERIES:** Fitted with drainage tap.

Monofásico 230V
Single phase 230 V

Monofásico 230V
Single phase 230 V

Trifásico 400V
Three phase 400V

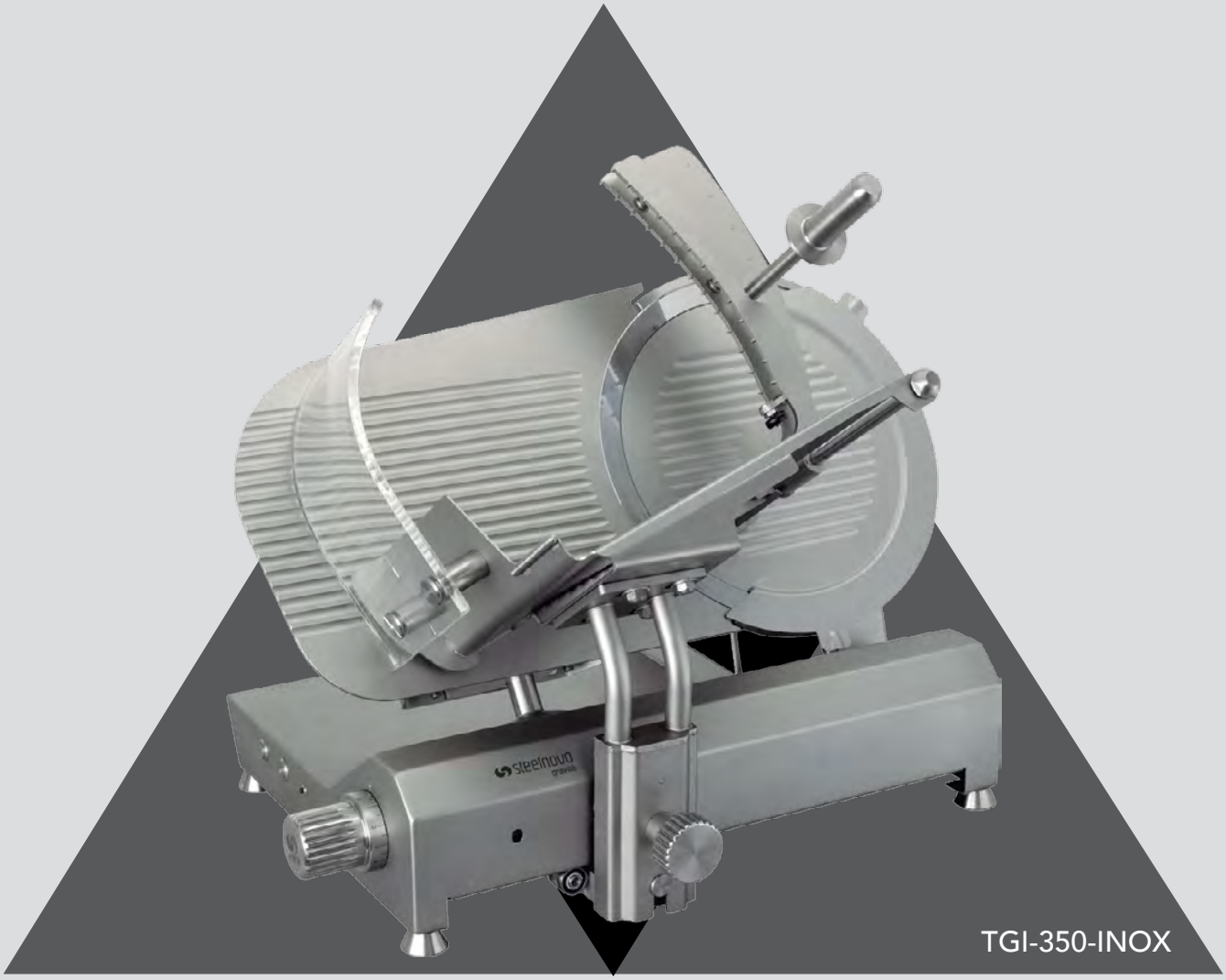
Modelos	Medidas exteriores	Capacidad	Tensión	Kg	m³	Kw	€
FRE-5	18,5x42x35h	5 litros	230V	7	0,05	2,7	**197**
FRE-5+5	37x42x35h	5+5 litros	230V	14	0,1	5	**383**
FRE-8	27x42x35h	8 litros	230V	10	0,08	3,3	**212**
FRE-8+8	54x42x35h	8+8 litros	230V	20	0,16	6,6	**409**
FRE-8V	27x49x35h	8 litros	230V	10	0,08	3,3	**311**
FRE-8+8V	54x49x35h	8+8 litros	230V	20	0,16	6,6	**604**
FRET-10V	27x53x35h	10 litros	400V 3+N	12	0,1	6	**528**
FRET-10+10V	52x53x35h	10+10 litros	400V 3+N	24	0,2	12	**952**

CORTADORAS

SLICERS

Del movimiento más suave al corte más limpio.

From the softest movement
to the cleanest cut.

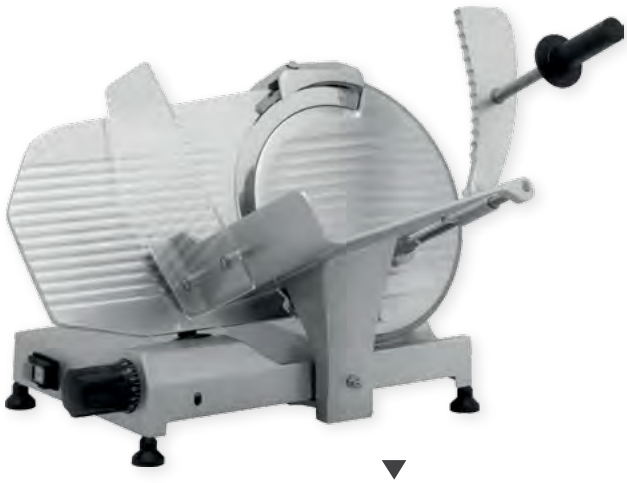


TGI-350-INOX

Cortadoras semi-profesionales
Semi-professional slicers



TGL-250



TGE-300

Series
(TGE - TGL) Cortadoras de fiambres por gravedad
Cuchillas Ø220 - Ø250 - Ø300

TGE - TGL Gravity slicing machine - Ø220 - Ø250 - Ø300 blades

- Especiales para bares, pizzerias, bocaterias, restaurantes, etc. - Fabricadas en aluminio especial alimentario. - Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. - Motor autoventilado de 0,3 a 0,5 HP para un rendimiento en las situaciones más adversas. - Cuchilla con protección incorporada. - Plato con base acanalada para un buen deslizamiento del producto. - Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro.

- Special for bars, pizzerias, snack bars, restaurants, etc. - Manufactured in special food-grade aluminium. - Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. - Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. - Blade with protection incorporated. - Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product. - Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier.

Monofásico 230V
Monofásico 230V

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m³	€
TGL-220-F	52x39x34h	24	-	-	0-15	-	14	0,13	**565**
TGL-250-F	53x40x35h	25	-	-	0-15	-	15	0,13	**625**
TGE-300	56x50x43h	29	20,5	18x25	0-15	0,37	21	0,19	**1.076**

Cortadoras profesionales
Professional slicers



TG-350



TG-300 AUT

Series
(TG - TG-AUT) Cortadoras de fiambres por gravedad
Cuchillas Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø370

TG - TG-AUT Gravity slicing machine. Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø375 blades

- Cortadoras de alta gama con gran capacidad de corte. -Fabricadas en aluminio especial alimentario. -Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. -Motor autoventilado de 0,3 a 0,5 HP para un rendimiento en las situaciones más adversas. -Transmisión por doble cinta de alta adherencia. -Cuchilla de calidad 100/cr6. -Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. -Plato con base acanalada para el buen deslizamiento del producto. -Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro. **OPCIONES:** - Cuchilla ateflonada. **-TG-AUT:** Caja de automatismos en acero inoxidable AISI-304. - Regulación del recorrido del carro en 4 posiciones.

- High-end cutters with great cutting capacity. - Manufactured in special food-grade aluminium. - Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. - Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. - Transmission by high adherence double belt. - Blade with quality 100/cr6. - Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. - Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product. - Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier.
OPTIONS: - Teflon coated blade. **-TG-AUT**. Automatism box in AISI-304 stainless steel. - Regulation of the carriage's travel in 4 positions.

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m³	€
TG-300	69x57x48h	31	21,5	19x25	0-15	0,37	36	0,26	**1.740**
TG-330	69x57x48h	33	24	19x25	0-15	0,37	40	0,26	**1.902**
TG-350	78x54x48h	37	25	21x28	0-15	0,50	47	0,36	**1.995**
TG-370	78x54x48h	37	27	21x28	0-15	0,50	49	0,36	**2.305**
TG-300AUT	70x60x60h	31	21,5	19x25	0-15	0,37	50	0,26	**4.323**
TG-330AUT	70x60x60h	31	24	19x25	0-15	0,37	60	0,26	**4.483**
TG-350AUT	85x63x66h	37	25	21x28	0-15	0,50	70	0,36	**4.943**

Monofásico 230V
Monofásico 230V

Cortadoras profesionales de tracción directa

Direct traction gravity slicers



Detalle engranaje
Gear detail



TGI-330

Series
(TGI) Cortadoras de fiambres por gravedad de tracción directa
Cuchillas Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø370

TGI Direct traction gravity slicers Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø370 blades

- Caracterizada por la tracción directa por engranajes para garantizar una buena rotación de la cuchilla, en ocasiones de alto esfuerzo de corte. -Fabricadas en aluminio especial alimentario. -Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. - Motor autoventilado con transmisión por engranajes elicoidales. -Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. -Cuchilla de calidad 100/cr6. -Brazo del carro autoblocante con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro.
OPCIÓN: Cuchilla ateflonada

- Characterised by direct gear traction to ensure good blade rotation, occasionally with a high cutting force. - Manufactured in special food-grade aluminium. - Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. - Self-ventilated motor with helicoidal gear transmission. - Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. Blade with quality 100/cr6. - Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
OPTIONS: Teflon coated blade

Monofásico 230V
Monofásico 230V

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m³	€
TGI-300	69x57x48h	31	21,5	19x25	0-15	0,30	36	0,26	**1.870**
TGI-330	69x57x48h	31	23	19x25	0-15	0,30	40	0,26	**2.080**
TGI-350	80x58x55h	37	24	20x28	0-15	0,37	45	0,36	**2.466**
TGI-370	80x58x55h	37	26	21x28	0-15	0,37	47	0,36	**2.574**

Cortadoras profesionales de carnes y semi-congelados

Meat and semi-frozen food slicers

¿Quieres convertir una TC en una TV? Ahora puedes, solamente cambiando el plato.

Do you want to convert a TC on a TV? Now you can only changing the plate.



TV-350



TC-350

Series
(TV) Cortadoras para semi-congelados - (TC) Cortadoras de carne
Cuchillas Ø300 - Ø350 - Ø370

TV Slicer for semi-frozen food - TC Meat slicers - Ø300 - Ø350 - Ø370 blades

TC: Cortadoras de carne que se distinguen por la facilidad en la limpieza, ergonomia, rapidez de manejo y gran robustez. -Presenta una linea tradicional recientemente reestilizada en sus principales componentes. -Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. -Transmisión por doble cinta de alta adherencia. -Cuchilla de calidad 100/cr6. -Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. -Plato y carro deslizante construidos en aluminio estrusionado. -Accesibilidad en la extracciñon de los carros para facilitar su limpieza. Brazo del carro autoblocante , con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro.
OPCIONES:
-Cuchilla ateflonada. -Transformar una TC en TV cambiando el plato.

TC: Meat slicers that stand out with easy cleaning, ergonomics, fast handling and great robustness. - It presents a traditional line with is main components restyled. - Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides.
- Transmission by high adherence double belt. - Blade with quality 100/cr6. - Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. - Sliding plate and carriage built in extruded aluminium. - Accessibility in removal from carriages for easy cleaning. - Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
OPTIONS: Teflon coated blade. - Turn a TC into a TV changing the plate.

Monofásico 230V
Monofásico 230V

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m³	€
TV-300	70x53x51h	31	20,5	27x21	0-15	0,30	29	0,26	**1.902**
TV-350	82x61x78h	37	24	24x26,5	0-15	0,30	47	0,36	**2.311**
TV-370	82x61x78h	37	25	25x26,5	0-15	0,37	48	0,36	**2.487**
TC-300	68x58x57h	31	-	-	0-15	0,30	29	0,26	**1.956**
TC-350	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,30	48	0,36	**2.466**
TC-370	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,37	48	0,36	**2.574**

Cortadoras de diseño
Design slicers



TGI-350INOX

Serie (TGI-INOX)
Cortadora de fiambres profesional de diseño
Cortadora de fiambres profesional de diseño

- Estructura totalmente realizada en acero inox AISI 304, resistente a la corrosión, lavable con ducha de baja presión, grado de protección Internacional Protection (IP) 54. - Mangos ergonómicos de fundición de acero inoxidable con escala graduada de precisión, grabada con láser y regulado del espesor de corte de 0 a 22mm - Potente motor ventilado de 0,5 Hp, transmisión rectificada de engranajes con tornillo sinfín, y acoplamiento flexible para garantizar un corte perfecto sin esfuerzos - Espacio amplio para facilitar la limpieza y desinfección - Fácil de limpiar en lavavajillas, el paralonja y el plato se desmontan fácilmente, asñi como el dispositivo mecánico de seguridad - Cuchilla de diámetro 350mm, de acero inoxidable con un perfil rebajado y una superfície de contacto reducida - Tecla encendido-apagado de acero inoxidable con grado de protección IP67, resistente al agua - Caja de componentes eléctricos hermética al agua - Apagado automático tras 30 segundos al final de acada uso
- Piloto LED indicando la intervención de la ventilación suplementaria - Afilador independiente fácilmente utilizable y de mango sencillo - Pie en acero inoxidable antirresbalo con una gran superfície de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos **- Motor monofásico. Motor trifásico.**

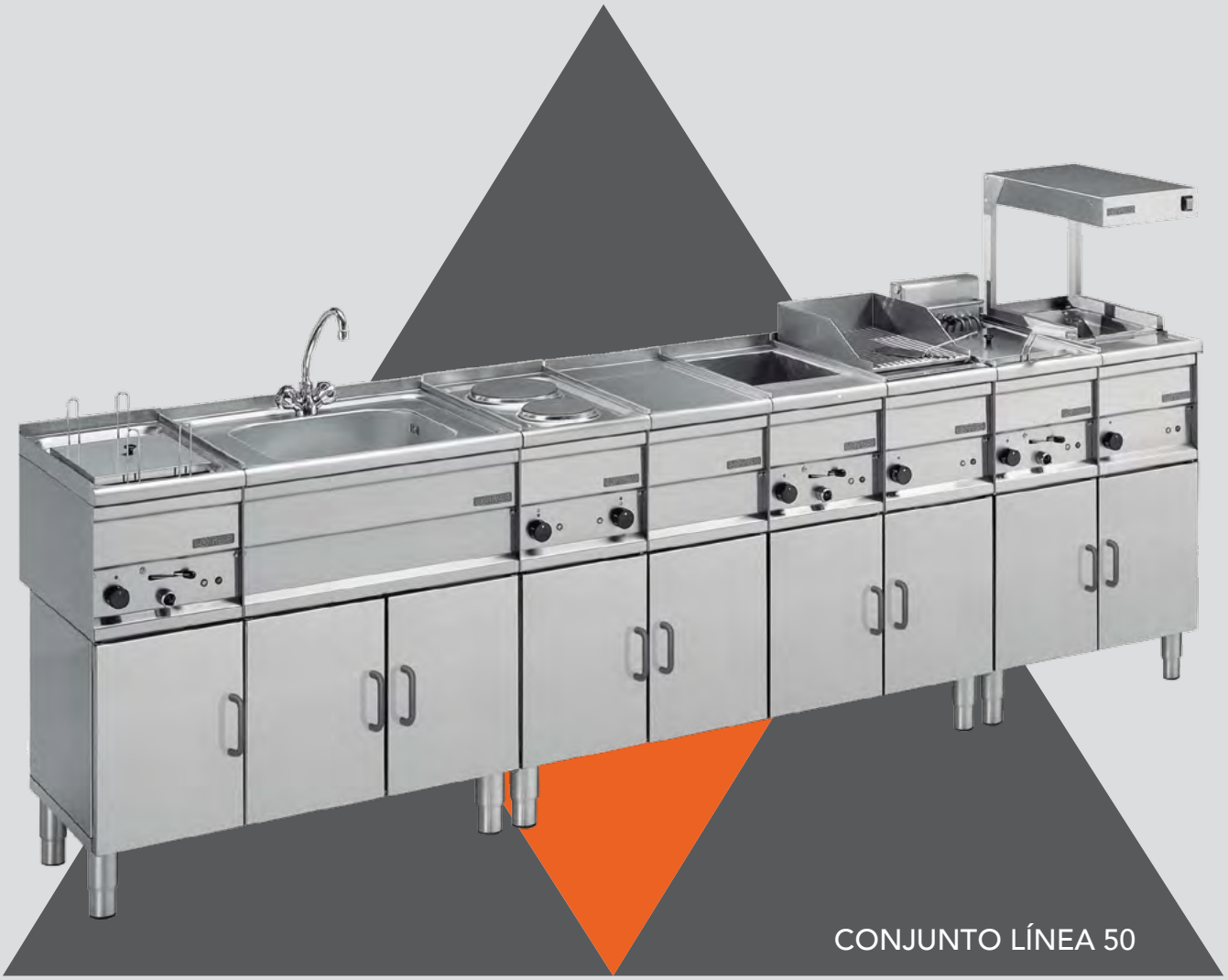
- Structure entirely made in AISI 304 stainless steel, corrosion resistant, washable with low pressure shower, degree of International Protection (IP 54). - Ergonomic handles in cast stainless steel with a precision measuring scale, which is laser-etched and with 0 to 22 mm thickness regulation - Powerful 0.5 Hp ventilated motor, rectified gear transmission with auger, and flexible coupling to ensure a perfect cut without forces - Ample space to facilitate cleaning and disinfection - Easy to clean in dishwasher, the slice stopper and the plate are easy to disassemble, as well as the mechanical safety device - Blade diameter 350 mm, in stainless steel with a tapered profile and a reduced contact surface - On-off key in stainless steel with degree of protection IP67, water resistant - Watertight electrical component box - Automatic shut-off after 30 seconds at the end of every use
- LED light indicating intervention of the supplementary ventilation - Independent sharpener easily usable and with simple handle - Leg in slip-proof stainless steel with a large support surface resistant and unalterable to contact with fatty oils
- Single-phase motor. Three-phase motor.

Modelo	Diámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido carro (mm)	Cap. corte redondo (cm)	Cap. corte cuadrado (HxL)	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Dimensiones embalaje (W)	€
TGI-350 INOX	350	215	360/0,50	360/0,50	380	26	21x30	52	58+6	80x72xH65+12	**4.065**

LÍNEA 50

Una línea profesional en sólo 50cm

A professional line
in just 50cm



CONJUNTO LÍNEA 50



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
BM-1EM



CUECEPASTAS ELÉCTRICO
CP-1EM



FREIDORA ELÉCTRICA
FQ-1ET



MUEBLE
M-9

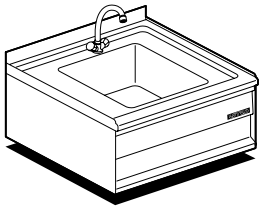
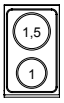
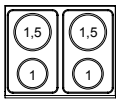
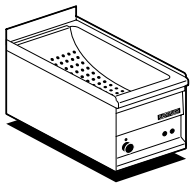


COCINA ELÉCTRICA
PC-1EM



FRY-TOP ELÉCTRICO
FTL-1ET

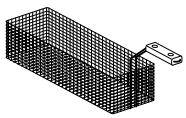
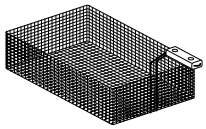
SNACK 50 NEUTRO ELETTRICO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO / KG / M³
PL-1 05013000	PIANO LAVORO • Worktop / • Arbeitsplatte • Plan de travail / • **Sobre de trabajo** **cm. 30x50x29h**				**283,00** 8 / 0,06
PL-2 05016000	**cm. 60x50x29h**				**371,00** 13 / 0,12
LA 05026000	LAVELLO Vasca cm 34x40x17h • Sink unit - Bowl cm 34x40x17h • Spülbecken - Becken cm 34x40x17h • Bac-evier - Bac cm 34x40x17h • **Fregadero - Cuba cm 34x40x17h** **cm. 60x50x29h**				**636,00** 12 / 0,12
PC-1EM 05033010	PIANO COTTURA MONOFASE • Cooking top singlephase • Kochplatte einphasig • Rechaud monophasé • **Sobre de cocción monofásico** **cm. 30x50x29h**			2,5 kW 230V~ 50/60 Hz	**583,00** 11 / 0,06 
PC-2EM 05036010	PIANO COTTURA MONOFASE • Cooking top singlephase / • Kochplatte einphasig • Rechaud monophasé / • **Sobre de cocción monofásico** **cm. 60x50x29h**			5 kW 230V~ 50/60 Hz	**962,00** 17 / 0,12
PC-2ET 05036030	PIANO COTTURA TRIFASE • Cooking top threephase / • Kochplatte dreiphasig • Rechaud triphasé / • **Sobre de cocción trifásico** **cm. 60x50x29h**			5 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**976,00** 17 / 0,12 
RI-1EM 05043110	RISCALDANTE INFRAROSSO MONOFASE • Infrared heater singlephase • Infrarot-Strahler einphasig • Lampe chauffante a infra-rouge monophasé • **Calentador a infrarrojos monofásico** **cm. 29x46x37h**			0,32 kW 230V~ 50/60 Hz	**389,00** 7 / 0,08
BS-1EM 05043010	CONTENITORE CALDO MONOFASE Vasca GN 1/2 15h con falsofondo forato • Fry dump singlephase - Basin GN 1/2 15h with perforated double bottom • Frittenwanne einphasig - Becken GN 1/2 15h mit gelochtem Bodenrost • Silo a frites monophasé - Cuve GN 1/2 15h avec double-fond perforé • **Recipiente caliente monofásico - Cuba GN 1/2 15h con falso fondo agujereado** **cm. 30x50x29h**			0,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**648,00** 10 / 0,06
BM-1EM 05053010	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/2 15h • Bain-marie singlephase - Bowl for GN 1/2 15h • Wasserbad einphasig - Becken für GN 1/2 15h • Bain-marie monophasé - Cuve pour GN 1/2 15h • **Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/2 15h** **cm. 30x50x29h**			0,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**653,00** 10 / 0,06
BM-2EM 05056010	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 15h • Bain-marie singlephase - Bowl for GN 1/1 15h • Wasserbad einphasig - Becken für GN 1/1 15h • Bain-marie monophasé - Cuve pour GN 1/1 15h • **Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 15h** **cm. 60x50x29h**			1,66 kW 230V~ 50/60 Hz	**866,00** 14 / 0,12

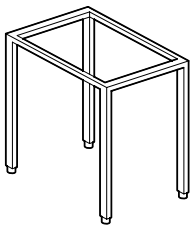
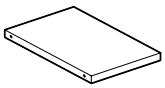
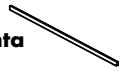
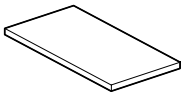
SNACK 50 ELETTRICO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-1EM 05063011	FRY-TOP LISCIO MONOFASE • Fry-top smooth singlephase / • Griddleplatte glatt einphasig • Plaque lisse monophase / • **Fry-top liso monofásico**		2,66 kW	230V~ 50/60 Hz	**811,00** 21 / 0,1
FTL-1EMS 05063014	FRY-TOP LISCIO P/CROMATA MONOFASE • Fry-top chrome griddle singlephase / • Griddleplatte glatt verchromt einphasig / • Plaque lisse chromée monophase • **Fry-top p/cromado monofásico**				**1.158,00** 21 / 0,1
FTR-1EM 05063013	FRY-TOP RIGATO MONOFASE • Fry-top grooved singlephase / • Griddleplatte gerillt einphasig • Plaque nervurée monophase / • **Fry-top estriado monofásico**				**976,00** 21 / 0,1
FTL-1ET 05063031	FRY-TOP LISCIO TRIFASE • Fry-top smooth threephase / • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase / • **Fry-top liso trifásico**		3 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**918,00** 21 / 0,1
FTL-1ETS 05063034	FRY-TOP LISCIO P/CROMATA TRIFASE • Fry-top chrome griddle threephase / • Griddleplatte glatt verchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • **Fry-top p/cromada trifásico**				**1.229,00** 21 / 0,1
FTR-1ET 05063033	FRY-TOP RIGATO TRIFASE • Fry-top grooved threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase / • **Fry-top estriado trifásico** **cm. 30x50x29h** Piastra / Plate / Grillfläche / Plaque / **Plancha - cm. 27x41**				**1.081,00** 21 / 0,1
FTL-2EM 05066011	FRY-TOP LISCIO MONOFASE • Fry-top smooth singlephase / • Griddleplatte glatt einphasig • Plaque lisse monophase / • **Fry-top liso monofásico**		5,32 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.166,00** 38 / 0,19
FTL-2EMS 05066014	FRY-TOP LISCIO P/CROMATA MONOFASE • Fry-top chrome griddle singlephase / • Griddleplatte glatt verchromt einphasig / • Plaque lisse chromée monophase • **Fry-top p/cromado monofásico**				**1.624,00** 38 / 0,19
FTLR-2EM 05066012	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R MONOFASE • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. singlephase / • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt einphasig • Plaque 1/2 nerv. + 1/2 lisse monophase / • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado monofásico**				**1.336,00** 38 / 0,19
FTL-2ET 05066031	FRY-TOP LISCIO TRIFASE • Fry-top smooth threephase / • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase / • **Fry-top liso trifásico**		6 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**1.359,00** 38 / 0,19
FTL-2ETS 05066034	FRY-TOP LISCIO P/CROMATA TRIFASE • Fry-top chrome griddle threephase / • Griddleplatte glatt verchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • **Fry-top plancha cromada trifásico**				**1.835,00** 38 / 0,19
FTLR-2ET 05066032	FRY-TOP 1/2 L+1/2 R TRIFASE • Fry-top 1/2 sm. +1/2 gr. threephase /. Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig • Plaque 1/2 nerv. +1/2 lisse triphase / • **Fry-top 1/2 liso +1/2 estriado trifásico** **cm. 60x50x29h** **Piastra** / Plate / Grillfläche / Plaque / **Plancha - cm. 57x41**				**1.528,00** 38 / 0,19

SNACK 50 ELETTRICO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FQ-1EM 05073010	FRIGGITRICE MONOFASE • Fryer singlephase / • Friteuse einphasig • Friteuse monophase / • **Freidora monofásica**		3 kW	230V~ 50/60 Hz	**847,00** 17,5 / 0,1
FQ-1ET 05073030	FRIGGITRICE TRIFASE - Vasca lt. 8 Cesto cm. 20x27x11h - Produzione patate: 9 Kg/h • Fryer threephase - Tank capacity lts. 8 Basket cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/hr • Friteuse dreiphasig - Beckeninhalt lt. 8 Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites: 9 Kg/pro Stunde • Friteuse triphase - Cuve lt. 8 Panier cm. 20x27x11h - Production: 9 Kg/h • **Freidora trifásica - Cuba lt.8** **Cesta cm. 20x27x11h - Producción patatas: 9 Kg/h** **Cm. 30x50x29h**		5,4 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**1.025,00** 19 / 0,1
531014400	Optional: Cesto 1/2 • Optional: basket 1/2 • Zubehör: Fritierkorb 1/2 • En option: panier 1/2 • **Opcional: cesta 1/2** **cm. 10x25x10h**				**42,00**
FQ-2EM 05076010	FRIGGITRICE MONOFASE • Fryer singlephase / • Friteuse einphasig • Friteuse monophase / • **Freidora monofásica**		6 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.539,00** 29 / 0,19
FQ-2ET 05076030	FRIGGITRICE TRIFASE - Vasca lt. 8+8 N. 2 cesti cm. 20x27x11h Produzione patate: 18 Kg/h • Fryer threephase - Tank capacity 8+8 lts. N. 2 Baskets cm. 20x27x11h - Production: 18 Kg/hr • Friteuse dreiphasig - Beckeninhalt lt. 8+8 - N. 2 Körbe cm. 20x27x11h - Pommes frites: 18 Kg/pro Stunde • Friteuse triphase - Cuve l. 8+8 N. 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production: 18 Kg/h • **Freidora trifásica - Cuba lt. 8 + 8** **2 Cestas cm. 20x27x11h - Producción patatas: 18 Kg/h** **cm. 60x50x29h**		10,8 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**1.876,00** 31 / 0,19
531014400	**Optional: Cesto 1/2** • Optional: basket 1/2 • Zubehör: Fritierkorb 1/2 • En option: panier 1/2 • Opcional: cesta 1/2 **cm. 10x25x10h**				**42,00**
CP-1EM 05083010	CUOCI-PASTA/VERDURE MONOFASE Vasca lt. 10 - N. 4 cestini cm. 10x14x13,5h • Pastacooker singlephase - Tank capacity 10 lts. N. 4 baskets cm. 10x14x13,5h • Nudelkocher dreiphasig - Beckeninhalt lt. 10 N. 4 Körbe cm. 10x14x13,5h • Cuiser a pates/legumes monophase Cuve l. 10 - N. 4 paniers cm. 10x14x13,5 • **Cuece pastas/verduras monofásico** **Cuba lt.10 - 4 cestas cm 10x14x13,5h** **cm. 30x50x29h**		2,83kW	230V~ 50/60 Hz	**907,00** 12 / 0,06
CP-2ET 05086030	CUOCI-PASTA/VERDURE TRIFASE Vasca lt. 20 - N. 8 cestini cm. 10x14x13,5h • Pastacooker threephase - Tank capacity 20 lts. - N 8 baskets cm. 10x14x13,5h • Nudelkocher dreiphasig - Beckeninhalt lt. 20 - N. 8 Körbe cm. 10x14x13,5h • Cuiser a pates/legumes triphase - Cuve l. 20 - N. 8 paniers cm. 10x14x13,5 • **Cuece pastas/verduras trifásico - Cuba lt. 20 - 8 cestas cm. 10x14x13,5h** **cm. 60x50x29h**		6 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**1.399,00** 20 / 0,12
531001600	CESTINO 1/4 INOX • Stainless steel basket 1/4 • Korb 1/4 aus Edelstahl • Panier inox 1/4 • **Cesta 1/4 inox** **cm. 10x14x13,5h**				**44,00**
531004000	CESTINO 1/2 INOX • Stainless steel basket 1/2 • Korb 1/2 aus Edelstahl • Panier inox 1/2 • **Cesta 1/2 inox** **cm. 10x28x13,5h**				**69,00**
531003900	CESTINO 1/1 INOX • Stainless steel basket 1/1 • Korb 1/1 aus Edelstahl • Panier inox 1/1 • **Cesta 1/1 inox** **cm. 20x28x13,5h**				**90,00**

SNACK 50 MOBILI E COMPLEMENTI

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
S-3 05210300	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Pietement simple / • **Soporte base** **cm. 30x40x60h**		**184,00** 2 / 0,07
S-6 05210600	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Pietement simple / • **Soporte base** **cm. 60x40x60h**		**201,00** 3 / 0,14
M-3 05220300	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • **Mueble base** **cm. 30x40x60h**		**341,00** 9 / 0,1
M-6 05220600	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • **Mueble base** **cm. 60x40x60h**	. Puertas no incluidas .	**371,00** 12 / 0,18
M-9 05220900	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • **Mueble base** **cm. 90x40x60h**	 . Puertas no incluidas .	**434,00** 16 / 0,26
M-12 05221200	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • **Mueble base** **cm. 120x40x60h**		**500,00** 19 / 0,35
R-3 05240300	RIPIANO • Shelf / • Zwischenboden / • Étagère / • **Estante** **cm. 26x39,5x3h**		**88,00** 1 / 0,003
R-6 05240600	RIPIANO • Shelf / • Zwischenboden / • Étagère / • **Estante** **cm. 56x39,5x3h**		**110,00** 2 / 0,006
P-61 06256000	PORTA • Door / • Flügeltür / • Porte / • Puerta **cm. 29,5x2,5x47h**		**152,00** 2,5 / 0,003
CG-5 05264800	COPRIGIUNTO • Joint cover / • Klemmsteg / • Couvre-joint / • **Cubre junta** **cm. 48,5x0,7x1,5h**		**25,00** 0,1 /
TG-1 05270300	TAGLIERE • Chopping board / • Schneidebrett • Plan a découpe / • **Picador** **cm. 29x48,5x2,5h**		**101,00** 4 / 0,004
TG-2 05270600	**cm. 59x48,5x2,5h**		**180,00** 8 / 0,007

LÍNEA 55

Las máximas prestaciones en pequeños espacios

Great performance in small spaces



CONJUNTO LÍNEA 55



COCINA A GAS + HORNO
CF2-58G



FREIDORA A GAS
F11-54G



FRY-TOP A GAS + PUERTAS
FTL-56G

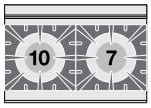
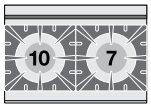
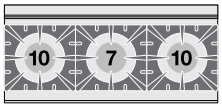
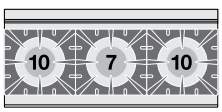


COCINA A GAS + HORNO
CF3-512GV



SOBRE NEUTRO + PUERTA
PL-54

IPERLOTUS 55

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CF2-58G 15120850	CUCINETTA 2 FUOCHI - FORNO GAS STATICO con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • Gas range - N. 2 burners Gas static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • Gasherd - N. 2 Kochstellen Statischer Gas-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • Cuisinière à gaz - N. 2 feux vifs Four gaz statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • **Cocina a gas - N. 2 quemadores Horno gas estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h** **cm. 80x55x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**2.486,00** 105 / 0,60 
CF2-58GE 15130860	CUCINETTA 2 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • Gas range - N. 2 burners Electric static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • Gasherd - N. 2 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • Cuisinière à gaz - N. 2 feux vifs - Four électrique statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h • **Cocina a gas - N. 2 quemadores - Horno eléctrico estático con asador GN 1/1** **cm. 68x38x34h** **cm. 80x55x90h**		17 kW 14.620 kcal/h 3,05 kW 230V~ 50/60 Hz		**2.486,00** 105 / 0,60 
CF3-512GV 15121251	CUCINETTA 3 FUOCHI - FORNO GAS STATICO con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h - Vano neutro con porta • Gas range - N. 3 burners - Gas static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h - Neutral cabinet with door • Gasherd - N. 3 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Neutrales Schrankelement mit Tür • Cuisinière gaz - N. 3 feux vifs - Four gaz statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h - Elément neutre avec porte • **Cocina a gas - N. 3 quemadores - Horno gas estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h** **Armario neutro con puerta** **cm. 120x55x90h**		31 kW 26.660 kcal/h		**3.100,00** 135 / 0,86 
CF3-512GEV 15131261	CUCINETTA 3 FUOCHI - FORNO ELETTRICO STATICO con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Vano neutro con porta • Gas range - N. 3 burners - Electric static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Neutral cabinet with door • Gasherd - N. 3 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Neutrales Schrankelement mit Tür • Cuisinière gaz - N. 3 feux vifs - Four électrique statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Elément neutre avec porte • **Cocina - N. 3 quemadores - Horno eléctrico estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h** **Armario neutro con puerta** **cm. 120x55x90h**		27 kW 23.220 kcal/h 3,05 kW 230V~ 50/60 Hz		**3.100,00** 135 / 0,86 

IPERLOTUS 55

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PL-54 15140400	PIANO LAVORO SU MOBILE • Worktop on cabinet • Arbeitsplatte mit unterban • Plan de travail sur armoire • **Sobre de trabaio sobre mueblr** **cm. 40x55x90h**				**1.101,00** 32 / 0,3
FTL-54G 15160451	FRY TOP LISCIO GAS SU MOBILE • Gas smooth griddle on cabinet • Gas-griddleplatte glatt mit unterbau • Plaque lisse gaz surarmoire • **Fry.top liso gas sobre maubrl** Piastra / plate / platte / plaque / **plancha cm. 36x41** **cm. 40x55x90h**		5 kW 4.295 kcal/h 7,5 kW 6.443 kcal/h		**1.881,00** 69 / 0,3 **2.243,00** 79/0,5
FTL-56G 15160651	**FRY TOP LISCIO GAS SU MOBILE** • Gas smooth griddle on cabinet • Gas-griddleplatte glatt mit unterbau • Plaque lisse gaz surarmoir • Fry.top liso gas sobre maubrl **Piastra** / plate / platte / plaque / plancha cm. 56x41 **cm. 60x55x90h**				
F11-54G 15180450	FRIGGITRICE GAS LT 11 - Vasca cm. 33x25x36h 1 cesto cm 30x20x12h filtro e coperchio vasca bacinella raccogliolio. Prod patate 10 kg/h • Gas Fryer 11 Lts - Bowl cm. 33x25x36h 1 basket cm. 30x20x12h sieve and lid for pan drip tray with sieve. Production 10 kg/h • Gas-Fruteuse Lt 11 - Boken cm. 33x25x36h 1 korb cm. 30x20x12h einlegesreb und deckel für becken fettauffangschale mitstreb. Pommes frites 10 kg/h • Friteuse agaz Lt 11 - Cuve cm. 33x25x36h1 panier cm 30x20x12h filtre, courver de pour cuve bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites 10 kg/h • **Freidorasa gas 11 lt - cuba cm. 33x25x36h1 cesta** **cm. 30x20x12h filtre y tapa para cuba badeja recoge** **aceite con filtro. Prod. patatas 10 kh/h** **cm. 40x55x90h**		9,15 kW 7.860 kcal/h		**2.351,00** 53 / 0,3
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa • KIT WOK - vertical flame only for 10 kW burner and cast iron grills • KIT WOK - vertikaler Flamme nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • KIT WOK - verticale de la flamme seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **KIT WOK - llama vertical** **sólo 10 kW quemador y parrilas de hierro colado** **cm. Ø26x16h**				**350,00** 5 / 0,01

LÍNEA 60

Cocina en una nueva dimensión

Cooking up a new dimension



CONJUNTO LÍNEA 60

Línea 60



CUECEPASTAS A GAS
CP-66G



FREIDORA A GAS
F13-64G



SARTÉN FIJA A GAS
BRF-64G



CONJUNTO FRY-TOP + HORNO
FTLRT-68ETS+RSFT-63EM+MFM-68EM



COCINA A GAS + HORNO
CF3-612GEMV



HORNO BASE ELÉCTRICO
MFM-68EM

Línea 60



FRY-TOP RANURADO ELÉCTRICO
FTLRT-68ETS



SOBRE DE TRABAJO
PLT-68



BAÑO MARÍA A GAS
BMT-66G



FREIDORA DOBLE ELÉCTRICA
F2/10T-66ET



COCINA ELÉCTRICA
PCT-66ET



COCINA A GAS
PC2T-68G



FREGADERO MODULAR
LAT-64

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
BMT-63EM 16050310	BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE Vasca per GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • Bain marie singlephase Bowl for GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • Wasserbäder einphasig Becken GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • Bain marie monophase Cuve GN 1/2 + GN 1/4 h=15 • **Baño de maría monofásico** **Cuba para GN 1/2 + GN 1/4 h=15** **cm. 30x60x28h**			1,55 kW 230V~ 50/60 Hz	**762,00** 17 / 0,13
BMT-64EM 16050410	BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE Vasca per GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • Bain marie singlephase Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • Wasserbäder einphasig Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • Bain marie monophase Cuve GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **Baño de maría monofásico** **Cuba para GN 1/2 + GN 1/3 h=15** **cm. 40x60x28h**			1,65 kW 230V~ 50/60 Hz	**888,00** 21 / 0,18
BMT-66EM 16050610	BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • Bain marie singlephase Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • Wasserbäder einphasig Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • Bain marie monophase Cuve GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **Baño de maría monofásico** **Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15** **cm. 60x60x28h**			3,1 kW 230V~ 50/60 Hz	**984,00** 23 / 0,25
BMT-64G 16220450	BAGNOMARIA A GAS Vasca per GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • Gas bain-marie Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • Gas Wasserbad Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • Bain-marie gaz Cuve pour GN 1/2 + GN 1/3 h=15 • **Baño de maría gas** **Cuba para GN 1/2 + GN 1/3 h=15** **cm. 40x60x28h**		2,5 kW 2.150 kcal/h		**1.215,00** 26 / 0,18
BMT-66G 16220650	BAGNOMARIA A GAS Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • Gas bain-marie Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • Gas Wasserbad Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • Bain-marie gaz Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 • **Baño de maría gas** **Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15** **cm. 60x60x28h**		4,5 kW 3.870 kcal/h		**1.471,00** 28 / 0,25

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
BRF-64ET 06070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA lt.12 Vasca cm. 30x42x10h • Electric multi-function fixed braising pan lt.12 Bowl cm. 30x42x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest lt.12 Becken cm. 30x42x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique lt.12 Cuve cm. 30x42x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica Cuba lt.12 cm. 30x42x10h cm. 40x60x90h**			3,3 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**2.778,00** 75 / 0,45
BRF-64G 06240453	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS lt.12 Vasca 30x42x10h • Gas multi-function fixed braising pan lt.12 Bowl 30x42x10h • Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest lt.12 Becken 30x42x10h • Sauteuse fixe multifonction à gaz lt.12 Cuve 30x42x10h • **Sarten fija multifunción a gas Cuba lt.12 30x42x10h cm. 40x60x90h**			6 kW 5.160 kcal/h		**2.954,00** 75 / 0,45
BRT-66ET 16070630	BRASIERA TRIFASE - LT. 20 Vasca cm. 50,5x41x10h • Bratt-pan threephase - Tank capacity 20 lts. Pan cm. 50,5x41x10 h • Bratpfanne dreiphasig - Lt. 20 Becken cm. 50,5x41x10 h • Sauteuse triphase - Lt. 20 Bac cm. 50,5x41x10h • **Sartén trifásica - 20 lt. Cuba cm. 50,5x41x10h cm. 60x60x28h**			6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**1.439,00** 45 / 0,25
BRT-66G 16240650	BRASIERA GAS - LT. 20 Vasca cm. 50,5x41x10h • Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h • Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h • Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h • **Sartén gas - 20 l. - Cuba cm. 50,5x41x10h cm. 60x60x28h**			6,9 kW 5.930 kcal/h		**1.915,00** 46 / 0,25
BST-64EM 16040410	CONTENITORE CALDO MONOFASE Vasca GN 2/3 h15 con falsofondo forato • Fry dump singlephase Bowl GN 2/3 h15 with perforated bottom • Frittenwanne einphasig Becke GN 2/3 h15 mit gelochtem Bodenrost • Silo à frites monophase Cuve GN 2/3 h15 avec double-fond perforé • **Recipiente caliente monofásico Cuba GN 2/3 h15 con falso fondo agujereado cm. 40x60x28h**			1,47 kW 230V~ 50/60 Hz		**1.101,00** 22 / 0,18

MAGICLOTUS 60

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CF4-68G

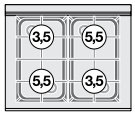
Cucina a gas 4 fuochi
Forno a gas statico con grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• Gas range - N. 4 burners
Gas static oven with grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• Gasherd - N. 4 Kochstellen
Gas statischer Backofen mit grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs
Four gaz statique avec grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• **Cocina gas - N. 4 quemadores - Horno gas estático con asador GN 1/1 cm. 64x39x35h**
cm. 80x60x90h



22 kW
18.920 kcal/h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz

2.837,00
97 / 0,68



06680850 Porta vetro / • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06680851 Porta cieca inox / • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

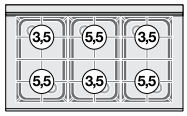
31 kW
26.660 kcal/h

3.041,00
106 / 0,83

CF6-610G

Cucina a gas 6 fuochi Forno a gas statico con grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• Gas range - N. 6 burners - Gas static oven with grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• Gasherd - N. 6 Kochstellen - Gas statischer Backofen mit grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs - Four gaz statique avec grill GN 1/1 cm. 64x39x35h
• **Cocina gas - N. 6 quemadores - Horno gas estático con asador GN 1/1 cm. 64x39x35h**
cm. 100x60x90h

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



06681050 Porta vetro / • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06681051 Porta cieca inox / • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

CF4-68GEM

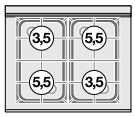
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON
Forno elettrico statico con grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
• Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
• Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
• Cuisinière mixte gaz four statique - N. 4 feux vifs Four statique avec grill GN 1/1 cm. 64x42x35h - Porte vitrée
• **Cocina mixta horno estático - N. 4 quemadores Horno estático con asador GN 1/1 cm. 64X42x35h**
cm. 80x60x90h



18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

2.490,00
97 / 0,68



06690860 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06690861 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

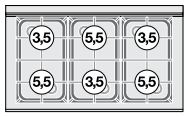
CF6-610GEM

CUCINA MISTA 6 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
• Combined range static oven - N. 6 burners Static oven with grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
• Gemischtherd statischer Ofen - N. 6 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
• Cuisinière mixte gaz four statique - N. 6 feux vifs Four statique avec grill GN 1/1 cm. 64x42x35h - Porte vitrée
• **Cocina mixta horno estático - N. 6 quemadores Horno estático con asador GN 1/1 cm. 64X42x35h**
cm. 100x60x90h

27 kW
23.193 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

2.925,00
106 / 0,83



06691060 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06691061 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

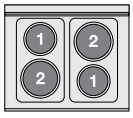
CFM4-66ET

CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE
Forno elettrico multifunzione camera cm. 46x37x35h
• Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 46x37x35h
• Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h
• Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples - cm. 46x37x35h
• **Cocina trifásica - N. 4 planchas Horno eléctrico multifuncional Cámara cm. 46x37x35h**
cm. 60x60x90h



9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.564,00
70 / 0,51



06660632 Porta vetro
• Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06660633 Porta cieca inox
• Stainless steel door / • Edelstahltür / • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

MAGICLOTUS 60

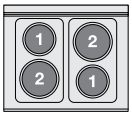
MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW / kcal/h | kw / V~ / Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFM4-68ET CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Range threephase - N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Cuisinière triphase - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples GN 1/1 cm. 64x37x35h
- **Cocina trifásica - N. 4 planchas Horno eléctrico multifuncional Cámara GN 1/1 cm. 64X37x35h cm. 80x60x90h**



9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

3.146,00
92 / 0,68

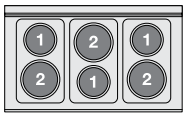


06660832 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06660833 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

CFM6-610ET CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON 6 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Range threephase - N. 6 plates Multifunction electric oven Chamber GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen - GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Cuisinière triphase - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples - GN 1/1 cm. 64X37x35h
- **Cocina trifásica - N. 6 planchas Horno eléctrico multifuncional Cámara GN 1/1 cm. 64X37x35h cm. 100x60x90h**

12,05 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.661,00
96 / 0,83



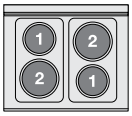
06661032 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06661033 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

CF4-68ET CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 4 PIASTRE Forno elettrico statico c/grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Range threephase - N. 4 plates - Static oven with grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Elektroherd dreiphasig - N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Cuisinière triphase - N. 4 plaques - Four statique avec grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- **Cocina trifásica - N. 4 planchas - Horno estático con asador GN 1/1 cm. 64X42x35h cm. 80x60x90h**



8,62 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.334,00
91 / 0,68

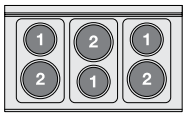


06660830 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06660831 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

CF6-610ET CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 6 PIASTRE Forno elettrico statico c/grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Range threephase - N. 6 plates - Static oven with grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Cuisinière triphase - N. 6 plaques - Four statique avec grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- **Cocina trifásica - N. 6 planchas - Horno estático con asador GN 1/1 cm. 64X42x35h cm. 100x60x90h**

11,62 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.699,00
95 / 0,83



06661030 Porta vetro
• Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06661031 Porta cieca inox
• Stainless steel door / • Edelstahltür / • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

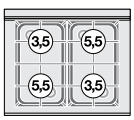
CFM4-66GEM CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON - Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 46x37x35h
- Combined range - N. 4 burners Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h
- Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 46x37x35h
- Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 46x37x35h
- **Cocina mixta - N. 4 quemadores Horno multifuncional Cámara cm. 46x37x35h cm. 60x60x90h**



18 kW
15.480 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

2.804,00
70 / 0,51



06690662 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06690663 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

MAGICLOTUS 60

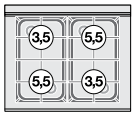
MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFM4-68GEM CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Combined range - N. 4 burners Multifunction oven Chamber GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples GN 1/1 cm. 64X37x35h
- **Cocina mixta - N. 4 quemadores Horno multifuncional Cámara GN 1/1 cm. 64X37x35h cm. 80x60x90h**



18 kW / 15.480 kcal/h
3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz

3.636,00
98 / 0,68



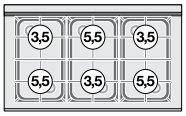
06690862 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06690863 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

CFM6-610GEM CCUCINA MISTA 6 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Combined range - N. 6 burners Multifunction oven Chamber GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Gemischtherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Ofen GN 1/1 cm. 64X37x35h
- Cuisinière mixte - N. 6 feux vifs Four à fonctions multiples GN 1/1 cm. 64X37x35h
- **Cocina mixta - N. 6 quemadores Horno multifuncional Cámara GN 1/1 cm. 64X37x35h cm. 100x60x90h**



27 kW / 23.193 kcal/h
3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz

4.067,00
107 / 0,83



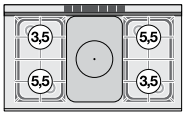
06691062 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06691063 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

TPF4-610G TUTTA PIASTRA + 4 fuochi Forno a gas statico con grill GN 1/1 cm. 64x39x35h - Piastra cm. 37x50
- Solid top + 4 burners on Gas static oven with grill GN 1/1 cm. 64x39x35h Plate cm. 37x50
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Gas statischer Backofen mit grill GN 1/1 cm. 64x39x35h Platte cm. 37x50
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four gaz statique avec grill GN 1/1 cm. 64x39x35h Plaque cm. 37x50
- **Placa de cocción + 4 fuegos con Horno gas estático con asador GN 1/1 cm. 64x39x35h Placa cm. 37x50 cm. 100x60x90h**



27,5 kW / 23.650 kcal/h
0,015 kW / 230V~ / 50/60 Hz

4.182,00
165 / 0,83



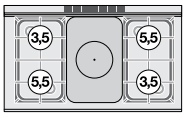
06721050 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06721051 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

TPF4-610GEM TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico camera GN 1/1 cm. 64x42x35h - Piastra cm. 37X50
- Solid top + 4 burners Traditional electric oven - chamber cm 64x42x35h Plate cm. 37X50
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen Statischer elektro-backofen GN 1/1 cm. 64x42x35h Platte cm. 37x50
- Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique statique chambre GN 1/1 cm.64x42x35h Plaque cm. 37x50
- **Placa de cocción + 4 fuegos Horno eléctrico estático cámara GN 1/1 cm. 64x42x35h Placa cm. 37x50 cm. 100x60x90h**



23,5 kW / 20.210 kcal/h
2,62 kW / 230V~ / 50/60 Hz

4.065,00
165 / 0,83

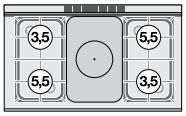


06731060 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06731061 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

TPFM4-610GEM TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - GN 1/1 cm. 64x37x35h - Piastra cm. 37X50
- Solid top + 4 burners Multifunction electric oven GN 1/1 cm. 64x37x35h Plate cm. 37X50
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen Multifunktions-Elektroofen GN 1/1 cm. 64x37x35h Platte cm. 37X50
- Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique à fonctions multiples - GN 1/1 cm. 64x37x35h Plaque cm. 37X50
- **Placa de cocción + 4 fuegos Horno eléctrico multifuncional GN 1/1 cm. 64x37x35h Placa cm. 37X50 cm. 100x60x90h**

23,5 kW / 20.210 kcal/h
3,05 kW / 230V~ / 50/60 Hz

5.243,00
166 / 0,83



06731062 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
06731063 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

MAGICLOTUS 60

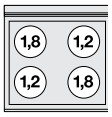
MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFMC4-66ET CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA
Vetro cm. 58x44 Forno multifunzione -
Camera cm. 46x37x35h
- Range threephase - Ceramic, Glass: cm. 58x44
Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h
- Elektroherd dreiphasing - Ceran-Kochfläche cm. 58x44
Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h
- Cuisinière triphase - Vitrocéramique Plaque cm. 58x44
Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h
- **Cocina trifasica - Placa vitrocerámica, cristal cm. 58x44**
Horno multifuncional - Cámara cm. 46x37x35h
cm. 60x60x90h



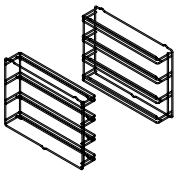
9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

3.950,00
70 / 0,51



06670632 **Porta vetro** • Glass door /• Glastür /• Porte vitrée /• Puerta vidrio
06670633 **Porta cieca inox** • Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydabler / • Puerta ciega inox

PT2/3-CFM66 PORTATEGLIE GN 2/3. PER CFM-66
06460023
- Frame for oven plates GN 2/3, for CFM-66
- Auflangeschienen für Backbleche GN 2/3 fur CFM-66
- Kit porte-plaques GN 2/3 pour CFM-66
- **Portacazuelas GN2/3 para CFM-66**



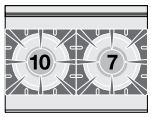
74,00
5 / 0,030

CF2-68G CUCINA A gas 2 fuochi Forno a gas statico GN 1/1
06780851 con grill cm. 68x38x34h
- Gas range - N. 2 burners - Gas static oven GN 1/1
with grill cm. 68x38x34h
- Gasherd - N. 2 Kochstellen - Gas statischer Backofen
GN 1/1 mit Grill cm. 68x38x34h
- Forneau gaz - N. 2 feux vifs - Four a gaz statique
avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
- **Cocina gas - N. 2 quemadores Horno a gas**
estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h
cm. 80x60x90h



21 KW
18.060 kcal/h

3.115,00
95 / 0,68



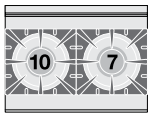
CF2-68GEM **CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON - Forno elettrico**
06790861 **statico GN 1/1 c/grill cm. 68x38x34h**
- Combined range static oven GN 1/1
N. 2 burners Static oven cm. 68x38x34h
- Gemischtherd statischer Ofen GN 1/1
N. 2 Kochstellen Statischer Ofen cm. 68x38x34h
- Cuisinière mixte gaz four estático GN 1/1
N. 2 feux vifs Four statique cm. 68x38x34h
- **Cocina mixta horno estático GN 1/1**
N. 2 quemadores Horno estático cm. 68x38x34h
cm. 80x60x90h



17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

3.115,00
95 / 0,68



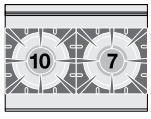
CFM2-68GEM CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON Forno elettrico
multifunzione GN 1/1 cm. 64x37x35h
- Combined range - N. 2 burners Multifunction electric oven
GN 1/1 cm. 64x37x35h
- Gemischtherd - N. 2 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen
GN 1/1 cm. 64x37x35h
- Cuisinière mixte - N. 2 feux vifs Four électrique à fonctions
multiples GN 1/1 cm. 64x37x35h
- **Cocina mixta - N. 2 quemadores Horno eléctrico**
multifuncional GN 1/1 cm. 64x37x35h
cm. 80x60x90h



17 kW
14.620 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

3.419,00
95 / 0,68



06790862 Porta vetro • Glass door /• Glastür
- Porte vitrée /• **Puerta vidrio**
06790863 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

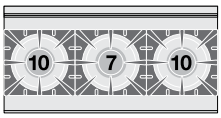
CF3-612GV
06781251

Cucina a gas 3 fuochi Forno a gas statico GN 1/1 con grill cm. 68x38x34h, vano neutro con porta.
- Gas range - N. 3 burners - Gas static oven GN 1/1 with grill cm. 68x38x34h - Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 3 Kochstellen - Gas statischer Backofen GN 1/1 mit Grill cm. 68x38x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Forneau gaz - N. 3 feux vifs - Four a gaz statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h - Element neutre avec porte
- **Cocina gas - N. 3 quemadores Horno a gas estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h - Armario neutro con puerta equipado cm. 120x60x90h**



31 kW
26.660 kcal/h

3.816,00
102 / 0,98



CF3-612GEMV
06791261

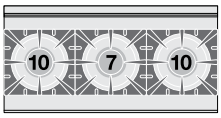
CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico statico GN 1/1 c/grill cm. 68x38x34h vano neutro con porta
- Combined range static oven GN 1/1 N. 3 burners Static oven cm. 68x38x34h Neutral cabinet with door
- Gemischtherd statischer Ofen GN 1/1 N. 3 Kochstellen Statischer Ofen cm. 68x38x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisinière mixte gaz four estático GN 1/1 N. 3 feux vifs Four statique cm. 68x38x34h Element neutre avec porte
- **Cocina mixta horno estático GN 1/1 N. 3 quemadores Horno estático cm. 68x38x34h Armario neutro con puerta equipado cm. 120x60x90h**



27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

3.816,00
102 / 0,98



CFM3-612GEMV
06791262
06791263

CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione GN 1/1 cm. 64x37x35h - Porta vetro vano neutro con porta
- Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven GN 1/1 cm. 64x37x35h - Glass door - Neutral cabinet with door
- Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen GN 1/1 cm. 64x37x35h- Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisinière mixte - N. 3 feux vifs Four électrique à fonctions multiples GN 1/1 cm. 64x37x35h - Porte acier inoxydabler - Element neutre avec porte
- **Cocina mixta - N. 3 quemadores Horno eléctrico multifuncional GN 1/1 cm. 64x37x35h - Puerta ciega inox - Armario neutro con puerta equipado cm. 120x60x90h**

Porta vetro • Glass door /• Glastür
- Porte vitrée /• **Puerta vidrio**

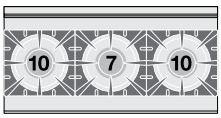
Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**



27 kW
23.220 kcal/h

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

4.101,00
102 / 0,98



MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CPT-64ET 16100430	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 Vasca cm. 31x33,5x22h (per GN 2/3) Rubinetto scarico • Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h (for GN 2/3) Drain-tap • Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h (für GN 2/3) Ablasshahn • Cuiseur à pates triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h (pour GN 2/3) Robinet de vidange • **Cuece pasta trifásico lt.17** **Cuba cm. 31x33,5x22h (para GN 2/3)** **Grifo descarga** **cm. 40x60x28h**			5 kW	400V~3N 230V~ 50/60 Hz	**1.518,00** 27 / 0,18
CPT-66ET 16100630	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 51x31x22h (per GN 1/1) Rubinetto scarico • Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h (for GN 1/1) Drain-tap • Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h (für GN 1/1) Ablasshahn • Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h (pour GN 1/1) Robinet de vidange • **Cuece pasta trifásico lt.25** **Cuba cm. 51x31x22h (para GN 1/1)** **Grifo descarga** **cm. 60x60x28h**			7,5 kW	400V~3N 50/60 Hz	**1.685,00** 42 / 0,25
CPT-64G 16270450	CUOCIPASTA A GAS CAPACITÀ LT. 13 Vasca cm. 31x33,5x18h (per GN 2/3) Rubinetto scarico • Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h (for GN 2/3) Drain-tap • Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h (für GN 2/3) Ablasshahn • Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h (pour GN 2/3) Robinet de vidange • **Cuece pasta gas Cuba 13 lt.** **Cuba cm. 31x33,5x18h (para GN 2/3)** **Grifo descarga** **cm. 40x60x28h**			6 kW 5.160 kcal/h		**1.555,00** 30 / 0,18
CPT-66G 16270650	CUOCIPASTA A GAS CAPACITÀ LT. 19 Vasca cm. 51x31x18h (per GN 1/1) Rubinetto scarico • Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h (for GN 1/1) Drain-tap • Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h (für GN 1/1) Ablasshahn • Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h (pour GN 1/1) Robinet de vidange • **Cuece pasta gas Cuba 19 lt.** **Cuba cm. 51x31x18h (para GN 1/1)** **Grifo descarga** **cm. 60x60x28h**			9 kW 7.740 kcal/h		**1.831,00** 45 / 0,25

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

1/1 | **1/2** **1/2** | **1/4** **1/4** **1/4** **1/4** | **1/2** **1/4** **1/4**

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

1/1 | **1/3** **1/3** **1/3** | **1/4** **1/4** **1/4** **1/4**

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

1/1 | **1/2** **1/2** | **1/4** **1/4** **1/4** **1/4** | **1/2** **1/4** **1/4**

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

1/1 | **1/3** **1/3** **1/3** | **1/4** **1/4** **1/4** **1/4**

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
CP-66ET 06100630	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h per GN 1/1 Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Pasta cooker threephase 40 lts. - Tank cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Water loading tap + overflow device and floor draining • Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates triphase lt. 40 - Cuve cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta trifásico lt. 40 - Cuba cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento** **cm. 60x 60x 90h**	13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.938,00** 81 / 0,51
CPA-66ET 06100635	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel** **cm. 60x 60x 90h**	13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.337,00** 82 / 0,51

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

1/1	**1/3**	**1/3**	**1/3**	**1/4**	**1/4**	**1/4**	**1/4**

CP-66G 06270650	CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Gas pasta cooker on cabinet Tank capacity 40 lts. cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Water loading tap + overflow device and floor draining • Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta gas - Cuba 40 lt. cm. 51x30,7x32,7h GN 1/1 Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento** **cm. 60x 60x 90h**	13,95 kW 11.997 kcal/h 0,02 kW 230V~ 50/60 Hz	**3.301,00** 84 / 0,51
CPA-66G 06270655	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel** **cm. 60x 60x 90h**	13,95 kW 11.997 kcal/h 0,035 kW 230V~ 50/60 Hz	**3.530,00** 85 / 0,51

COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

1/1	**1/3**	**1/3**	**1/3**	**1/4**	**1/4**	**1/4**	**1/4**

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M
CWT-64ET 16080430	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile • Grill threephase - Stainless stell grill cm. 38x42,5 • Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 • Grillade Triphase - Grille inox cm. 38x42,5 • **Parrilla trifásico Parrilla de acero inox regulable cm. 38x42,5** **cm. 40x60x28h**		4,8 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.561,00** 36 / 0,18
CWT-66ET 16080630	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile • Grill threephase - Stainless stell grill cm. 58x42,5 • Wurstbrater dreiphasig Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5 • Grillade Triphase - Grille inox cm. 58x42,5 • **Parrilla trifásico** **Parrilla de acero inox regulable cm. 58x42,5** **cm. 60x60x28h**		6,3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.776,00** 48 / 0,25
CWT-68ET 16080830	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabili 2 zone di cottura • Grill threephase - N. 2 Stainless stell grill cm. 38x42,5 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - 2 Heizzonen • Grillade Triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x42,5 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico - N. 2 Parrillas de acero inox regulable** **cm. 38x42,5 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x60x28h**		9,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.415,00** 52 / 0,33
CWT-64G 16250450	GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile • Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x42,5 • Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 • Grille à gaz en pietre de lave - Grille inox cm. 38x42,5 • **Parrilla a gas piedra lávica** **Parrilla de acero inox regulable cm. 38x42,5** **cm. 40x60x28h**		5,8 kW 4.988 kcal/h	**1.661,00** 41 / 0,18
CWT-66G 16250650	GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile • Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 58x42,5 • Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5 • Grille à gaz en pietre de lave - Grille inox cm. 58x42,5 • **Parrilla a gas piedra lávica** **Parrilla de acero inox regulable cm. 58x42,5** **cm. 60x60x28h**		8,9 kW 7.654 kcal/h	**1.992,00** 58 / 0,25
CWT-68G 16250850	GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA - N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabili - 2 zone di cottura • Charcoal grill gas N. 2 Stainless steel grill cm. 38x42,5 - 2 cooking areas • Gas-Lavasteingrill N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - 2 Heizzonen • Grille à gaz en pietre de lave N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x42,5 - 2 zones de cuisson • **Parrilla a gas piedra lávica** **N. 2 Parrillas de acero inox regulable cm. 38x42,5 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x60x28h**		11,6 kW 9.976 kcal/h	**2.676,00** 62 / 0,33
CWKT-64ET 16080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x35 ribaltabile • CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 27x35 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 27x35 • Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 27x35 • Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla de acero inox regulable cm 27x35 **cm. 40x 60x 28h**		3,36 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.261,00** 35 / 0,18
CWKT-68ET 16080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x35 ribaltabile • CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 55x35 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 55x35 • Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 55x35 • **Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla de acero inox regulable cm 55x35** **cm. 80x 60x 28h**		6,72 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.040,00** 50 / 0,33

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F10T-63ET
16090330



FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE - VASCA LT. 10 cm. 22x35x23h
Con filtro e coperchio - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 10 kg/h
- Fryer threephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h
  Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr
- Friteuse dreiphasing - Beckeninhalt lt. 10 cm. 22x35x23h Einlegesieb und
  Deckel für Becken - Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde
- Friteuse triphase - Cuve lt. 10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve
  Panier 20x30x10h Production de pommes frites: 10 kg/h
- **Freidora Trifásica - Cuba 10 lt cm. 22x35x23h - Filtro y tapa para cuba**
  Cesta cm. 20x30x10h Producción patatas 10 kg/h
  cm. 30x60x28h

7,15 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.195,00
21 / 0,13

F10T-63EM
16090310

FRIGGITRICE ELETTRICA MONOFASE - VASCA LT. 10 cm. 22x35x23h
Con filtro e coperchio - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 8 kg/h
- Fryer singlephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h
  Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr
- Friteuse einphasig - Beckeninhalt lt. 10 cm. 22x35x23h - Einlegesieb und
  Deckel für Becken - Korb cm. 20x30x10h Pommes frites: 8 kg/pro Stunde
- Friteuse monophase - Cuve lt. 10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve
  Panier 20x30x10h Production de pommes frites: 8 kg/h
- **Freidora monofásica - Cuba 10 lt cm. 22x35x23h - Filtro y tapa para cuba**
  Cesta cm. 20x30x10h Producción patatas 8 kg/h
  cm. 30x60x28h

4 kW
230V~
50/60 Hz

1.031,00
20 / 0,13

F2/10T-66ET
16090630



FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE - VASCHE LT. 10+10
cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - N. 2 cesti
cm. 20x30x10h Produzione patate 20 kg/h
- Fryer threephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h
  Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h
  Production 20 kg/hr
- Friteuse dreiphasing - Beckeninhalt lt. 10+10cm. 22x35x23h
  Einlegesieb und Deckel für Becken - N. 2 Korbe cm. 20x30x10h
  Pommes frites: 20 kg/pro Stunde
- Friteuse triphase - Cuves lt. 10+10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve - N. 2 paniers
  20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h
- **Freidora Trifásica - Cuba 10+10 lt. cm. 22x35x23h - Filtro y tapa para cuba -**
  N. 2 cestas cm. 20x30x10h Producción patatas 20 kg/h
  cm. 60x60x28h

14,3 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.113,00
37 / 0,25

F2/10T-66EM
16090610

FRIGGITRICE ELETTRICA MONOFASE - VACHE LT. 10+10
cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - N. 2 cesti
cm. 20x30x10h - Produzione patate 16 kg/h
- Fryer singlephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h
  Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h
  Production 16 kg/hr
- Friteuse einphasig - Beckeninhalt lt. 10+10 cm. 22x35x23h
  Einlegesieb und Deckel für Becken - N. 2 Korbe cm. 20x30x10h
  Pommes frites: 16 kg/pro Stunde
- Friteuse monophase - Cuves lt. 10+10 cm. 22x35x23h - Filtre, couvercle pour cuve
  N. 2 paniers 20x30x10h Production de pommes frites: 16 kg/h
- **Freidora monofásica - Cuba 10+10 lt. cm. 22x35x23h - Filtro y tapa para cuba**
  N. 2 cestas cm. 20x30x10h Producción patatas 16 kg/h
  cm. 60x60x28h

8 kW
230V~
50/60 Hz

1.790,00
34 / 025

F8T-63G
16260350



FRIGGITRICE A GAS - VASCA LT. 8 cm. 22x27,5x22h
Con filtro e coperchio - cesto 20x24x9h - Produzione patate: 8 kg/h
- Gas fryer - Tank capacity 8 lts. cm. 22x27,5x22h - Basket cm. 20x24x9h
  Production: 8kg/h
- Gas-einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Korb cm. 20x24x9h
  Pommes frites: 8 kg/pro Stunde
- Friteuse gaz - Cuve lt. 8 cm. 22x27,5x22h - Panier 20x24x9h Prod. de pommes frites: 8 kg/h
- **Freidora gas - Cuba 8 lt. cm. 22x27,5x22h -**
  Cesta cm. 20x24x9h Producción patatas: 8 kg/h
  cm. 30x60x28h

6 kW
5.160 kcal/h

1.429,00
23 / 0,13

F2/8T-66G
16260650



FRIGGITRICE A GAS - VASCHE LT. 8+8 cm. 22x27,5x22h -
Con filtro e coperchio - N. 2 cesti 20x24x9h
Produzione patate: 16 kg/h
- Gas fryer - Tank capacity 8+8 lts. cm. 22x27,5x22h
  N. 2 baskets cm. 20x24x9h Production: 16 kg/h
- Gas-einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h
  N. 2 Korbe cm. 20x24x9h Pommes frites: 16 kg/pro Stunde
- Friteuse gaz - Cuve lt. 8+8 cm. 22x27,5x22h
  N. 2 paniers 20x24x9h - Production de pommes frites: 16 kg/h
- **Freidora gas - Cuba 8+8 lt. cm. 22x27,5x22h**
  N. 2 cestas cm. 20x24x9h Producción patatas: 16 kg/h
  cm. 60x60x28h

12 kW
10.320 kcal/h

2.483,00
41 / 0,25

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
F13-64ET 06090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 - Vasca cm. 24x35x32h 1 cesto cm. 21x30x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. - Produzione patate: 10 kg/h • Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x32h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x32h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x32h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras trifásico 13 lt. - Cuba cm. 24x35x32h - 1 cesta cm. 21x30x12h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x60x90h**		11,95 kW	400V~3N 50/60 Hz	**2.023,00** 52 / 0,33
F13-64G 06260450	FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 32,5x31,5x36h 1 cesto cm. 30x27,5x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. - Produzione patate: 10 kg/h • Gas fryer 13 lts - Bowl cm. 32,5x31,5x36h - 1 basket cm. 30x27,5x12h. Sieve and lid for pan. - Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 32,5x31,5x36h - 1 Korb cm. 30x27,5x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. - Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 32,5x31,5x36h - 1 Panier cm. 30x27,5x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras a gas 13 lt. - Cuba cm. 32,5x31,5x36h - 1 cesta cm. 30x27,5x12h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x60x90h**		10,5 kW 9.020 kcal/h		**2.279,00** 60 / 0,33
FTLT-64ET 16060431	FRY-TOP LISCIO TRIFASE • Fry-top smooth griddle threephase • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase • **Fry-top liso trifásico**		4,5 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.070,00** 49 / 0,18
FTRT-64ET 16060433	FRY-TOP RIGATO TRIFASE • Fry-top grooved griddle threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase / • **Fry-top estriado trifásico**				**1.228,00** 49 / 0,18
FTLT-64ETS 16060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE • Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • **Fry-top liso cromado trifásico**				**1.468,00** 49 / 0,18
FTRT-64ETS 16060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE • Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque nervurée chromée triphase / • **Fry-top estriado cromado trifásico** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 39,5x45 **cm. 40x60x28h**				**1.609,00** 49 / 0,18
FTLT-66ET 16060631	FRY-TOP LISCIO TRIFASE • Fry-top smooth griddle threephase • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase • **Fry-top liso trifásico**		6,75 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.403,00** 66 / 0,25
FTLRT-66ET 16060632	FRY-TOP 1/2 Liscio + 1/2 Rigato TRIFASE • Fry-top 1/2 smooth threephase + 1/2 gr. threephase • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico**				**1.528,00** 66 / 0,25
FTRT-66ET 16060633	FRY-TOP RIGATO TRIFASE • Fry-top grooved griddle threephase /• Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase / • **Fry-top estriado trifásico**				**1.671,00** 66 / 0,25
FTLT-66ETS 16060634	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE • Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • **Fry-top liso cromado trifásic**				**1.900,00** 66 / 0,25

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLRT-66ETS 16060635	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 Rigato CROMATO TRIFASE • Fry-top 1/2 smooth threephase + 1/2 gr. chrome threephas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico**		6,75 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.030,00** 66 / 0,25
FTRT-66ETS 16060636	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE • Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque nervurée chromée triphase / • **Fry-top estriado cromado trifásico** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 59,5x45 **cm. 60x60x28h**				**2.168,00** 66 / 0,25
FTLT-68ET 16060831	FRY-TOP LISCIO TRIFASE • Fry-top smooth griddle threephase • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase • **Fry-top liso trifásico**		9 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.067,00** 81 / 0,33
FTLRT-68ET 16060832	FRY-TOP 1/2 Liscio + 1/2 Rigato TRIFASE • Fry-top 1/2 smooth threephase + 1/2 gr. threephase • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico**				**2.200,00** 81 / 0,33
FTRT-68ET 16060833	FRY-TOP RIGATO TRIFASE • Fry-top grooved griddle threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase / • **Fry-top estriado trifásico**				**2.329,00** 81 / 0,33
FTLT-68ETS 16060834	Fry-top liscio cromato trifase • Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • **Fry-top liso cromado trifásic**				**2.536,00** 81 / 0,33
FTLRT-68ETS 16060835	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 Rigato CROMATO TRIFASE • Fry-top 1/2 smooth threephase + 1/2 gr. chrome threephas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico**				**2.668,00** 81 / 0,33
FTRT-68ETS 16060836	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE • Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque nervurée chromée triphase / • **Fry-top estriado cromado trifásico** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 79,5x45 **cm. 80x60x28h**				**2.800,00** 81 / 0,33
FTLT-610ET 16061031	FRY-TOP LISCIO TRIFASE • Fry-top smooth griddle threephase • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase • **Fry-top liso trifásico**		11,25 kW	400V~3N 50/60 Hz	**2.353,00** 88 / 0,37
FTLRT-610ET 16061032	FRY-TOP 3/5 Liscio + 2/5 Rigato TRIFASE • Fry-top 3/5 smooth threephase + 2/5 gr. threephase • Griddleplatte 3/5 glatt + 2/5 gerillt dreiphasig • Plaque 3/5 lisse + 2/5 nervurée triphase • **Fry-top 3/5 liso + 2/5 estriado trifásico**				**2.495,00** 88 / 0,37
FTRT-610ET 16061033	FRY-TOP RIGATO TRIFASE • Fry-top grooved griddle threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase / • **Fry-top estriado trifásico**				**2.637,00** 88 / 0,37
FTLT-610ETS 16061034	Fry-top liscio cromato trifase • Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • **Fry-top liso cromado trifási**				**2.801,00** 88 / 0,37

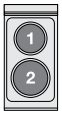
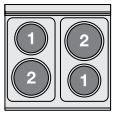
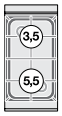
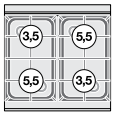
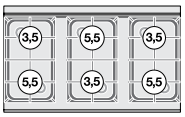
MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLRT-610ETS 16061035	FRY-TOP 3/5 LISCIO + 2/5 rigato CROMATO TRIFASE • Fry-top 3/5 smooth threephase + 2/5 gr. chrome threephas • Griddleplatte 3/5 glatt + 2/5 gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque 3/5 lisse + 2/5 nervurée chromée triphase • **Fry-top 3/5 liso + 2/5 estriado cromado trifásico**		11,25 kW 400V~3N 50/60 Hz		**2.934,00** 88 / 0,37
FTRT-610ETS 16061036	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE • Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque nervurée chromée triphase / • **Fry-top estriado cromado trifásico** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 99,5x45 **cm. 100x60x28h**				**3.079,00** 88 / 0,37
FTLT-64G 16230451	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • **Fry-top liso gas**		6 kW 5.160 kcal/h		**1.148,00** 47 / 0,18
FTRT-64G 16230453	FRY-TOP RIGATO GAS • Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz / • **Fry-top estriado gas**				**1.257,00** 47 / 0,18
FTLT-64GS 16230454	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS • Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz / • **Fry-top liso cromado gas**				**1.526,00** 47 / 0,18
FTRT-64GS 16230456	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS • Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz / • **Fry-top estriado cromado gas** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 39,5x45 **cm. 40x60x28h**				**1.682,00** 47 / 0,18
FTLT-66G 16230651	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • **Fry-top liso gas**		9 kW 7.740 kcal/h		**1.637,00** 65 / 0,25
FTLRT-66G 16230652	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas • Gas-griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas**				**1.759,00** 65 / 0,25
FTRT-66G 16230653	FRY-TOP RIGATO GAS • Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz / • **Fry-top estriado gas**				**1.881,00** 65 / 0,25
FTLT-66GS 16230654	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS • Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz / • **Fry-top liso cromado gas**				**1.970,00** 65 / 0,25
FTLRT-66GS 16230655	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO GAS • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz / • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas**				**2.017,00** 65 / 0,25
FTRT-66GS 16230656	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS • Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz / • **Fry-top estriado cromado gas** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 59,5x45 **cm. 60x60x28h**				**2.115,00** 65 / 0,25

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V- / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLT-68G 16230851	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • **Fry-top liso gas**		12 kW 10.320 kcal/h		**2.263,00** 83 / 0,33
FTLRT-68G 16230852	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas • Gas-griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas**				**2.345,00** 83 / 0,33
FTRT-68G 16230853	FRY-TOP RIGATO GAS • Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz / • **Fry-top estriado gas**				**2.495,00** 83 / 0,33
FTLT-68GS 16230854	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS • Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz / • **Fry-top liso cromado gas**				**2.692,00** 83 / 0,33
FTLRT-68GS 16230855	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO GAS • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz / • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas**				**2.755,00** 83 / 0,33
FTRT-68GS 16230856	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS • Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz / • **Fry-top estriado cromado gas** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 79,5x45 **cm. 80x60x28h**				**2.904,00** 83 / 0,33
FTLT-610G 16231051	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • **Fry-top liso gas**		15 kW 12.900 kcal/h		**2.589,00** 89 / 0,37
FTLRT-610G 16231052	FRY-TOP 3/5 LISCIO +2/5 RIGATO GAS • Fry-top 3/5 sm. + 2/5 gr. gas • Gas-griddleplatte 3/5 glatt +2/5 gerillt • Plaque 3/5 lisse + 2/5 nervurée gaz • **Fry-top 3/5 liso + 2/5 estriado gas**				**2.733,00** 89 / 0,37
FTRT-610G 16231053	FRY-TOP RIGATO GAS • Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz / • **Fry-top estriado gas**				**2.982,00** 89 / 0,37
FTLT-610GS 16231054	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS • Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz / • **Fry-top liso cromado gas**				**3.021,00** 89 / 0,37
FTLRT-610GS 16231055	FRY-TOP 3/5 LISCIO +2/5 RIGATO CROMATO GAS • Fry-top 3/5 sm. + 2/5 gr. chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte 3/5 gl + 2/5 ge hartverchromt • Plaque 3/5 lisse + 2/5 nervurée chromée gaz / • **Fry-top 3/5 liso + 2/5 estriado cromado gas**				**3.151,00** 89 / 0,37
FTRT-610GS 16231056	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS • Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz / • **Fry-top estriado cromado gas** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 99,5x45 **cm. 100x60x28h**				**3.284,00** 89 / 0,37

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTCT-64ET 16060437	FRY-TOP IN VETROCERAMICA TRIFASE • Fry-top ceramic glass threephase • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig • Plaque vitrocéramique triphase • **Fry-top vitroceramica trifásico** • Piastra / plate / Platte / plaque / **plancha** - cm 39,5x45 **cm. 40x60x28h**		2,2 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.591,00** 24 / 0,18
FTCT-66ET 16060637	FRY-TOP IN VETROCERAMICA TRIFASE • Fry-top ceramic glass threephase • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig • Plaque vitrocéramique triphase • Fry-top vitroceramica trifásico • **Piastra** / plate / Platte / plaque / plancha - cm 59,5x45 **cm. 60x60x28h**		3,3 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.309,00** 35 / 0,25
RSFT-63EM 16630317	Piastra per sandwich sopra frytop elettrici - Piastra cm. 29x40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.10) • Sandwiches plate above electric gridlde - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10) • Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10) • Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10) • **Plancia para sándwiches sobre fry-top eléctrico plancia cm. 29x40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +cm.10)** **cm. 32x61x41h**		2,9 KW	230V~ 50/60 Hz	**970,00** 20 / 0,18
PCT-63ET 16030330	PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre • Boiling unit threephase - N. 2 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 2 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas** **cm. 30x60x28h**		3 kW	400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**652,00** 16 / 0,13 
PCT-66ET 16030630	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre • Boiling unit threephase - N. 4 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 4 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas** **cm. 60x60x28h**		6 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.049,00** 27 / 0,25 
PCT-63G 16210350	PIANO COTTURA A GAS, 2 FUOCHI • Gas heated boiling - 2 burners • Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • Rechaud gaz - 2 feux vifs • **Sobres de cocción gas - 2 quemadores** **cm. 30x60x28h**		9 kW 7.740 kcal/h		**985,00** 20 / 0,13 
PCT-66G 16210650	PIANO COTTURA A GAS, 4 FUOCHI • Gas heated boiling - 4 burners • Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen • Rechaud gaz - 4 feux vifs • **Sobres de cocción gas - 4 quemadores** **cm. 60x60x28h**		18 kW 15.480 kcal/h		**1.550,00** 31 / 0,25 
PCT-610G 16211050	PIANO COTTURA A GAS, 6 FUOCHI • Gas heated boiling - 6 burners • Gas-Kochplatte - 6 Kochstellen • Rechaud gaz - 6 feux vifs • **Sobres de cocción gas - 6 quemadores** **cm. 100x60x28h**		27 kW 23.220 kcal/h		**2.495,00** 63 / 0,37 

MAGICLOTUS 60

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPT-64G
16290450

TUTTAPIASTRA A GAS
Piastra cm 37x50
- Solid top - Plate cm 37x50
- Kochplatte - Platte cm 37x50
- Toute plaque - Plaque cm 37x50
- **Placa de cocción - Placa cm 37x50**

cm. 40x60x28h



5,5 kW
4.730 kcal/h

1.604,00
54 / 0,18

TP4T-610G
16301050

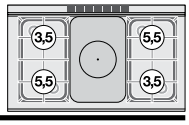
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x50
- Solid top + 4 burners - Plate 37x50cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x50 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x50
- **Placa de cocción + 4 fuegos - Placa cm. 37x50**

cm. 100x60x28h



23,5 kW
20.210 kcal/h

3.426,00
103 / 0,37



PC1T-64G
16210451

PIANO COTTURA A GAS, 1 FUOCO
- Gas heated boiling - 1 burner
- Gas-Kochplatte - 1 Kochstellen
- Rechaud gaz - 1 feux vifs
- **Sobres de cocción gas - 1 quemador**

cm. 40x60x28h

10 kW
8.600 kcal/h

954,00
23/0,18



PC2T-68G
16210851

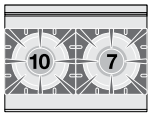
PIANO COTTURA A GAS, 2 FUOCHI
- Gas heated boiling - 2 burners
- Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
- Rechaud gaz - 2 feux vifs
- **Sobres de cocción gas - 2 quemadores**

cm. 80x60x28h



17 kW
14.620 kcal/h

1.507,00
39/0,33



PC3T-612G
16211251

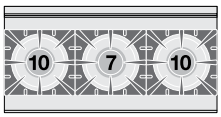
PIANO COTTURA A GAS, 3 FUOCHI
- Gas heated boiling - 3 burners
- Gas-Kochplatte - 3 Kochstellen
- Rechaud gaz - 3 feux vifs
- **Sobres de cocción gas - 3 quemadores**

cm. 120x60x28h



27 kW
23.220 kcal/h

2.203,00
54/0,41



PCCT-63ET
16030332

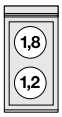
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE
N. 2 zone - vetro cm.25x47
- Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.25x47
- Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 25x47 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé
  N. 2 zones - Verre cm.25x47
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 2 zonas - vidro cm.35x57**

cm. 30x60x28h



3 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.443,00
19 / 0,13



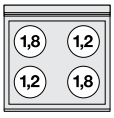
PCCT-66ET
16030632

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE
N. 4 zone - vetro cm.55x47
- Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.55x47
- Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 55x47 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé
  N. 4 zones - Verre cm.55x47
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica**
  4 zonas - vidro cm.35x57

cm. 60x60x28h

6 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.461,00
26 / 0,25



PCIT-64ET
16030433

PIANI COTTURA A INDUZIONE TRIFASE
Vetro cm 35x47 (non posizionare su forni o cassettiere)
- Three-phase induction cooking top - Plates cm 35x47
  (do not place on ovens or drawers)
- Induktions-Kochplatte dreiphasig cm 35x47
  (nicht Platz auf Ofen oder Schubladen)
- Plan de cuisson à induction triphasé - Verre cm. 35x47
  (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
- **Encimera inducción trifásica - Vidrio cm. 35x47**
  (No coloque en los hornos o en los cajones)

cm. 40x60x28h



5 kW
400V~3
50/60 Hz

4.408,00
23 / 0,18

PCIT-64ETD
16030438

Comandi digitali
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • **Controles digitales**



4.659,00
23 / 0,18

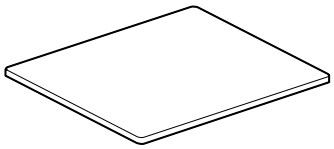
MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PCIWT-64ET 16030434	PIANI COTTURA A INDUZIONE WOK 1 piastra induzione - Vetro Ø 30 cm (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase wok induction cooking top 1 glass induction plates Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte dreiphasig Wok 1 Glasinduktionsplatten Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction triphasé wok 1 plaques à induction Verre Ø 30 cm (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción trifásica wok 1 placas inducción** **Vidrio Ø 30 cm (No coloque en los hornos o en los cajones)** **cm. 40x60x28h**	 5 kW 400V~3 50/60 Hz	**4.569,00** 23 / 0,18
PCIWT-64ETD 16030439	**Comandi digitali** /• Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales		**4.819,00** 23 / 0,18
PLT-63 16010300	PIANO DI LAVORO CON CASSETTO • Worktop with drawer • Arbeitsplatte mit Schublade • Plan de travail avec tiroir • **Sobre de tabajo con cajón** **cm. 30x60x28h**		**447,00** 21 / 0,16
PLT-64 16010400	PIANO DI LAVORO CON CASSETTO • Worktop with drawer • Arbeitsplatte mit Schublade • Plan de travail avec tiroir • **Sobre de tabajo con cajón** **cm. 40x60x28h**		**470,00** 22 / 0,18
PLT-66 16010600	PIANO DI LAVORO CON CASSETTO • Worktop with drawer • Arbeitsplatte mit Schublade • Plan de travail avec tiroir • **Sobre de tabajo con cajón** **cm. 60x60x28h**		**672,00** 25 / 0,25
PLT-68 16010800	PIANO DI LAVORO CON CASSETTO • Worktop with drawer • Arbeitsplatte mit Schublade • Plan de travail avec tiroir • **Sobre de tabajo con cajón** **cm. 80x60x28h**		**822,00** 38 / 0,33
PLT-610 16011000	PIANO DI LAVORO CON 2 CASSETTI • Worktop with 2 drawers • Arbeitsplatte mit 2 Schublade • Plan de travail avec 2 tiroirs • **Sobre de tabajo con 2 cajónes** **cm. 100x60x28h**		**1.142,00** 51 / 0,37
PLA-68 06010801	PIANO DI LAVORO AD ANGOLO SU MOBILE • Corner base with door • Eckschrank mit Tür • Placard d'angle avec porte • **Base angular con puerta** **cm. 80÷80x60x90h**		**1.363,00** 50 / 0,78

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
LAT-64 16020400	LAVELLO 1 VASCA - Rubinetto a leva - vasca cm 29x35x14h • Sink unit - Lever type tap - Bowl cm 29x35x14h • Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie - Becken cm 29x35x14h • Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 29x35x14h • **Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm 29x35x14h cm. 40x60x28h**		**801,00** 20 / 0,18
LAT-68 16020800	LAVELLO 2 VASCHE cm 29x35x14h - Rubinetto a leva • Sink unit - Lever type tap - 2 Bowls cm 29x35x14h • Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie - 2 Becken cm 29x35x14h • Bac-evier avec robinetterie - 2 Bac cm 29x35x14h • **Fregadero - Grifo a palanca - 2 Pileta cm 29x35x14h cm. 80x60x28h**		**1.219,00** 32 / 0,33
LAT-610DX 16021000	LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm 29x35x14h Dx Sgocciolatoio cm 60 Sx - Rubinetto a leva a norme. • Sink unit - R/h Bowl cm 29x35x14h - L/h Draining board cm 60 Suitable for dishwasher - Lever type tap. • Spülbecken - Becken cm 29x35x14h rechts Abtropffläche cm 60 links - Vorbereitung für Geschirrspülmaschine - Einhebel-Mischbatterie • Plan evier - Bac à droite cm 29x35x14h Égouttoir à gauche cm 60 Prédisposé pour lave-vaisselle Robinetterie • **Fregadero predispuesto - Pileta cm 29x35x14h derecho Escurridor 60 cm izq. - Grifo a palanca según normativa cm.100x60x28h**		**1.104,00** 36 / 0,37
LAT-610SX 16021001	LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm 29x35x14h Sx Sgocciolatoio cm 60 Dx - Rubinetto a leva a norme. • Sink unit - L/h Bowl cm 29x35x14h - R/h Draining board cm 60 Suitable for dishwasher - Lever type tap. • Spülbecken - Becken cm 29x35x14h links Abtropffläche cm 60 rechts - Vorbereitung für Geschirrspülmaschine - Einhebel-Mischbatterie • Plan evier - Bac à gauche cm 29x35x14h Égouttoir à droite cm 60 Prédisposé pour lave-vaisselle Robinetterie • **Fregadero predispuesto - Pileta cm 29x35x14h izq. Escurridor 60 cm derecho - Grifo a palanca según normativa cm.100x60x28h**		**1.104,00** 36 / 0,37
LAA-68 06020801	LAVELLO AD ANGOLO SU MOBILE • Corner base with sink and door • Eckschrank mit Spülbecken und mit Tür • Placard d'angle avec porte et evier • **Con fregadero y puerta cm. 80÷80x60x90h** **Vasca** / Bowl / Becken / Cuve / **Cuba** cm 50x40x20h		**1.647,00** 50 / 0,78

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
MFM-68EM 06490812	BASE CON Forno elettrico multifunzione cm. 46x37x35h - porta vetro (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stand with Multifunction electric oven cm. 46x37x35h Glass door (no induction top) • Unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h Glastür (nicht Induktions) • Placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 46x37x35h - Porte vitrée (il faut pas de induction) • **Mueble con Horno eléctrico multifuncional cm. 46x37x35h** **Puerta vidrio (no inducción)** **cm. 80x57,5x57h**			3,05 kW 230V~ 50/60 Hz		**2.376,00** 51 / 0,35
06490813	Porta cieca inox (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stainless steel door (no induction top) • Edelstahltür (nicht Induktions) • Porte acier inoxydable (il faut pas de induction) • **Puerta ciega inox (no inducción)**				
MFM-610EM 06491012	BASE CON Forno elettrico multifunzione GN 1/1 cm. 64x37x35h - porta vetro (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stand with Multifunction electric oven GN 1/1 cm. 64x37x35h - Glass door (no induction top) • Unterbau mit Multifunktions-Elektroofen GN 1/1 cm. 64x37x35h - Glastür (nicht Induktions) • Placard avec Four électrique à fonctions multiples GN 1/1 cm. 64x37x35h - Porte vitrée (il faut pas de induction) • **Mueble con Horno eléctrico multifuncional GN 1/1** **cm. 64x37x35h - Puerta vidrio (no inducción)** **cm. 100x57,5x57h**			3,05 kW 230V~ 50/60 Hz		**2.624,00** 59 / 0,43
06491013	Porta cieca inox (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stainless steel door (no induction top) • Edelstahltür (nicht Induktions) • Porte acier inoxydable (il faut pas de induction) • **Puerta ciega inox (no inducción)**				
CMF-68 06490800	COPERCHIO per MFM-68E • Lid for MFM-68E • Berichterstattung fur MFM-68E • Couvercle pour MFM-68E • **Cubertura para MFM-68E** **cm. 80x54x 2,8h**				**172,00** 4 / 0,015
CMF-610 06491000	COPERCHIO per MFM-610E • Lid for MFM-610E • Berichterstattung fur MFM-610E • Couvercle pour MFM-610E • **Cubertura para MFM-610E** **cm. 100x54x 2,8h**				**220,00** 5 / 0,02
MPI-64 06410403	BASE CON PORTA PER INDUZIONE • Stand with door for induction top • Unterbau fur Induktions mit Tür • Placard pour induction avec porte • **Mueble base para inducción con puerta** **cm. 40x51x57h**				**547,00** 18,5 / 0,16

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

BASE NEUTRA
• Stand / • Offener Unterbau
• Placard ouvert / • **Mueble base**



M-63 06410300	**30x48,5x57h**	Puertas no incluidas	**304,00** 13 / 0,14
M-64 06410400	**40x48,5x57h**		**340,00** 15 / 0,16
M-66 06410600	**60x48,5x57h**	Puertas no incluidas	**377,00** 19 / 0,23
M-67 06410700	**70x48,5x57h**		**413,00** 20 / 0,25
M-68 06410800	**80x48,5x57h**	Puertas no incluidas	**442,00** 22 / 0,30



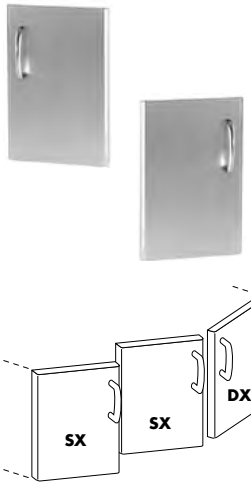
M-69 06410900	**90x48,5x57h**	**551,00** 25 / 0,33
M-610 06411000	**100x48,5x57h**	**576,00** 27 / 0,38
M-612 06411200	**120x48,5x57h**	**615,00** 32 / 0,43

CAVALLETTO BASE
• Support / • Untergestell
• Pietement simple / • **Soporte base**



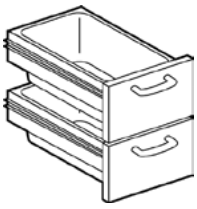
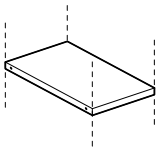
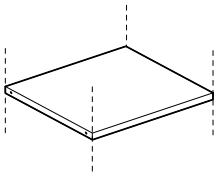
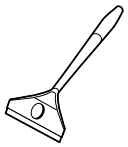
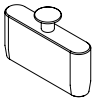
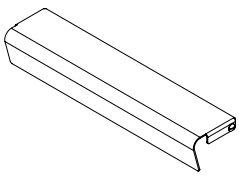
S-63 06400300	**30x48,5x57h**	**353,00** 18 / 0,14
S-64 06400400	**40x48,5x57h**	**370,00** 19 / 0,16
S-66 06400600	**60x48,5x57h**	**383,00** 23 / 0,23
S-68 06400800	**80x48,5x57h**	**474,00** 26 / 0,30
S-610 06401000	**100x48,5x57h**	**517,00** 29 / 0,38

PM-63DX 06430300	PORTA 300 DESTRA • Right door 300 / • Rechte Tür 300 • Porte droite 300 / • **Puerta derecha 300**	**159,00** 2,5 / 0,01
PM-63SX 06430301	PORTA 300 SINISTRA • Left door 300 / • Linke Tür 300 • Porte gauche 300 / • **Puerta iziquierda 300**	**159,00** 2,5 / 0,01
PM-64DX 06430400	PORTA 400 DESTRA • Right door 400 / • Rechte Tür 400 • Porte droite 400 / • **Puerta derecha 400**	**165,00** 3,5 / 0,01
PM-64SX 06430401	PORTA 400 SINISTRA • Left door 400 / • Linke Tür 400 • Porte gauche 400 / • **Puerta iziquierda 400**	**165,00** 3,5 / 0,01



M-610=PM-64SX+PM-63SX+PM-63DX

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
	CASSETTIERA 300/400/600 N. 2 cassetti con vasca inox guide telescopiche • Drawer set 300/400/600 N. 2 drawers with inox pans telescopic guides • Schubladen - N. 2 Schubladen mit chromnickelstahl Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble de 300/400/600 N. 2 tiroirs avec cuve inox guides télescopiques • **Cajonera 300/400/600 N. 2 cajones con cuba de acero inox guías telescópicas**	**SOLO BASI** • only for stand • nur fur unterbau • seulement pour placard • solo para mueble	
C-63 06440320	**cm. 29,5x51x47,5h**		**570,00** 8 / 0,06
C-64 06440420	**cm. 39,5x51x47,5h**		**588,00** 9 / 0,07
C-66 06440620	**cm. 59,5x51x47,5h**		**688,00** 14 / 0,16
R-63 06450300	RIPIANO 300 • Shelf 300 / • Zwischenboden 300 • Etagère 300 / • **Estante 300** **cm. 25x48x2h**		**SOLO BASI** • only for stand • nur fur unterbau • seulement pour placard • solo para mueble **69,00** 1,5 / 0,006
R-64 06450400	RIPIANO 400 • Shelf 400 / • Zwischenboden 400 • Etagère 400 / • **Estante 400** **cm. 35x48x2h**		**76,00** 2,5 / 0,010
R-66 06450600	RIPIANO 600 • Shelf 600 / • Zwischenboden 600 • Etagère 600 / • **Estante 600** **cm. 55x48x2h**		**87,00** 3 / 0,010
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA • Scraper for gooved plate • Schaber für gerillte Kochplatte • Racloir pour plaque nervurée • **Rasqueta para placa ranurada**		**52,00**
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate • Schaber für glatte verchromte Platte • Racloir pour plaque lisse au crome • **Rasqueta para placa lisa cromada**		**48,00**
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO • 10 blades kit for scraper • Kit 10 Klingen für Schaber • Kit de 10 lames pour racloir • **Kit de 10 cuchillas para rasqueta**		**33,00**
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP • stopper for Fry-top / • Stopfen griddleplatte • bouchon pour Plaque / • **tapón Fry-top** **cm. 10x2x5h**		**206,00**
PFT-64 06620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP • KIT front protection plan fry-top • Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • KIT protection avant plan plaque • **KIT de protección frontal plan de fry-top** **cm. 38x8x6h**		**105,00**
PFT-66 06620600	**cm. 58x8x6h**		**142,00**
PFT-68 06620800	**cm. 78x8x6h**		**179,00**
PFT-610 06621000	**cm. 98x8x6h**		**202,00**

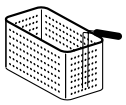
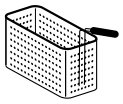
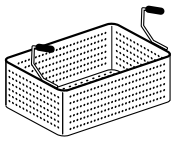
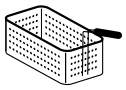
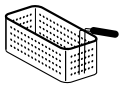
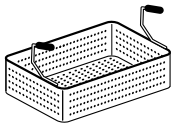
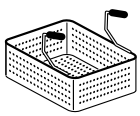
MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
CG-60 06560000	COPRIGIUNTO • Joint cover / • Klemmsteg / • Couvre-joint / • **Cubre junta** **cm. 0,7x52x1,2h**		**30,00** 0,12 / 0,001
06550400	COPERCHIO BRF-64 • Lid BRF-64 / • Deckel BRF-64 • Couvercle BRF-64 / • **Tapa BRF-64** **cm. 33x45x5h**		**114,00** 1 / 0,003
06550600	COPERCHIO BRT-66 • Lid BRF-66 / • Deckel BRF-66 • Couvercle BRF-66 / • **Tapa BRF-66** **cm. 51x42x3h**		**115,00** 2 / 0,005
TG-63 06580300	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board • Schneidebrett • Plan de découpe • **Picador de plástico** **cm. 29x52,5x2,5h**		**107,00** 4 / 0,010
TG-64 06580400	**cm. 39x52,5x2,5h**		**115,00** 6 / 0,015
TG-66 06580600	**cm. 59x52,5x2,5h**		**194,00** 9 / 0,020
TG-68 06580800	**cm. 79x52,5x2,5h**		**228,00** 11 / 0,025
PLF/62 06590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI • Smooth griddle plate 2 burners • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen • Plaque lisse 2 feux • **Plancha lisa 2 quemadores** **cm. 29x50**		**188,00** 15 / 0,010
PRF/62 06590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI • Grooved griddle plate 2 burners • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen • Plaque nervurée 2 feux • **Plancha estriada 2 quemadores** **cm. 29x50**		**278,00** 15 / 0,010
533009100	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • **Rejilla de reducción** **cm. 15x15**		**17,00** 0,2 / 0,001
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE PER PC1/2/3T E CF2/3 • Reduction PC1/2/3T & CF2/3 • Reduzierstern PC1/2/3T & CF2/3 • Grille de réduction PC1/2/3T & CF2/3 • **Rejilla de reducción PC1/2/3T & CF2/3** **cm. 25x25**		**31,00** 0,2 / 0,001
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA • Heater for cooker cabinet • Heizer für Herden-Schrankelement • Réchauffeur pour armoire du forneau • **Calefacción para armario neutro de la cocina** **cm. 32x48,5x8h**	0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	**749,00** 8 / 0,03
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa • KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **KIT WOK - llama vertical - sólo 10 kW quemador y parrilas de hierro colado** **cm. Ø26x16h**		**350,00** 5 / 0,01

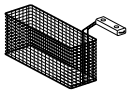
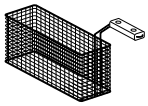
MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado** **Ø cm. 22,5x3,5**	**130,00** 2 / 0,006
SIA-7/9 08480000	STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI Lover bracket to join two item	**50,00** 2 / 0,001
SR-100 50900001	SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno • Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • **Equipo 4 ruedas Ø 100x30, 2 con frenos** **cm. 12,7h**	**295,00** 1 / 0,01
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth / • Grundsockel • Plinthe frontal / • **Zocolos base** **a mt.**	**117,00**
ZA 01410002	ZOCCOLATURA ANGOLO • Corner plinth / • Eke-sockel • Plinthe angle / • **Zocolos angular**	**71,00**
ZAF 01410003	ZOCCOLATURA ANGOLO FINE LINEA • Corner plinth end line • Eke-sockel ende linie • Plinthe angle fin du ligne • **Zocolos angular conclusion de linea**	**81,00**
D-60 06470000	DIVISORIO - Necessario per applicare cassettiera C-64 su mobile 70/80 • Spacer - For installation of a C-64 on a stand 70/80 • Trennwand - Um ein C-64 an einem Unterschrank 70/80 einzubauen • Separation - Pour l'installation de C-64 sur placard 70/80 • **Divisorio - Necesario para aplicar cajoneras** **C-64 en mueble 70/80** **cm. 5x48x38h**	**126,00** 2 / 0,015
PT-64 06460002	PORTATEGLIE VANO - 400 (GN2/3) VANO 600 (GN1/1) • Frame for oven plates. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • Auflangeschienen für Backbleche. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • Kit porte-plaques. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • **Portacazuelas. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1** **cm. 2x47x30h** **SOLO BASI** • Only for stand • Nur fur unterbau • Seulement pour placard • Solo para mueble	**266,00**
	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 60) • Grid for CW (60 line) / • Gitter fur CW (60. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 60) / • **Rejilla para CW (serie 60)**	
06570401	**CW-64 - cm. 38x42**	**315,00**
06570601	**CW-66 - cm. 58x42**	**448,00**
	GRIGLIA TEGOLO V per CW-64 (SERIE 60) • V tray for cw (60 line) / • V roste fur cw (60 linie) • V grille pour cw (ligne 60) / • **V rejilla para cw (serie 60)**	
06570402	**CW-64 - cm. 36x43**	**215,00**
06570602	**CW-66 - cm. 56x43**	**309,00**

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531017900	CESTO 1/3 PER CP-66/76 • Basket 1/3 for CP-66/76 • Korb 1/3 für CP-66/76 • Panier 1/3 pour CP-66/76 • **Cesta 1/3 para CP-66/76** **cm. 16x29x20h**		**111,00** 1,5 / 0,021
531064300	CESTO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G • Basket 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G • Korb 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G • Panier 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G • **Cesta 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G** **cm. 11,5x29x20h**		**98,00** 1,2 / 0,015
531053900	CESTO 1/1 PER CP-66/76 • Basket 1/1 for CP-66/76 • Korb 1/1 für CP-66/76 • Panier 1/1 pour CP-66/76 • **Cesta 1/1 para CP-66/76** **cm. 49x29x20h**		**153,00** 3,5 / 0,043
531018800	CESTO 1/2 PER CPT-64/74 - 1/3 PER CPT-66/76 • Basket 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76 • Korb 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76 • Panier 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76 • **Cesta 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76** **cm. 14,5x29x15h**		**107,00** 1,3 / 0,016
531053800	CESTO 1/4 PER CPT-66/76 • Basket 1/4 for CPT-66/76 • Korb 1/4 für CPT-66/76 • Panier 1/4 pour CPT-66/76 • **Cesta 1/4 para CPT-66/76** **cm. 11,5x29x15h**		**100,00** 1,2 / 0,007
531040000	CESTO 1/1 PER CPT-66/76 • Basket 1/1 for CPT-66/76 • Korb 1/1 für CPT-66/76 • Panier 1/1 pour CPT-66/76 • **Cesta 1/1 para CPT-66/76** **cm. 49x29x15h**		**183,00** 3,5 / 0,036
531053700	CESTO 1/4 PER CPT-64/74 • Basket 1/4 for CPT-64/74 • Korb 1/4 für CPT-64/74 • Panier 1/4 pour CPT-64/74 • **Cesta 1/4 para CPT-64/74** **cm. 14x16x15h**		**71,00** 1 / 0,013
531053500	CESTO 1/1 PER CPT-64/74 • Basket 1/1 for CPT-64/74 • Korb 1/1 für CPT-64/74 • Panier 1/1 pour CPT-64/74 • **Cesta 1/1 para CPT-64/74** **cm. 29x29x15h**		**131,00** 1,5 / 0,021

MAGICLOTUS 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531071300	CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-64/74 1/3 PER CPT-66/76 • Basket with hook 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76 • Korb mit Haken 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76 • Panier avec crochet 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76 • **Cesta con gancho 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76** **cm. 13,5x 25,5x15h**		**105,00** 1,3 / 0,016
531071400	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-66/76 • Basket with hook 1/4 for CPT-66/76 • Korb mit Haken 1/4 für CPT-66/76 • Panier avec crochet 1/4 pour CPT-66/76 • **Cesta con gancho 1/4 para CPT-66/76** **cm. 11x 25,5x15h**		**98,00** 1,2 / 0,007
531071200	CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-66/76 • Basket with hook 1/3 for CP-66/76 • Korb mit Haken 1/3 für CP-66/76 • Panier avec crochet 1/3 pour CP-66/76 • **Cesta con gancho 1/3 para CP-66/76** **cm. 15x26x20h**		**121,00** 1,5 / 0,021
531018700	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G • Basket with hook 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G • Korb mit Haken 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G • Panier avec crochet 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G • **Cesta con gancho 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G** **cm. 11x26x20h**		**99,00** 1,2 / 0,015
531069400	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-66/76 • Support for baskets with hook for CP-66/76 • Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-66/76 • Soutien pour les paniers avec crochet pour CP-66/76 • **Soporte para cestas con gancho para CP-66/76** **cm. 50x29x41h**		**151,00** 4 / 0,06
531071800	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-64/74 • Support for baskets with hook for CPT-64/74 • Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-64/74 • Soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-64/74 • **Soporte para cestas con gancho para CPT-64/74** **cm. 30x33x25h**		**107,00** 3 / 0,025
531071900	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-66/76 • Support for baskets with hook for CPT-66/76 • Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-66/76 • Soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-66/76 • **Soporte para cestas con gancho para CPT-66/76** **cm. 50x30x25h**		**136,00** 3,5 / 0,038
531013200	CESTO 1/2 PER F13-64E / F10T-63E • Basket 1/2 for F13-64E / F10T-63E • Korb 1/2 für F13-64E / F10T-63E • Panier 1/2 pour F13-64E / F10T-63E • **Cesta 1/2 para F13-64E / F10T-63E** **cm. 10x30x12h**		**48,00** 0,7 / 0,016
531053300	CESTO 1/2 PER F13-64G • Basket 1/2 for F13-64G • Korb 1/2 für F13-64G • Panier 1/2 pour F13-64G • **Cesta 1/2 para F13-64G** **cm. 15x27x12h**		**65,00** 0,7 / 0,016

REFRIGERATI 60

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TMA-6S

TESTATA 1 LATO SERIE 60
- Head 1 side S60
- Abschluss element 1 seite S60
- Element de jonction 1 coté S60
- **Embellecedor 1 lado S60**



204,00
7 / 0,01

TMA-66

TESTATA 2 LATI SERIE 60
- Head 2 sides S60
- Abschluss element seiten S60
- Element de jonction 2 cotés S60
- **Embellecedor 2 lados S60**



409,00
14 / 0,02

BCC
16000000

BLOCCO COTTURA CARRELLATO
Composto da: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6
- Cooking unit on trolley - Made of: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6
- Kochvorrichtung mit Fahrbarem gestell Anbauteile: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6
- Bloc cuisson roulant - Elements de composition: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT63, HP-4, TS-6
- **Bloque cocción con ruedas - Compuesto por: BRS-161, F10T-63ET, PLT-64, TG-64, FTLRT-66ET, PLT-63, HP-4, TS-6 cm. 220x65x110h**



15,48 kW
400V~3N
230V~3
50 Hz

13.244,00
260 / 1,8

N.B.: ALTRE COMBINAZIONI A RICHIESTA
- N.B.: Other solutions on demand.
- N.B.: Andere Kombinationen auf Anfrage.
- N.B. Sur demande autres compositions.
- **N.B.: Bajo pedido otras combinaciones.**

N.B.: BASI REFRIGERATE VEDI: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B.: refrigerated stand: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B.: gekuhlter unterbau: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B. soubassement refrigere: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- **N.B.: bases refrigeradas: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"**

LÍNEA 65

Un pequeño espacio para profesionales

A small space
for professionals



CONJUNTO LÍNEA 65



FREIDORA DOBLE A GAS
FQ-6G



COCINA A GAS + HORNO
CF4-8G



BARBACOA A GAS
CW-6G



COCINA VITROCERÁMICA
PCC-6ET

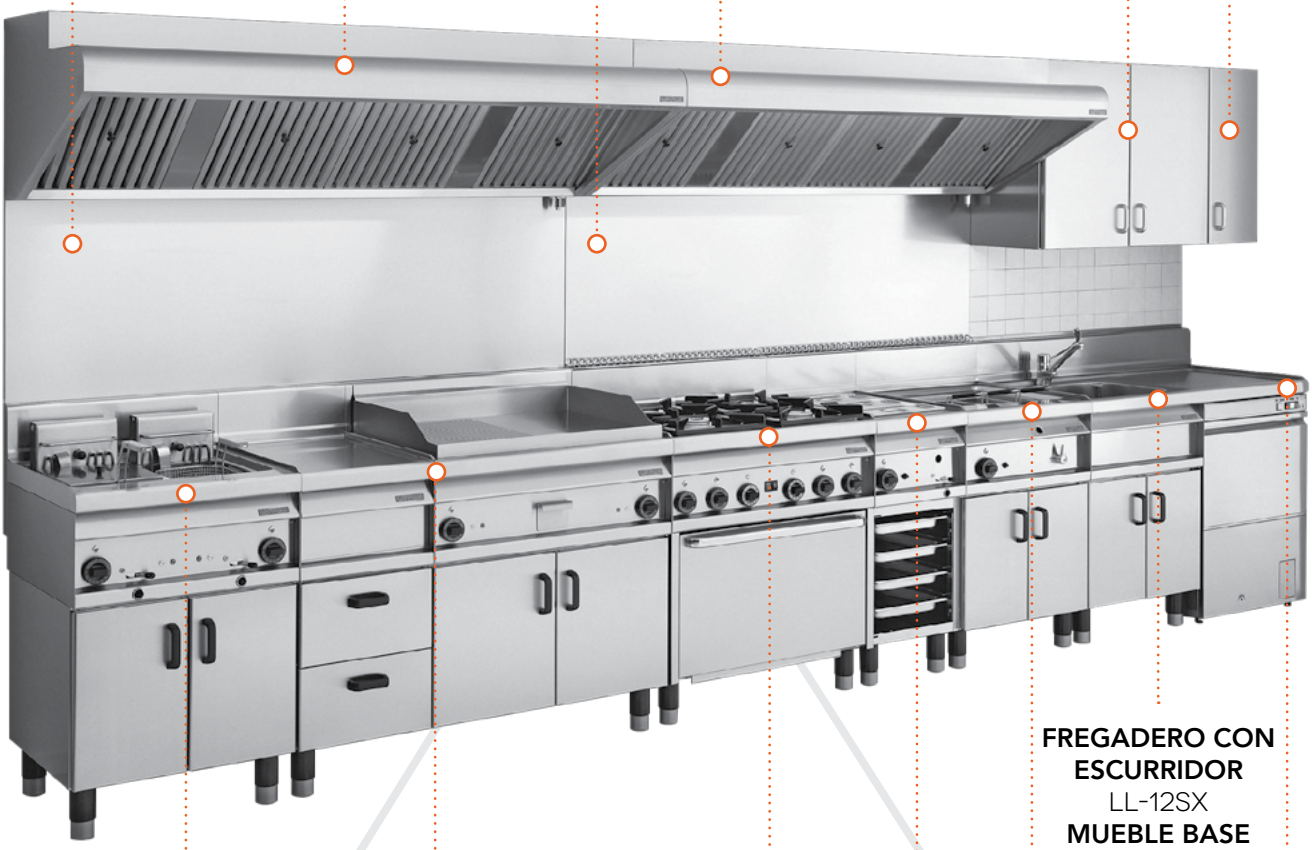


COCINA A GAS
PC-8G



FRY-TOP ELÉCTRICO RANURADO
FTLR-8ETS

Línea 65
Infografía



CAMPANA ASPIRACIÓN
K-18S

CHAPA POSTERIOR
SK-18

ARMARIO PARED
PP/630DX

ARMARIO PARED
PP/680

FREGADERO CON ESCURRIDOR
LL-12SX
MUEBLE BASE
MP-6

FREIDORA ELÉCTRICA
FQ-6ET
MUEBLE BASE
MP-6

COCINA A GAS CON HORNO
CF4-8G

LAVAVAJILLAS
MS/9451

SOBRE DE TRABAJO
PL-4
FRY-TOP RANURADO
FTLR-8ET
MUEBLE BASE
MCP-12

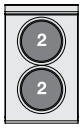
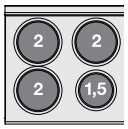
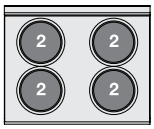
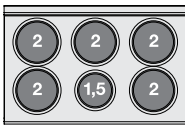
BAÑO MARÍA A GAS
BM-4G
MUEBLE BASE
M-4
GUÍAS BANDEJAS
PT

CUECEPASTAS A GAS
CPM-6G

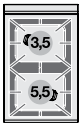
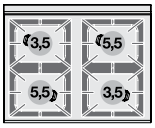
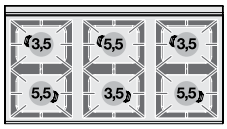
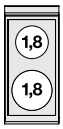
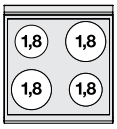
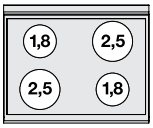
MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BM-4EM 07050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15 • Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 • Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 • Bain-marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15 • **Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 15h** **cm. 40x65x29h**		2,1 kW 230V~ 50/60 Hz	**888,00** 21 / 0,18
BM-6EM 07050610	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • Bain marie singlephase - Bowl for 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • Wasserbäder einphasig - Becken für 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • Bain-marie monophase - Cuve pour 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15 • **Baño de maría monofásico - Cuba para 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 15h** **cm. 60x65x29h**		3,15 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.077,00** 27 / 0,27
BM-8ET 07050830	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per 2 GN 1/1 h.15 • Bain marie threephase - Bowl for 2 GN 1/1 h.15 • Wasserbäder dreiphasig - Becken für 2 GN 1/1 h.15 • Bain-marie triphase - Cuve pour 2 GN 1/1 h.15 • **Baño de maría trifásico - Cuba para 2 GN 1/1 15h** **cm. 80x65x29h**		4,2 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.409,00** 31 / 0,35
BM-10ET 07051030	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per 3 GN 1/1 h.15 • Bain marie threephase - Bowl for 3 GN 1/1 h.15 • Wasserbäder dreiphasig - Becken für 3 GN 1/1 h.15 • Bain-marie triphase - Cuve pour 3 GN 1/1 h.15 • **Baño de maría trifásico - Cuba para 3 GN 1/1 15h** **cm. 100x65x29h**		6,3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.637,00** 36,5 / 0,44
BM-4G 07220450	BAGNOMARIA GAS - Vasca per GN 1/1 h.15 • Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15 • Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 h.15** **cm. 40x65x29h**		3,5 kW 3.010 kcal/h	**1.240,00** 27 / 0,18
BM-6G 07220650	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15** **cm. 60x65x29h**		5 kW 4.300 kcal/h	**1.601,00** 33 / 0,27
BM-8G 07220850	BAGNOMARIA GAS - Vasca per 2 GN 1/1, h.15 • Gas bain-marie - Bowl for 2 GN 1/1, h.15 • Gas Wasserbad - Becken für 2 GN 1/1, h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour 2 GN 1/1, h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para 2 GN 1/1, h.15** **cm. 80x65x29h**		6,5 kW 5.590 kcal/h	**2.034,00** 39 / 0,35
BS-4EM 07040410	CONTENITORE CALDO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato. • Fry dump singlephase Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated bottom. • Frittenwanne einphasig Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost. • Silo à frites monophase Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé • **Recipiente caliente monofásico Cuba cm. 30,5x51x16,5h con falso fondo agujereado** **cm. 40x65x29h**		0,82 kW 230V~ 50/60 Hz	**898,00** 21,5 / 0,18
RI-4EM 07040411	RISCALDANTE INFRAROSSO MONOFASE • Infra-red heater singlephase • Infrarot-Strahler einphasig • Lampe chauffante à infrarouge monophase • **Calentador infrarrojo monofásico** **cm. 39x50x37h**		0,33 kW 230V~ 50/60 Hz	**661,00** 8 / 0,1

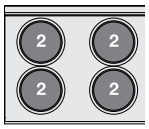
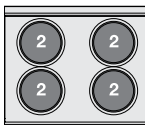
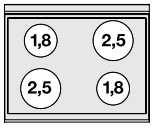
MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PC-4ET 07030430	PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre • Boiling unit threephase - N. 2 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten • Rechaud triphase - N. 2 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas** **cm. 40x65x29h**	 4 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**736,00** 25,5 / 0,18 
PC-6ET 07030630	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre • Boiling unit threephase - N. 4 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten • Rechaud triphase - N. 4 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas** **cm. 60x65x29h**	 7,5 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.321,00** 37 / 0,27 
PC-8ET 07030830	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre • Boiling unit singlephase - N. 4 plates • Kochplatte einphasig - N. 4 Kochplatten • Rechaud monophase - N. 4 plaques • **Sobre de cocción monofásico - N. 4 planchas** **cm. 80x65x29h**	8 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.498,00** 43,5 / 0,35 
PC-10ET 07031030	PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre • Boiling unit threephase - N. 6 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten • Rechaud triphase - N. 6 plaques • **Sobre de cocción trifásico - 6 planchas** **cm. 100x65x29h**	11,5 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.918,00** 53,5 / 0,44 
PCIW-4ET 07030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. • Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone glass Ø 30 cm • Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen Glas Ø 30 cm • Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone Verre cm Ø 30 • **Encimera inducción "WOK" trifásica - 1 zona Vidrio Ø 30 cm** **cm. 40x65x29h**	 5 kW 400V~3 50/60 Hz	**4.705,00** 24 / 0,18
PCIW-4ETD 07030439	**Comandi digitali** • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**		**4.964,00** 24 / 0,18

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PC-4G 07210450	PIANO COTTURA GAS 2 fuochi • Gas heated boiling unit - 2 burners • Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • Rechaud gaz - 2 Feux vifs • **Sobres de cocción gas - 2 quemadores** **cm. 40x65x29h**		9 kW 7.740 kcal/h **1.018,00** 44 / 0,18 
PC-8G 07210850	PIANO COTTURA GAS 4 fuochi • Gas heated boiling unit - 4 burners • Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen • Rechaud gaz - 4 Feux vifs • **Sobres de cocción gas - 4 quemadores** **cm. 80x65x29h**		18 kW 15.480 kcal/h **1.564,00** 60,5 / 0,35 
PC-12G 07211250	PIANO COTTURA GAS 6 fuochi • Gas heated boiling unit - 6 burners • Gas-Kochplatte - 6 Kochstellen • Rechaud gaz - 6 Feux vifs • **Sobres de cocción gas - 6 quemadores** **cm. 120x65x29h**		27 kW 23.220 kcal/h **2.428,00** 101 / 0,44 
PCC-4ET 07110430	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 2 piastre - Vetro: cm. 36x52 • Boiling unit ceramic glass threephase, 2 plates. Glass: cm. 36x52 • Kochplatte ceran-kochfläche dreiphasig, 2 Kochplatten. Kochfläche: cm. 36x52 • Rechaud triphase vitroceramique, 2 foyers. Vitre: cm. 36x52 • **Sobres de cocción vitrocerámica trifásico,** **2 planchas. Vidrio: 36x52 cm** **cm. 40x65x29h**		3,6 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz **1.672,00** 23,5 / 0,18 
PCC-6ET 07110630	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 4 piastre - Vetro: cm. 56x52 • Boiling unit ceramic glass threephase, 4 plates. Glass: cm. 56x52 • Kochplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig, 4 Kochplatten. Kochfläche: cm. 56x52 • Rechaud triphase vitrocéramique, 4 foyers. Vitre: cm. 56x52 • **Sobres de cocción vitrocerámica trifásico,** **4 planchas. Vidrio: 56x52 cm** **cm. 60x65x29h**		7,2 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz **2.526,00** 32 / 0,27 
PCC-8ET 07110830	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE 4 piastre - Vetro: cm. 76x52 • Boiling unit ceramic glass threephase, 4 plates. Glass: cm. 76x52 • Kochplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig, 4 Kochplatten. Kochfläche: cm. 76x52 • Rechaud triphase vitrocéramique, 4 foyers. Vitre: cm. 76x52 • **Sobres de cocción vitrocerámica trifásico,** **4 planchas. Vidrio: 76x52 cm** **cm. 80x65x29h**		8,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz **3.052,00** 37 / 0,35 

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BR-6ET 07070630	BRASIERA TRIFASE - lt. 20 Vasca cm. 50,5x41x10h • Bratt-pan threephase - Cap. 20 litres Pan cm. 50,5x41x10h • Bratpfanne dreiphasig lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10h • Sauteuse triphase capacité 20 lt. Cuve cm. 50,5x41x10h • **Sartén trifásica 20 lt. - Cuba cm. 50,5x41x10h cm. 60x65x29h**	 6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.621,00** 47 / 0,27
BR-6G 07240650	BRASIERA GAS lt. 20 - Vasca cm. 50,5x41x10h • Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h • Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h • Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h • **Sartén gas - 20 l. - Cuba cm. 50,5x41x10h cm. 60x65x29h**	 6,9 kW 5.930 kcal/h	**2.106,00** 46 / 0,27
CF4-8ET 07660830	CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE Forno elettrico multifunzione camera cm. 64x37x35h - Porta vetro • Range N. 4 plates Multifunction electric oven Chamber cm. 64x37x35h - Glass door • Elektroherd N. 4 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 64x37x35h - Glastür • Cuisinière - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples - cm. 64x37x35h - Porte vitrée • **Cocina N. 4 planchas Horno eléctrico multifuncional Cámara cm. 64x37x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**	 11,11 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz 	**3.039,00** 95 / 0,71
07660831	Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür • Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**		
CF4-8ETS 07660832	Cucina elettrica con N. 4 piastre - Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h - Porta vetro • Range N. 4 plates - Static oven with grill cm. 64x42x35h - Glass door • Elektroherd N. 4 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h - Glastür • Cuisinière N. 4 plaques - Four statique avec grill cm. 64x42x35h - Porte vitrée • **Cocina N. 4 planchas - Horno estático con asador cm. 64x42x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**	10,62 KW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz 	**2.659,00** 95 / 0,71
07660833	**Porta cieca inox** • Glass door / • Edelstahltür • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**		
CFC4-8ET 07670830	CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 76x52 Forno multifunzione Camera cm. 64x37x35h - Porta vetro • Range - Ceramic, Glass: cm. 76x52 Multifunction oven - Chamber cm. 64x37x35h - Glass door • Elektroherd - Ceran-Kochfläche cm. 76x52 Multifunktions-Ofen - cm. 64x37x35h - Glastür • Cuisinière - Vitrocéramique Plaque cm. 76x52 Four à fonctions multiples - cm. 64x37x35h - Porte vitrée • **Cocina - Placa vitrocerámica, cristal cm. 76x52 Horno multifuncional - Cámara cm. 64x37x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**	11,71 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz 	**4.850,00** 95 / 0,71
07670831	Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür • Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**		

MAGIC PROF 65

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CF4-8G
07680850

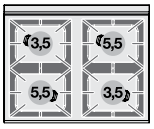
Cucina a gas 4 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 64x39x35h - Porta vetro
- Gas range - N. 4 burners - Gas static oven with grill cm. 64x39x35h - glass door
- Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas Statischer Backofen mit grill cm. 64x39x35h - Glastür
- Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four gaz statique avec grill cm. 64x39x35h - Porte vitrée
- **Cocina gas - N. 4 quemadores - Horno gas estático con asador cm. 64x39x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**



22 kW
18.920 kcal/h

0,03 kW
230V~
50/60 Hz

3.583,00
97 / 0,71



07680851

Porta cieca inox
- Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

CF4-8GEM
07690860

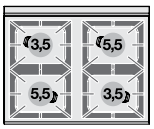
CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione - Camera cm. 64x37x35h Porta vetro
- Combined range - N. 4 burners Multifunction oven Chamber cm. 64x37x35h - Glass door
- Gemischtherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Ofen cm. 64x37x35h - Glastür
- Cuisinière mixte - N. 4 feux vifs Four à fonctions multiples cm. 64x37x35h - Porte vitrée
- **Cocina mixta - N. 4 quemadores Horno multifuncionalCámara cm. 64x37x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**



18 kW
15.480 kcal/h

3,11 kW
230V~
50/60 Hz

3.562,00
96 / 0,71



07690861

Porta cieca inox
- Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

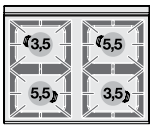
CF4-8GEMS
07690862

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico c/grill cm. 64x42x35h - Porta vetro
- Combined range static oven - N. 4 burners Static oven with grill cm. 64x42x35h - Glass door
- Gemischtherd statischer Ofen - N. 4 Kochstellen Statischer Ofen mit Grill cm. 64x42x35h - Glastür
- Cuisinière mixte gaz four estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h - Porte vitrée
- **Cocina mixta horno estático - N. 4 quemadores Horno estático con asador cm. 64x42x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**

18 kW
15.480 kcal/h

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

3.349,00
96 / 0,71



07690863

Porta cieca inox
- Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydabler / • **Puerta ciega inox**

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CP-4ET
07100430

CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. Vasca cm. 31x33,5x20h (per GN 2/3) N. 2 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua Rubinetto scarico + sfioratore.
- Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h (for GN 2/3) N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
- Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h (für GN 2/3) - Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h
- Cuiseur à pates monophase 17 lt. Cuve cm. 31x33,5x20h (pour GN 2/3) - N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
- **Cuece pasta trifásico 17 lt. - Cuba cm 31x33,5x20h (para GN 2/3) - N. 2 cestas cm. 15x29x15h Electroválvula carga agua - Grifo descarga + vertedero cm. 40x65x29h**



4 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

1.727,00
27 / 0,18

CP-6ET
07100630

CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. Vasca cm. 51x30,5x20h (per GN 1/1) N. 3 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.
- Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h (for GN 1/1) N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
- Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h
- Cuiseur à pates monophase 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h (pour GN 1/1) N. 2 paniers cm. 15x29x15h - Soupape électrique d'arrivée d'eau Robinet de vidange + trop plein
- **Cuece pasta trifásico 25 l. - Cuba cm 51x30,5x20h (para GN 1/1) - N. 3 cestas cm. 15x29x15h Electroválvula carga agua - Grifo descarga + vertedero cm. 60x65x29h**



6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.408,00
42 / 0,27

CP-6G
07270650

CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 cesti cm. 14,5x29x11h Rubinetto carico acqua + sfioratore
- Gas pasta cooker - Tank capacity 27 lts. 46x35x25h N. 3 baskets cm. 14,5x29x11h Water loading cock + overflow cevice
- Gas-Nudelkocher - Beckeninhalt lt. 27 cm.46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung
- Cuiseur a pates gaz - Cuve lt. 27 46x35x25h N. 3 paniers cm. 14,5x29x11h - Robinet d'arrivée d'eau + trop plein
- **Cuece pasta gas - Cuba 27 lt. cm. 46x35x25h - N. 3 cestas cm. 14,5x29x11h - Grifo carga agua + vertedero cm. 60x65x29h**



14 kW
12.040 kcal/h

2.615,00
47 / 0,27

CPM-6G
07270651

CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - Vasca lt. 40 cm. 51x31x30h per GN 1/1 - N. 3 cesti cm. 16x29x20h Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
- Gas pasta cooker on cabinet - Tank capacity 40 lts cm. 51x31x30h for GN 1/1 - N. 3 baskets cm. 16x29x20h Water loading, cock, overflow cevice and floor draining
- Gas-Nudelkocher Standgerät - Inhalt lt. 40 cm. 51x31x30h für GN 1/1 - N. 3 Körbe cm. 16x29x20h Wasserlauf Hahn, Überlauf und Ablauf am Boden
- Cuiseur a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol
- **Cuece pasta gas en mueble - Cuba 40 lt. cm. 51x31x30h para GN 1/1 - N. 3 cestas cm. 16x29x20h - Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 60x65x87h**



13,5 kW
11.600 kcal/h

4.192,00
84 / 0,51

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE €
CW-4ET 07080430	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile. • Electric grill threephase - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • Grillade électrique triphase réglable - Grille inox cm 38x47 • **Parrilla eléctrica trifásica - Parrilla de acero inox regulable 38x47 cm** **cm. 40x65x29h**		6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.603,00** 35,5 / 0,18 KG / M³ 18
CW-6ET 07080630	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili 2 zone di cottura • Electric grill threephase - N. 2 adjustable stainless steel grills cm. 28x47 - 2 cooking areas • Elektro-Wurstbrater dreiphasig - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzone • Grillade électrique triphase - N. 2 grilles inox règlable cm 28x47 - 2 zones de cuisson • **Parrilla eléctrica trifásica - N. 2 parrillas de acero inox regulable 28x47 cm - 2 zonas de cocción** **cm. 60x65x29h**		8 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.360,00** 48 / 0,27 18
CW-4G 07250450	GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x47 regolabile. • Charcoal grill gas - Stainless steel adjustable grill cm. 38x47 • Gas Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta (cm. 38x47) • Grille a gaz en pierre de lave Grille réglable en acier inox cm. 38x47 • **Parrilla a gas piedra lávica Parrilla de acero inox regulable 38x47 cm** **cm. 40x65x29h**		6,5 kW 5.590 kcal/h	**1.888,00** 41,5 / 0,18 18
CW-6G 07250650	GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 28x47 regolabili. 2 zone di cottura • Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel adjustable grill cm. 28x47 - 2 cooking areas • Gas Lavasteingrill - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta (cm. 28x47) - 2 Heizzonen • Grille à gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox - cm. 28x47 - 2 zones de cuisson • **Parrilla a gas piedra lávica - Parrilla de acero inox regulable 28x47 cm - 2 zonas de cocción** **cm. 60x65x29h**		9,8 kW 8.420 kcal/h	**2.796,00** 58,5 / 0,27 18
FQ-4EM 07090410	FRIGGITRICE Vasca lt. 10 cm. 22x35x22h - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 8 kg/h • Fryer - Tank capacity 10 lts. cm. 22x35x22h Basket cm. 20x30x10h - Production 8 kg/hr • Friteuse - Becken lt. 10 cm. 22x35x22h Körb cm. 20x30x10h - Pommes frites 8 kg/pro Stunde • Friteuse - Cuve 10 lt. cm. 22x35x22h Panier cm 20x30x10h - Production de pommes frites 8 kg/h • **Freidora - Cuba 10 lt. - cm. 22x35x22h** **Cesta cm. 20x30x10h - Producción patatas 8 Kg/h**		4 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.119,00** 25,5 / 0,18
FQ-4ET 07090430	Produzione patate 10 kg/h • Production 10 kg/hr • Pommes frites 10 kg/pro Stunde • Production de pommes frites 10 Kg/h • **Producción patatas 10 Kg/h** **cm. 40x65x29h**		7,15 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.276,00** 26,5 / 0,18

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FQ-6EM 07090610	FRIGGITRICE 2 Vasche lt. 10 cm. 22x35x22h - 2 Cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 16 kg/h • Fryer - 2 Tanks capacity 10 lts. cm. 22x35x22h 2 Baskets cm. 20x30x10h - Production 16 kg/hr • Friteuse - 2 Becken lt. 10 cm. 22x35x22h 2 Körbe cm. 20x30x10h - Pommes frites 16 kg/pro Stunde • Friteuse - 2 Cuves 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Paniers cm 20x30x10h - Production de pommes frites 16 kg/h • **Freidora- 2 Cubas 10 l. cm. 22x35x22h - 2 Cestas cm 20x30x10h - Producción patatas 16 Kg/h**		8 kW 230V~ 50/60 Hz		**2.247,00** 39,5 / 0,27
FQ-6ET 07090630	Produzione patate 20 kg/h • Production 20 kg/hr / • Pommes frites 20 kg/pro Stunde • Production de pommes frites 20 Kg/h / • **Producción patatas 20 Kg/h** **cm. 60x65x29h**		14,3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**2.370,00** 41,5 / 0,27
FQ-4G 07260450	FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 10 cm.22x35x25h Cesto cm. 20x30x10h - Produzione patate: 10 kg/h • Gas fryer - Tank capacity 10 lts. cm.22x35x25h Basket cm. 20x30x10h - Production: 10 kg/h • Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 10 cm.22x35x25h Korb cm. 20x30x10h - Pommes frites: 10 kg/pro Stunde • Friteuse gaz - Cuve lt. 10. cm.22x35x25h Panier cm. 20x30x10h Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras gas - Cuba 10 l. cm22x35x25h Cesta cm. 20x30x10h Producción patatas: 10 Kg/h** **cm. 40x65x29h**		7 kW 6.020 kcal/h		**1.726,00** 30 / 0,18
FQM-4G 07260451	FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - Vasca lt. 15 cm. 33x38x38h - Cesto cm. 30x33x12h - Bacinella raccogli olio con filtro - Produzione patate: 15 kg/h • Gas fryer on cabinet - Tank capacity 15 lts.cm. 33x38x38h Basket cm. 30x33x12h Production: 15 kg/h - Drip tray with sieve • Gas-Standfriteuse - Beckeninhalt lt. 15 cm.33x38x38h Korb cm. 30x33x12h - Fettauffangschale mit Sieb Pommes frites: 15 kg/pro Stunde • Friteuse gaz sur placard - Cuve lt 15 cm.33x38x38h Panier cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 15 kg/h - Bac de récupération de l'huile et filtre • **Freidora gas en mueble - Cuba 15 l. cm33x38x38h Cesta cm. 30x33x12h - Bandeja recoge aceite con filtro Producción patatas: 15 Kg/h** **cm. 40x65x87h**		13,5 kW 11.650 kcal/h		**2.360,00** 60 / 0,35
FQ-6G 07260650	FRIGGITRICE GAS - 2 vasche lt. 10 cm.22x35x25h 2 cesti cm. 20x30x10h - Produzione patate: 20 kg/h • Gas fryer - 2 tanks capacity 10 lts. cm.22x35x25h 2 baskets cm. 20x30x10h - Production: 20 kg/h • Gas-Doppelfriteuse - lt. 10 + 10 Becken cm. 22x35x25h - 2 Korbe cm.20x30x10h Pommes frites: 20 kg/pro Stunde • Friteuse gaz - 2 Cuves 10 lt. cm.22x35x25h 2 Paniers cm. 20x30x10h Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras gas - 2 Cuba 10 l. cm22x35x25h 2 cestas cm. 20x30x10h - Producción patatas: 20 Kg/h** **cm. 60x65x29h**		14 kW 12.040 kcal/h		**2.723,00** 48,5 / 0,27
FP-6ET 07091630	FRIGGITRICE Vasca lt. 23 cm. 50x35x22h Cesto cm. 46x30x10h • Fryer - Tank capacity 23 lts. cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h • Friteuse - Becken lt. 23 cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h • Friteuse - Cuve 23 l. cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h • **Freidora - Cuba 23 l. cm. 50x35x22h** **Cesta cm. 46x30x10h** **cm. 60x65x29h**		14,3 kW 400V~3N 50/60 Hz		**1.974,00** 40 / 0,27
FP-6G 07260652	FRIGGITRICE GAS - Vasca lt. 20 cm.46x35x25h Cesto cm. 42,5x31x10h • Gas fryer - Tank capacity 20 lts. cm. 46x35x25h Basket cm. 42,5x31x10h • Gas-Einzelfriteuse - Beckeninhalt lt. 20 cm. 46x35x25h Korb cm. 42,5x31x10h • Friteuse gaz - Cuve lt. 20 cm. 46x35x25h Panier cm. 42,5x31x10h • **Freidoras gas - Cuba 20 lt. 46x35x25h cm. Cesta cm. 42,5x31x10h** **cm. 60x65x29h**		14 kW 12.040 kcal/h		**2.269,00** 44,5 / 0,27

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-4EM 07060411	FRY-TOP LISCIO MONOFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top smooth singlephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte glatt einphasig Platte cm. 35x56 • Plaque lisse monophase Claque cm. 35x56 • **Fry-top monofásico Plancha cm. 35x56**		3 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.035,00** 49 / 0,18
FTR-4EM 07060413	FRY-TOP RIGATO MONOFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top grooved singlephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte gerillt einphasig Platte cm. 35x56 • Plaque nervurée monophase Claque cm. 35x56 • **Fry-top estriado monofásico Plancha cm. 35x56**				**1.203,00** 49 / 0,18
FTL-4EMS 07060414	FRY-TOP LISCIO CROMATO MONOFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top chrome griddle singlephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte glatt hartverchromt einphasig Platte cm. 35x56 • Plaque lisse chromée monophase Claque cm. 35x56 • **Fry-top liso cromado monofásico Plancha cm. 35x56**				**1.321,00** 49 / 0,18
FTR-4EMS 07060416	FRY-TOP RIGATO CROMATO MONOFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top grooved chrome griddle singlephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte gerillt hartverchromt einphasig Platte cm. 35x56 • Plaque nervurée chromée monophase Claque cm. 35x56 • **Fry-top estriado cromado monofásico Plancha cm. 35x56 cm. 40x65x29h**				**1.465,00** 49 / 0,18
FTL-4ET 07060431	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top smooth threephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 35x56 • Plaque lisse triphase cm. 35x56 • **Fry-top trifásico Plancha cm. 35x56**		4,5 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.110,00** 49 / 0,18
FTR-4ET 07060433	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top grooved threephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 35x56 • Plaque nervurée triphase cm. 35x56 • **Fry-top estriado trifásico Plancha cm. 35x56**				**1.253,00** 49 / 0,18
FTL-4ETS 07060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top chrome griddle threephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 35x56 • Plaque lisse chromée triphase cm. 35x56 • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha cm. 35x56**				**1.426,00** 49 / 0,18
FTR-4ETS 07060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 35x56 • Fry-top grooved chrome griddle threephase Plate cm. 35x56 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 35x56 • Plaque nervurée chromée triphase cm. 35x56 • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha cm. 35x56 cm. 40x65x29h**				**1.567,00** 49 / 0,18

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-6ET 07060631	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 55x56 2 zone di cottura • Fry-top smooth threephase Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top trifásico Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**			6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.515,00** 66,5 / 0,27
FTLR-6ET 07060632	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R TRIFASE Piastra cm. 55x56 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. threephase Plate cm. 55x56 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 55x56 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha 55x56 cm. 2 zonas de cocción**				**1.659,00** 66,5 / 0,27
FTR-6ET 07060633	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 55x56 2 zone di cottura • Fry-top grooved threephase Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée triphase Plaque cm. 55x56 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado trifásico Plancha 55x56 cm. 2 zonas de cocción**				**1.799,00** 66,5 / 0,27
FTL-6ETS 07060634	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top chrome smooth threephase Plate cm. 55x56 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 55x56 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha 55x56 cm. 2 zonas de cocción**				**2.058,00** 66,5 / 0,27
FTLR-6ETS 07060635	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO TRIFASE Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome threephase Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**				**2.201,00** 66,5 / 0,27
FTR-6ETS 07060636	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved chrome griddle threephase Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée triphase Plaque cm. 55x56 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha 55x56 cm. 2 zonas de cocción cm. 60x65x29h**				**2.344,00** 66,5 / 0,27

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-8ET 07060831	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top smooth threephase Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso trifásico Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción**		9 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.095,00** 82 / 0,35
FTLR-8ET 07060832	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R TRIFASE Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. threephase Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción**				**2.249,00** 82 / 0,35
FTL-8ETS 07060834	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top chrome smooth threephase Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción**				**2.742,00** 82 / 0,35
FTLR-8ETS 07060835	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO TRIFASE Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome threephase Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase Plaque cm. 75x56 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico Plancha 75x56 cm. 2 zonas de cocción cm. 80x65x29h**				**2.909,00** 82 / 0,35
FTL-4G 07230451	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 35x56 • Fry-top smooth gas Plate cm. 35x56 • Gas-griddleplatte glatt Platte cm. 35x56 • Plaque lisse gaz Claque cm. 35x56 • **Fry-top liso gas Plancha cm. 35x56**		7 kW 6.020 kcal/h		**1.311,00** 46 / 0,18
FTR-4G 07230453	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 35x56 • Fry-top grooved griddle-gas Plate cm. 35x56 • Gas-griddleplatte gerillt Platte cm. 35x56 • Plaque nervurée gaz Claque cm. 35x56 • **Fry-top estriado gas Plancha cm. 35x56**				**1.477,00** 46 / 0,18
FTL-4GS 07230454	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 35x56 • Fry-top sm. chrome griddle-gas Plate cm. 35x56 • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 35x56 • Plaque lisse chromée gaz Claque cm. 35x56 • **Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 35x56**				**1.785,00** 46 / 0,18
FTR-4GS 07230456	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 35x56 • Fry-top chrome grooved griddle - gas Plate cm. 35x56 • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 35x56 • Plaque nervurée chromée gaz Claque cm. 35x56 • **Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 35x56 cm. 40x65x29h**				**1.940,00** 46 / 0,18

MAGIC PROF 65

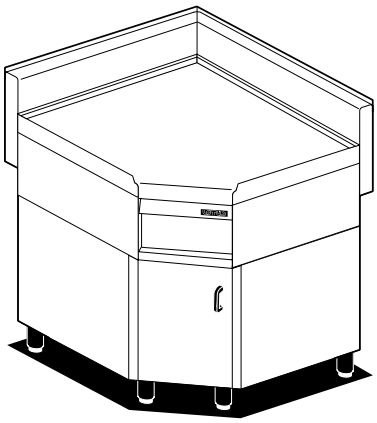
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
FTL-6G 07230651	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top smooth gas Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte glatt Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**	10,5 kW 9.030 kcal/h	**1.742,00** 65,5 / 0,27
FTLR-6G 07230652	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**		**1.887,00** 65,5 / 0,27
FTR-6G 07230653	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved griddle-gas Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte gerillt Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée gaz Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado gas Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**		**2.042,00** 65,5 / 0,27
FTL-6GS 07230654	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top sm. chrome griddle-gas Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée gaz Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**		**2.281,00** 65,5 / 0,27
FTLR-6GS 07230655	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción**		**2.434,00** 65,5 / 0,27
FTR-6GS 07230656	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 55x56 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved chrome griddle gas Plate cm. 55x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 55x56 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée gaz Plaque cm. 55x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado gas Plancha 55x56 cm. - 2 zonas de cocción** **cm. 60x65x29h**		**2.586,00** 65,5 / 0,27



MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-8G 07230851	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top smooth gas Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción**	14 kW 12.040 kcal/h	**2.728,00** 84 / 0,35
FTLR-8G 07230852	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas** **Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción**		**2.880,00** 84 / 0,35
FTL-8GS 07230854	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top sm. chrome griddle-gas Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée gaz Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción**		**3.472,00** 84 / 0,35
FTLR-8GS 07230855	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas • Gas-griddleplatte 1/2 gl +1/2 ge hartverchromt Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas** **Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción** **cm. 80x65x29h**		**3.642,00** 84 / 0,35
FTC-4EM 07120410	FRY-TOP VETROCERAMICA MONOFASE Vetro: cm. 35x49 • Griddle ceramic glass singlephase - Glass: cm. 35x49 • Griddleplatte Ceran-Kochfläche einphasig Kochfläche: cm. 35x49 • Fry-top monophase vitrocéramique - Vitre: cm. 35x49 • **Fry-top vitrocerámica monofásico Vidrio: 35x49 cm** **cm. 40x65x29h**	2,6 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.944,00** 28 / 0,18
FTC-6ET 07120630	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Vetro: cm. 55x49 - 2 zone di cottura • Griddle ceramic glass threephase Glass: cm. 55x49 2 cooking areas • Griddleplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig Kochfläche: cm. 55x49 - 2 Heizzonen • Fry-top triphase vitrocéramique Vitre: cm. 55x49 2 zones de cuisson • **Fry-top vitrocerámica trifásico** **Vidrio: 55x49 cm - 2 zonas de cocción** **cm. 60x65x29h**	4,1 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.815,00** 37,5 / 0,27
FTC-8ET 07120830	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Vetro: cm. 75x49 - 2 zone di cottura • Griddle ceramic glass threephase Glass: cm. 75x49 2 cooking areas • Griddleplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig Kochfläche: cm. 75x49 - 2 Heizzonen • Fry-top triphase vitrocéramique Vitre: cm. 75x49 2 zones de cuisson • **Sobres de cocción vitrocerámica trifásico** **Vidrio: 75x49 cm - 2 zonas de cocción** **cm. 80x65x29h**	5,6 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	**3.308,00** 45,5 / 0,35

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
PL-4 07010400	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica. • Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h • Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter • Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo - Cajón con 1 contenedor GN 1/1 15h plástico cm. 40x65x29h**		**608,00** 25 / 0,18
PL-6 07010600	PIANO LAVORO - Cassetto con 2 bacinelle: 1 GN 1/1 15h plastica, 1 cm. 17x46,5x15h inox. • Worktop - Drawer with 2 containers: 1 GN 1/1 15h plastic, 1 cm. 17x46,5x15h inox. • Arbeitsplatte - Schublade mit 2 Behältern: 1 GN 1/1 15h aus Kunststoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl. • Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs: 1 GN 1/1 en plastique, 1 cm. 17x46,5x15h en acier inoxydable • **Sobre de trabajo - Cajón con 2 contenedores: 1 GN 1/1 15h plástico, 1 cm. 17x46,5x15h inox cm. 60x65x29h**		**694,00** 34 / 0,27
PL-8 07010800	PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica. • Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h • Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern • Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo - Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico cm. 80x65x29h**		**814,00** 40 / 0,35
PL-10 07011000	PIANO LAVORO 2 cassetti con 3 bacinelle: 2 GN 1/1 h15 plastica, 1 cm. 17x46,5x15h inox. • Worktop - 2 drawers with 3 containers: 2 GN 1/1 h15 plastic, 1 cm. 17x46,5x15h inox. • Arbeitsplatte - 2 Schubladen mit 3 Behältern: 2 GN 1/1 h15 aus Kunstoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl. • Plan de travail - 2 tiroirs avec 3 bacs: 2 GN 1/1 15 h en plastique, 1 cm. 17x46,5x15h en inox • **Sobre de trabajo - 2 cajones con 3 contenedores: 2 GN 1/1 15h plástico, 1 cm. 17x46,5x15h inox cm. 100x65x29h**		**955,00** 53,5 / 0,44
APL-85 07428500	ANGOLO PIANO LAVORO • Corner base with door • Eckschrank mit Tür • Placard d'angle avec porte • **Ángulo sobre de trabajo cm.85÷85x65x87h**		**1.437,00** 58 / 0,8
LA-6 07020600	LAVELLO Rubinetto a leva Vasca cm. 40x40x15h • Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 40x40x15h • Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 40x40x15h • Bac-evier avec robinetterie - Bac cm. 40x40x15h • **Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 40x40x15h cm. 60x65x29h**		**859,00** 25 / 0,27

MAGIC PROF 65

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

LA-12 DX
07021200

LAVELLO Vasca cm. 50x40x15h Dx Sgocciolatoio cm. 60 Sx Rubinetto a leva a norma - Cassetto con 2 bacinelle: 1 GN 1/1 h15 plastica, 1 cm. 17x46,5x15h inox
- Sink unit - R/h Bowl cm. 50x40x15h - L/h Draining board cm. 60. Lever type tap. Drawer with 2 containers: 1 GN 1/1 h15 plastic, 1 cm. 17x46,5x15h inox
- Spülbecken - Becken cm. 50x40x15h rechts Abtropffläche cm. 60 links - Einhebel-Mischbatterie Schublade mit 2 Behältern: 1 GN 1/1 h15 aus Kunstoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl
- Plan evier - Bac à droite cm 50x40x15h - Égouttoir à gauche cm 60 - Robinetterie - Tiroir avec 2 bacs: 1 GN 1/1 h15 en plastique, 1 cm. 17x46,5x15h en inox
- **Fregadero - Pileta cm 50x40x15h derecho - Escurridor 60 cm izq. - Grifo a palanca según normativa - Cajón con 2 contenedores: 1 GN 1/1 h15 plástico, 1 cm. 17x46,5x15h inox**

cm. 120x65x29h



1.476,00
49,5 / 0,53

LA-12 SX
07021201

LAVELLO Vasca cm. 50x40x15h Sx Sgocciolatoio cm. 60 Dx. Rubinetto a leva a norma - Cassetto con 2 bacinelle: 1 GN 1/1 h15 plastica, 1 cm. 17x46,5x15h inox.
- Sink unit - L/h Bowl cm. 50x40x15h - R/h Draining board cm. 60. Lever type tap. Drawer with 2 containers: 1 GN 1/1 h15 plastic, 1 cm. 17x46,5x15h inox
- Spülbecken - Becken cm. 50x40x15h links- Abtropffläche cm. 60 rechts - Einhebel-Mischbatterie Schublade mit 2 Behältern: 1 GN 1/1 h15 aus Kunstoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl
- Plan evier - Bac à gauche cm 50x40x15h - Égouttoir à droite cm 60. Robinetterie. Tiroir avec 2 bacs: 1 GN 1/1 h15 en plastique, 1 cm. 17x46,5x15h en inox
- **Fregadero - Pileta cm 50x40x15h izq. - Escurridor 60 cmderecho - Grifo a palanca según normativa - Cajón con 2 contenedores: 1 GN 1/1 h15 plástico, 1 cm. 17x46,5x15h inox**

cm. 120x65x29h



1.476,00
49,5 / 0,53

LL-12 DX
07021210

LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm. 50x40x15h Dx Sgocciolatoio cm. 60 Sx - Rubinetto a leva a norme.
- Sink unit - R/h Bowl cm. 50x40x15h - L/h Draining board cm. 60 - Suitable for dishwasher - Lever type tap.
- Spülbecken - Becken cm. 50x40x15h rechts Abtropffläche cm. 60 links - Vorbereitung für Geschirrspülmaschine Einhebel-Mischbatterie
- Plan evier - Bac à droite cm 50x40x15h - Égouttoir à gauche cm 60 - Prédisposé pour lave-vaisselle Robinetterie
- **Fregadero predispuesto - Pileta cm50x40x15h derecho Escurridor 60 cm. izq. - Grifo a palanca según normativa**

cm. 120x65x29h



1.311,00
34 / 0,53

LL-12 SX
07021211

LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm. 50x40x15h Sx Sgocciolatoio cm. 60 Dx - Rubinetto a leva a norme.
- Sink unit - L/h Bowl cm. 50x40x15h - R/h Draining board cm. 60 - Suitable for dishwasher - Lever type tap.
- Geschirrspülmaschine - Einhebel-Mischbatterie.
- Plan evier - Bac à gauche cm 50x40x15h - Égouttoir à droite cm 60 - Prédisposé pour lave-vaisselle Robinetterie
- **Fregadero predispuesto - Pileta cm50x40x15h izq. Escurridor 60 cm. derecho - Grifo a palanca según normativa**

cm. 120x65x29h



1.311,00
34 / 0,53

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO
ALA-85 07428501	ANGOLO LAVELLO Vasca cm. 50x40x15h Rubinetto a leva a norma. • Corner base with sink and door Bowl cm. 50x40x15h - Lever tap • Eckschrank mit Spülbecken und Tür Becken cm. 50x40x15h - Einhebel-Mischbatterie • Placard d'angle avec evier et porte - Bac cm. 50x40x15h Groupe robinet à levier, aux normes hygiénique • **Ángulo fregadero - Cuba cm. 50x40x15h** **Grifo a palanca según normativa** **cm.85÷85x65x87h**		**1.942,00** 55 / 0,93
M-4 07420400	MOBILE BASE A GIORNO • Open stand • Unterschrank offen • Placard ouvert • **Mueble base abierto** **cm. 40x 53,5x58h**		**398,00** 15 / 0,16
MP-4 07420401	BASE CON PORTA • Stand with door • Unterschrank mit Flügeltür • Placard avec porte • **Base con puerta** **cm. 40x 56,5x58h**		**545,00** 18 / 0,16
MC-4 07420420	BASE CON CASSETTI N. 2 cassetti - Con 2 bacinelle GN 1/1 in plastica • Stand with drawers N. 2 drawers with 2 plastic GN 1/1 containers • Unterschrank mit Schubladen N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 Kunstoffbehältern • Placard avec tiroirs N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 en plastique • **Base con cajones N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 de plástico** **cm. 40x 56,5x58h**		**865,00** 28,5 / 0,16
M-6 07420600	MOBILE BASE A GIORNO • Open stand • Unterschrank offen • Placard ouvert • **Mueble base abierto** **cm. 60x 53,5x58h**		**556,00** 19 / 0,23
MP-6 07420602	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterschrank mit Flügeltüren • Placard avec portes • **Base con puertas** **cm. 60x 56,5x58h**		**725,00** 23,5 / 0,23
MC-6 07420620	BASE CON CASSETTI - N. 2 cassetti con 4 bacinelle: N. 2 GN 1/1 15h in plastica + N. 2 cm. 17x46,5x15h inox • Stand with drawers - N. 2 drawers with 4 containers: N. 2 GN 1/1 15h plastic containers + N. 2 cm. 17x46,5x15h s/s containers • Unterschrank mit Schubladen - N. 2 Schubladen mit 4 Behältern: N. 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehälter + N. 2 cm. 17x46,5x15h Edelstahl-Behältern • Placard avec tiroirs - N. 2 tiroirs avec 4 bacs: N. 2 GN 1/1 15h en plastique + N. 2 cm. 17x46,5x15h en acier inoxydable • **Base con cajones - N. 2 cajones con 4 contenedores: N. 2 GN 1/1 15h** **en plástico + N. 2 cm.17x46,5x15h inox** **cm. 60x 56,5x58h**		**901,00** 37,5 / 0,23

MAGIC PROF 65

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

M-8
07420800

MOBILE BASE A GIORNO
- Open stand
- Unterschrank offen
- Placard ouvert
- **Mueble base abierto**

cm. 80x 53,5x58h



632,00
22 / 0,3

MP-8
07420802

BASE CON PORTE
- Stand with doors
- Unterschrank mit Flügeltüren
- Placard avec portes
- **Base con puertas**

cm. 80x 56,5x58h

803,00
28 / 0,3

MC-8
07420820

BASE CON CASSETTI N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica
- Stand with drawers N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h containers
- Unterschrank mit Schubladen N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehälter
- Placard avec tiroirs N. 2 tiroirs avec 4 bacs GN 1/1 15h en plastique
- **Base con cajones N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h en plástico**

cm. 80x 56,5x58h

1.247,00
41,5 / 0,3

MCP-8
07420821

BASE CON CASSETTI E PORTA - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica
- Stand with drawers and door N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers
- Unterschrank dreiseitig geschlossen mit 1 Flügeltür, N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern
- Placard avec tiroirs et portes - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h en plastique
- **Base con cajones y puerta - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico**

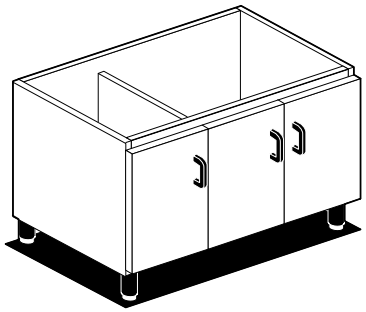
cm. 80x 56,5x58h

1.247,00
40 / 0,3

M-10
07421000

MOBILE BASE A GIORNO
- Open stand
- Unterschrank offen
- Placard ouvert
- **Mueble base abierto**

cm. 100x 53,5x58h



912,00
27 / 0,38

MP-10
07421003

BASE CON PORTE
- Stand with doors
- Unterschrank mit Flügeltüren
- Placard avec portes
- **Base con puertas**

cm. 100x 56,5x58h

1.227,00
35 / 0,38

MCP-10
07421022

BASE CON CASSETTI E PORTA N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica
- Stand with drawers and door N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers
- Unterschrank dreiseitig geschlossen mit 1 Flügeltür, N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern
- Placard avec tiroirs et portes - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h en plastique
- **Base con cajones y puerta - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico**

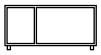
cm. 100x 56,5x58h

1.558,00
45,5 / 0,38

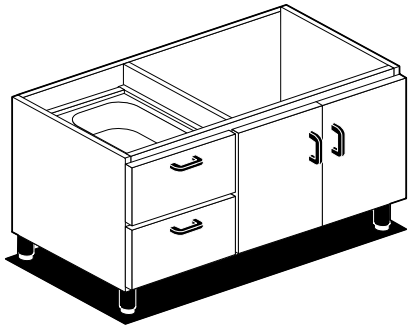
MAGIC PROF 65

MOD. / COD.
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW / kcal/h kw / V~ / Hz
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE
PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

M-12
07421200

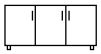


MOBILE BASE A GIORNO
• Open stand
• Unterschrank offen
• Placard ouvert
• **Mueble base abierto**
cm. 120x 53,5x58h



1.132,00
31 / 0,45

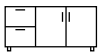
MP-12
07421203



BASE CON PORTE
• Stand with doors
• Unterschrank mit Flügeltüren
• Placard avec portes
• **Base con puertas**
cm. 120x 56,5x58h

1.636,00
40,5 / 0,45

MCP-12
07421222

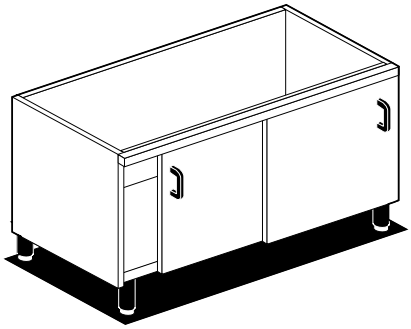


BASE CON CASSETTI E PORTA N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica
• Stand with drawers and door N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers
• Unterschrank dreiseitig geschlossen mit 1 Flügeltür, N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern
• Placard avec tiroirs et portes - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h en plastique
• **Base con cajones y puerta - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico**
cm. 120x 56,5x58h

1.677,00
51 / 0,45

MPS-12
07421232

BASE CON PORTE SCORREVOLI
• Stand with sliding doors
• Unterschrank mit Schiebetüren
• Placard avec portes coulissantes
• **Base con puertas corredizas**
cm. 120x 56,5x58h



1.370,00
43 / 0,45

MPS-16
07421632

BASE CON PORTE SCORREVOLI
• Stand with sliding doors
• Unterschrank mit Schiebetüren
• Placard avec portes coulissantes
• **Base con puertas corredizas**
cm. 160x 56,5x58h

1.549,00
60 / 0,6

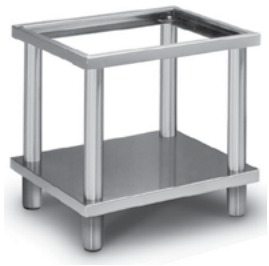
MPS-20
07422032

BASE CON PORTE SCORREVOLI
• Stand with sliding doors
• Unterschrank mit Schiebetüren
• Placard avec portes coulissantes
• **Base con puertas corredizas**
cm. 200x 56,5x58h

1.754,00
67 / 0,74

S-4
07410400

CAVALLETTO BASE
• Support / • Untergestell
• Pietement simple / • **Soporte base**
cm. 40x 53,5x58h



372,00
19,5 / 0,16

S-6
07410600

CAVALLETTO BASE
• Support / • Untergestell
• Pietement simple / • **Soporte base**
cm. 60x 53,5x58h

418,00
23 / 0,23

S-8
07410800

CAVALLETTO BASE
• Support / • Untergestell
• Pietement simple / • **Soporte base**
cm. 80x 53,5x58h

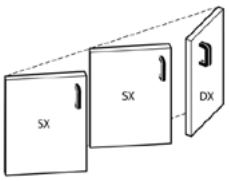
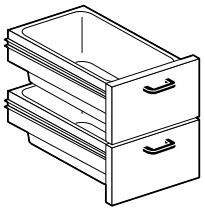
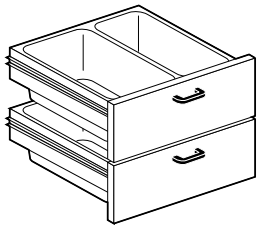
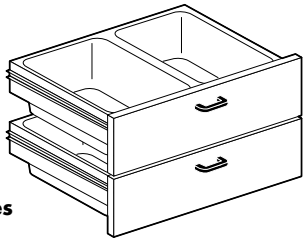
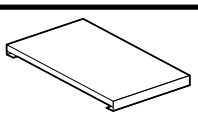
492,00
26 / 0,3

S-10
07411000

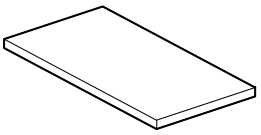
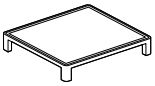
CAVALLETTO BASE
• Support / • Untergestell
• Pietement simple / • **Soporte base**
cm. 100x 53,5x58h

561,00
29 / 0,38

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PM-3DX 07430300	PORTA 300 DX • R/h door 300 / • Flügeltür 300 rechts • Porte droite 300 / • **Puerta 300 derecha** **cm. 29,5x 2,5x45h**		**167,00** 2,5 / 0,01
PM-3SX 07430301	PORTA 300 SX • L/h door 300 / • Flügeltür 300 links • Porte gauche 300 / • **Puerta 300 izq.** **cm. 29,5x 2,5x45h**		**167,00** 2,5 / 0,01
PM-4DX 07430400	PORTA 400 DX • R/h door 400 / • Flügeltür 400 rechts • Porte droite 400 / • **Puerta 400 derecha** **cm. 39,5x 2,5x45h**		**175,00** 3,5 / 0,01
PM-4SX 07430401	PORTA 400 SX • L/h door 400 / • Flügeltür 400 links • Porte gauche 400 / • **Puerta 400 izq.** **cm. 39,5x 2,5x45h**		**175,00** 3,5 / 0,01
			588,00
C-4 07440420	CASSETTIERA 400 N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. • Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • Schubladen 400 - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern Telescopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h guides télescopiques • **Cajonera 400 - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas.** **cm. 39,5x56x45h**		18 / 0,11 **698,00**
C-6 07440620	CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle N. 2 GN 1/1 15h in plastica - N. 2 cm. 17x46,5x15h inox - Guide telescopiche. • Drawer set 600 - N. 2 drawers with 4 containers N. 2 GN 1/1 15h in plastic - N. 2 cm. 17x46,5x45h inox - Telescopic guides. • Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 4 Behältern N. 2 GN 1/1 15h aus Kunstoff - N. 2 cm. 17x46,5x45h aus Edelstahl - Telescopeinführunge • Tiroirs pour mueble de 600 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs: N. 2 GN 1/1 15h en plastique, N. 2 cm. 17x46,5x45h en acier inoxydable, guides télescopiques. • **Cajonera 600 - N. 2 cajones con 4 contenedores, N. 2 GN 1/1 15h de plástico, N. 2 cm17x46,5x45h inox, guías telescópicas.** **cm. 59,5x56x45h**		24 / 0,17 **918,00**
C-8 07440820	CASSETTIERA 800 N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. • Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern Telescopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h guides télescopiques • **Cajonera 800 - N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas.** **cm. 79,5x56x45h**		26 / 0,22 **104,00**
R-4 07450400	RIPIANO 400 • Shelf 400 / • Abstellbrett 400 / • Etagère 400 / • **Estante 400** **cm. 35x53x 2h**		1,5 / 0,005 **117,00**
R-6 07450600	RIPIANO 600 • Shelf 600 / • Abstellbrett 600 / • Etagère 600 / • **Estante 600** **cm. 55x53x 2h**		2 / 0,008 **132,00**
R-8 07450800	RIPIANO 800 • Shelf 800 / • Abstellbrett 800 / • Etagère 800 / • **Estante 800** **cm. 75x53x 2h**		2,5 / 0,01

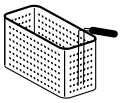
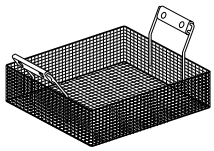
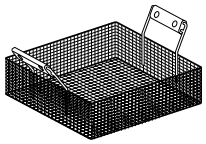
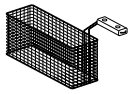
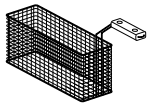
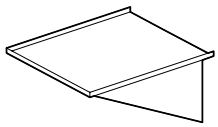
MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA • Scraper for gooved plate • Schaber für gerillte Kochplatte • Racloir pour plaque nervurée • **Rasqueta para placa ranurada**				**52,00**
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate • Schaber für glatte verchromte Platte • Racloir pour plaque lisse au cromé • **Rasqueta para placa lisa cromada**				**48,00**
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO • 10 blades kit for scraper • Kit 10 klingen für Schaber • Kit de 10 lames pour racloir • **Kit de 10 cuchillas para rasqueta**				**33,00**
CG-65 07560000	**COPRIGIUNTO** • Joint cover / • Klemmsteg • Couvre-joint / • **Cubre junta** **cm. 0,7x58x 1,2h**				**31,00** 0,1 / 0,0001
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 39x58x 2,5h**				**130,00** 6 / 0,015
TG-6 07580600	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 59x58x 2,5h**				**193,00** 8,5 / 0,02
TG-8 07580800	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 79x58x 2,5h**				**249,00** 11 / 0,025
TG-10 07581000	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 99x58x 2,5h**				**268,00** 14 / 0,03
06290600	Coperchio (BR-6) • Lid (BR-6) • Deckel (BR-6) • Couvercle (BR-6) • **Tapa (BR-6)** **cm. 51x42x 3h**				**114,00** 3 / 0,01
PLF 07590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • Plaque lisse pour la grille en fonte • **Plancha lisa para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x27**				**156,00** 9 / 0,005
PLF/2 07590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte • **Plancha lisa 2 quemadores para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x57**				**310,00** 18 / 0,0

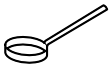
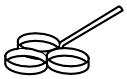
MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PRF 07590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA • Grooved griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • Plaque nervurée pour la grille en fonte • **Plancha estriada para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x27**				**211,00** 9 / 0,005
PRF/2 07590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA • Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte • **Plancha estriada 2 quemadores para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x57**				**344,00** 18 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction grate / • Reduzierstern • Grille de reduction / • **Fejilla reductora** **cm. 25x25**				**31,00** 0,2 / 0,001
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado** **cm.Ø 22,5x 3,5h**				**130,00** 2 / 0,006
D-8 07470000	DIVISORIO Necessario per applicare cassettiera C-4 su mobile M-8 • Partition - for installation of a C-4 on a stand M-8 • Trennwand - Um ein C-4 an einem Unterschrank M-8 einzubauen • Separation - Pour l'installation de C-4 sur placard M-8 • **Divisorio - Necesario para aplicar cajoneras** **C-4 en mueble M-8** **cm. 5x 53,5x 38,5h**				**132,00** 2 / 0,015
PT 07460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 9 cm. • Frame for plates 400/600 (GN-1/1) N. 4 shelves, wheel-base 9 cm. • Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 9 cm. • Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) N. 4 étagères; 9 cm. • **Portacazuelas 400/600 (GN-1/1) -** **N. 4 estantes, int. 9 cm.**				**379,00** 2 / 0,015
07570400	Griglia per carni grasse regolabile (CW-4) • Adjustable grill for meat (CW-4) • Einstellbarer Fleischrost (CW-4) • Grille cannelée à gorges, réglable (CW-4) • **Parrilla para carnes grasas regulable (CW-4)** **cm. 38x47**				**207,00** 2,5 / 0,03
06300600	Griglia per carni grasse regolabile (CW-6) • Adjustable grill for meat (CW-6) • Einstellbare Fleischrost (CW-6) • Grille cannelée règlable à gorges (CW-6) • **Parrilla para carnes grasas regulable (CW-6)** **cm. 28x47**				**200,00** 2 / 0,03

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531048000	CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/4S PER CP-74/78 - 1/6S PER CP-94/98 & CPB-98 • Basket for basket elevator 1/4S for CP-74/78 - 1/6S for CP-94/98 & CPB-98 • Korb für heben Korbe 1/4S für CP-74/78 - 1/6S für CP-94/98 & CPB-98 • Panier avec soulever des paniers 1/4S pour CP-74/78 - 1/6S pour CP-94/98 & CPB-98 • **Cesta para levante cestas 1/4S para CP-74/78 - 1/6S para CP-94/98 & CPB-98** **cm. 13,5x16x 21,5h**				**77,00** 1 / 0,013
531064300	CESTO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G • Basket 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G • Korb 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G • Panier 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G • **Cesta 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G** **cm. 11,5x29x20h**				**98,00** 1,2 / 0,015
531018700	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G • Basket with hook 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G • Korb mit Haken 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G • Panier avec crochet 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G • **Cesta con gancho 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G** **cm. 11x26x20h**				**99,00** 1,2 / 0,015
531069500	SUPPORTO PER CESTI CON GANCIO PER CPM-6G • Support for baskets with hook for CPM-6G • Unterstützung für Körbe mit Haken für CPM-6G • Soutien pour les paniers avec crochet pour CPM-6G • **Soporte para cestas con gancho para CPM-6G** **cm. 50x29x39h**				**151,00** 4 / 0,06
531043900	Cesto 1/1 (FP-6E) • Basket 1/1 (FP-6E) / • Fritierkorb 1/1 (FP-6E) • Panier 1/1 (FP-6E) / • **Cesta 1/1 (FP-6E)** **cm. 46x30x10h**				**130,00** 3 / 0,038
531024300	Cesto 1/1 (FP-6G) • Basket 1/1 (FP-6G) / • Fritierkorb 1/1 (FP-6G) • Panier 1/1 (FP-6G) / • **Cesta 1/1 (FP-6G)** **cm. 42,5x31x10h**				**128,00** 3 / 0,038
531013200	Cesto 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • Basket 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • Fritierkorb 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • Panier 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E) • **Cesta 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)** **cm. 10x30x12h**				**48,00** 0,7 / 0,016
531013500	Cesto 1/2 (FQM-4G) • Basket 1/2 (FQM-4G) / • Fritierkorb 1/2 (FQM-4G) • Panier 1/2 (FQM-4G) /• **Cesta 1/2 (FQM-4G)** **cm. 14x33x12h**				**59,00** 0,8 / 0,022
06280600	Scivolo (FP-6E) • Slide (FP-6E) / • Rutsche (FP-6E) • Goulotte (FP-6E) / • **Deslizador (FP-6E)** **cm. 60x34**				**119,00** 4 / 0,05
07600600	Scivolo (FP-6G) • Slide (FP-6G) / • Rutsche (FP-6G) • Goulotte (FP-6G) / • **Deslizador (FP-6G)** **cm. 55x34**				**117,00** 4 / 0,05

MAGIC PROF 65

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FU-1X7 05281700	FORMA PER UOVA Ø 7 • Egg poachers Ø 7 / • Eierformer Ø 7 • Forme a oeuf Ø 7 / • **Molde para huevos Ø 7**				**16,00** 1 /
FU-1X9 05281900	FORMA PER UOVA Ø 9 • Egg poachers Ø 9 / • Eierformer Ø 9 • Forme a oeuf Ø 9 / • **Molde para huevos Ø 9**				**20,00** 1 /
FU-2X7 05282700	FORMA PER UOVA 2xØ 7 • Egg poachers Ø 7 / • Eierformer Ø 7 • Forme a oeuf Ø 7 / • **Molde para huevos Ø 7**				**30,00** 1,5 /
FU-2X9 05282900	FORMA PER UOVA 2xØ 9 • Egg poachers Ø 9 / • Eierformer Ø 9 • Forme a oeuf Ø 9 / • **Molde para huevos Ø 9**				**31,00** 1,5 /
FU-3X7 05283700	FORMA PER UOVA 3xØ 7 • Egg poachers Ø 7 / • Eierformer Ø 7 • Forme a oeuf Ø 7 / • **Molde para huevos Ø 7**				**38,00** 2 /
FU-3X9 05283900	FORMA PER UOVA 3xØ 9 • Egg poachers Ø 9 / • Eierformer Ø 9 • Forme a oeuf Ø 9 / • **Molde para huevos Ø 9**				**41,00** 2 /

N.B.: BASI REFRIGERATE VEDI: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B.: refrigerated stand: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B.: gekuhlter unterbau: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B. soubassement refrigere: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• **N.B.: bases refrigeradas: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"**

SHINE KITCHEN

La elegancia completamente en acero inox

Elegance completely
in stainless steel



CONJUNTO SHINE KITCHEN

Línea 60
Shine kitchen



ARMARIO PARED
PP/630DX



ARMARIO PARED
PPV/630SX



ARMARIO PARED ANGULAR
PPA/680



ARMARIO ESCURREPLATOS
PPS/690

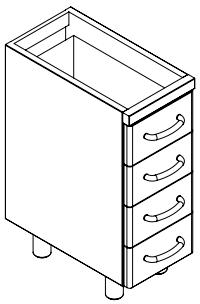
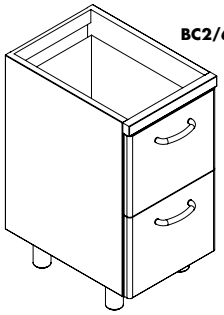
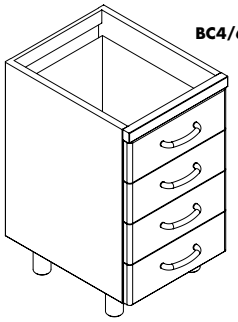
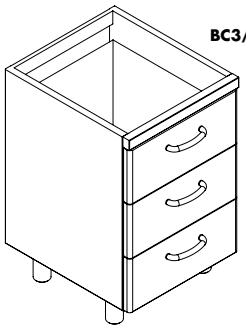


CONJUNTO FREGADERO CON MUEBLE
L/6122DX+BPL/690+BC4/630



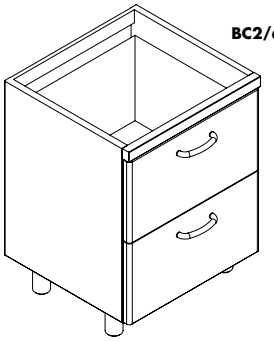
FREGADERO CON MUEBLE ANGULAR
BPAL/680+LA/680

SHINE KITCHEN

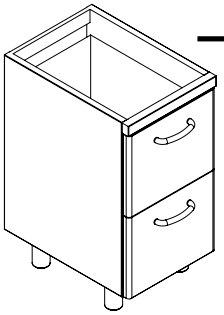
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BC4/630 01070304	4 CASSETTI cm.21,8x52x8,9 • 4 Drawers cm.21,8x52x8,9 • 4 Schubladen cm.21,8x52x8,9 • 4 Tiroirs cm.21,8x52x8,9 • **4 Cajones cm.21,8x52x8,9** **cm. 30x56,6x79h**		**1.137,00** 37 / 0,20
BC2/640 01070402	2 CASSETTI cm.31,8x52x25 • 2 Drawers cm.31,8x52x25 • 2 Schubladen cm.31,8x52x25 • 2 Tiroirs cm.31,8x52x25 • **2 Cajones cm.31,8x52x25** **cm. 40x56,6x79h**	 BC2/640	**1.029,00** 35 / 0,26
BC3/640 01070403	3 CASSETTI cm.31,8x52x14,3 • 3 Drawers cm.31,8x52x14,3 • 3 Schubladen cm.31,8x52x14,3 • 3 Tiroirs cm.31,8x52x14,3 • **3 Cajones cm.31,8x52x14,3** **cm. 40x56,6x79h**		**1.067,00** 39 / 0,26
BC4/640 01070404	4 CASSETTI cm.31,8x52x8,9 • 4 Drawers cm.31,8x52x8,9 • 4 Schubladen cm.31,8x52x8,9 • 4 Tiroirs cm.31,8x52x8,9 • **4 Cajones cm.31,8x52x8,9** **cm. 40x56,6x79h**		**1.208,00** 42 / 0,26
BC2/645 01070452	2 CASSETTI cm.36,8x52x25 • 2 Drawers cm.36,8x52x25 • 2 Schubladen cm.36,8x52x25 • 2 Tiroirs cm.36,8x52x25 • **2 Cajones cm.36,8x52x25** **cm. 45x56,6x79h**	 BC4/645	**1.137,00** 37,5 / 0,29
BC3/645 01070453	3 CASSETTI cm.36,8x52x14,3 • 3 Drawers cm.36,8x52x14,3 • 3 Schubladen cm.36,8x52x14,3 • 3 Tiroirs cm.36,8x52x14,3 • **3 Cajones cm.36,8x52x14,3** **cm. 45x56,6x79h**		**1.287,00** 41,5 / 0,29
BC4/645 01070454	4 CASSETTI cm.36,8x52x8,9 • 4 Drawers cm.36,8x52x8,9 • 4 Schubladen cm.36,8x52x8,9 • 4 Tiroirs cm.36,8x52x8,9 • **4 Cajones cm.36,8x52x8,9** **cm. 45x56,6x79h**		**1.438,00** 43,5 / 0,29
BC2/650 01070502	2 CASSETTI cm.41,8x52x25 • 2 Drawers cm.41,8x52x25 • 2 Schubladen cm.41,8x52x25 • 2 Tiroirs cm.41,8x52x25 • **2 Cajones cm.41,8x52x25** **cm. 50x56,6x79h**	 BC3/650	**1.225,00** 40 / 0,32
BC3/650 01070503	3 CASSETTI cm.41,8x52x14,3 • 3 Drawers cm.41,8x52x14,3 • 3 Schubladen cm.41,8x52x14,3 • 3 Tiroirs cm.41,8x52x14,3 • **3 Cajones cm.41,8x52x14,3** **cm. 50x56,6x79h**		**1.381,00** 43 / 0,32

SHINE KITCHEN

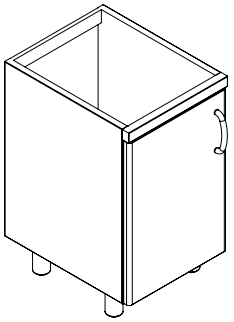
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	€ KG / M³
BC1/660 01070601	1 CASSETTO cm.51,8x52x57,2 • 1 Drawer cm.51,8x52x57,2 • 1 Schubladen cm.51,8x52x57,2 • 1 Tiroir cm.51,8x52x57,2 • **1 Cajone cm.51,8x52x57,2** **cm. 60x56,6x79h**	**1.101,00** 41 / 0,37
BC2/660 01070602	2 CASSETTI cm.51,8x52x25 • 2 Drawers cm.51,8x52x25 • 2 Schubladen cm.51,8x52x25 • 2 Tiroirs cm.51,8x52x25 • **2 Cajones cm.51,8x52x25** **cm. 60x56,6x79h**	**1.303,00** 44 / 0,37

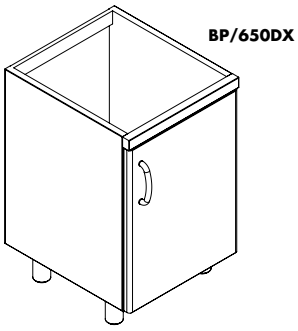

BC2/660

BC2B/640 01080402	2 BACINELLE INOXGN 1/1 h20 • 2 Containers inoxgn 1/1 h20 • 2 Behaltern inoxgn 1/1 h20 • 2 Bacs inoxgn 1/1 h20 • **2 Contenedores inoxgn 1/1 h20** **cm. 40x56,6x79h**	**1.157,00** 34 / 0,26

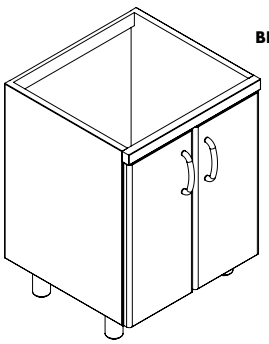


BP/630SX 01010301	BASE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO • Storage unit with door and middle shelf • Flugelturelement mit zwischenbord • Element de base avec porte et etagere intermediaire • **Base con puerta y estante intermedio** **cm. 30x56,6x79h**	**588,00** 18 / 0,20
BP/630DX 01010300	**cm. 30x56,6x79h**	**588,00** 18 / 0,20
BP/640SX 01010401	**cm. 40x56,6x79h**	**603,00** 21 / 0,26
BP/640DX 01010400	**cm. 40x56,6x79h**	**603,00** 21 / 0,26
BP/645SX 01010451	**cm. 45x56,6x79h**	**632,00** 22,5 / 0,29
BP/645DX 01010450	**cm. 45x56,6x79h**	**632,00** 22,5 / 0,29
BP/650SX 01010501	**cm. 50x56,6x79h**	**640,00** 24 / 0,32
BP/650DX 01010500	**cm. 50x56,6x79h**	**640,00** 24 / 0,32


BP/645SX


BP/650DX

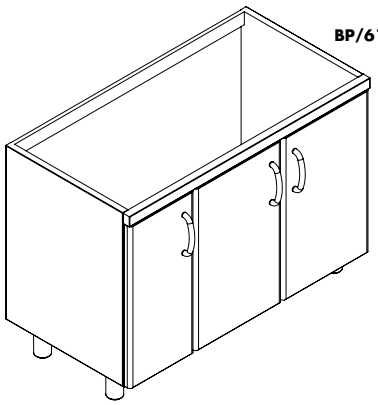
BP/660 01010600	BASE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO • Storage unit with doors , gasket and middle shelf • Flugelturelement mit turdichtung und zwischenbord • Element de base avec portes, joint et etagere intermediaire • **Base con puertas, guarnicion** **y estante intermedio** **cm. 60x56,6x79h**	**843,00** 28 / 0,37
BP/670 01010700	**cm. 70x56,6x79h**	**876,00** 32 / 0,43
BP/680 01010800	**cm. 80x56,6x79h**	**915,00** 36 / 0,48
BP/690 01010900	**cm. 90x56,6x79h**	**973,00** 39 / 0,54
BP/6100 01011000	**cm. 100x56,6x79h**	**1.021,00** 42 / 0,60


BP/660

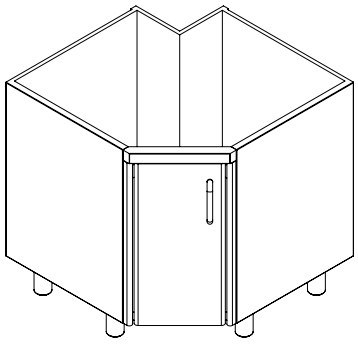
SHINE KITCHEN

MOD. COD.	**DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	**PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BP/6105 01011050	BASE CON 3 PORTE, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO • Storage unit with 3 doors , gaskets and middle shelf • Flugelturelement mit 3 turen, turdichtungen und zwischenbord • Element de base avec 3 portes , joints et etagere intermediaire • **Base con 3 puertas, guarnicion y estante intermedio** **cm. 105x56,6x79h**	**1.217,00** 43,5 / 0,63
BP/6110 01011100	**cm. 110x56,6x79h**	**1.241,00** 45 / 0,65
BP/6120 01011200	**cm. 120x56,6x79h**	**1.287,00** 48 / 0,71
BP/6125 01011250	**cm. 125x56,6x79h**	**1.310,00** 49,5 / 0,74
BP/6135 01011350	**cm. 135x56,6x79h**	**1.358,00** 52,5 / 0,79
BP/6150 01011500	**cm. 150x56,6x79h**	**1.431,00** 57 / 0,88

BP/6110

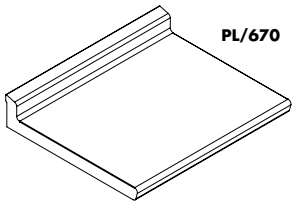


BPA/680 01110801	BASE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO • Corner storage unit with door and middle shelf • Eck-element 90° mit tur und zwischenbord • Element de base d'angle avec porte et etagere intermediarie • **Base angular con puerta y entante intermedio** **cm.80/80x56,6x79h**	**1.162,00** 41 / 0,67



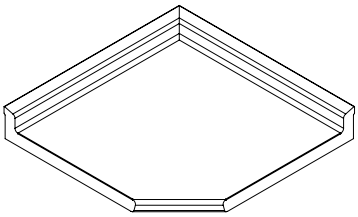
SHINE KITCHEN

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PL/630 01310300	PIANO LAVORO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO • Worktop with raised and rear border • Oberplatte mit aufkantung hinten und profile abgerundet. • Plan de travail avec joint de finition posterieur et borde frontal tombe' • **Sobre de trabajo con peto trasero** **y borde frontal redondeado** **cm. 30x60x5h**	**165,00** 5,5 / 0,04
PL/640 01310400	**cm. 40x60x5h**	**188,00** 7,5 / 0,05
PL/645 01310450	**cm. 45x60x5h**	**213,00** 8,5 / 0,06
PL/650 01310500	**cm. 50x60x5h**	**224,00** 9 / 0,07
PL/660 01310600	**cm. 60x60x5h**	**235,00** 11 / 0,08
PL/670 01310700	**cm. 70x60x5h**	**259,00** 13 / 0,09
PL/675 01310750	**cm. 75x60x5h**	**270,00** 23,5 / 0,10
PL/680 01310800	**cm. 80x60x5h**	**295,00** 14,5 / 0,10
PL/690 01310900	**cm. 90x60x5h**	**306,00** 16,5 / 0,11
PL/6100 01311000	**cm. 100x60x5h**	**319,00** 18,5 / 0,13
PL/6105 01311050	**cm. 105x60x5h**	**330,00** 19,5 / 0,13
PL/6110 01311100	**cm. 110x60x5h**	**341,00** 20 / 0,14
PL/6120 01311200	**cm. 120x60x5h**	**353,00** 22 / 0,15
PL/6125 01311250	**cm. 125x60x5h**	**366,00** 23 / 0,16
PL/6130 01311300	**cm. 130x60x5h**	**377,00** 24 / 0,16
PL/6135 01311350	**cm. 135x60x5h**	**389,00** 24,5 / 0,17
PL/6140 01311400	**cm. 140x60x5h**	**423,00** 25,5 / 0,17
PL/6150 01311500	**cm. 150x60x5h**	**448,00** 27,5 / 0,19
PL/6160 01311600	**cm. 160x60x5h**	**470,00** 29,5 / 0,20
PL/6165 01311650	**cm. 165x60x5h**	**494,00** 30,5 / 0,20
PL/6180 01311800	**cm. 180x60x5h**	**530,00** 33 / 0,22
PL/6195 01311950	**cm. 195x60x5h**	**577,00** 35,5 / 0,24
PL/6200 01312000	**cm. 200x60x5h**	**601,00** 36,5 / 0,24
PL/6210 01312100	**cm. 210x60x5h**	**623,00** 38,5 / 0,26
PL/6220 01312200	**cm. 220x60x5h**	**648,00** 40,5 / 0,27
PL/6225 01312250	**cm. 225x60x5h**	**682,00** 41,5 / 0,27
PL/6240 01312400	**cm. 240x60x5h**	**730,00** 44 / 0,29

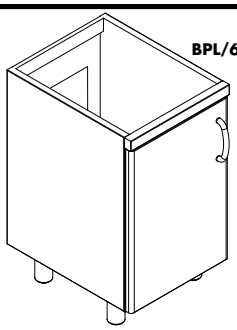


SHINE KITCHEN

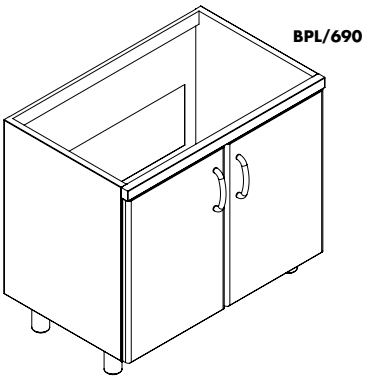
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLA/680 01320800	PIANO LAVORO AD ANGOLO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO • Corner worktop with raised and rear border • Oberplatte eck-element 90° mit 75mm aufkantung hinten und profile abgerundet. • Plan de travail d'angle avec joint de finition posterieur et bord frontal tombe' • **Sobre de trabajo angular con peto trasero y borde frontal redondeado cm. 80/80x60x5h**	**467,00** 18 / 0,13



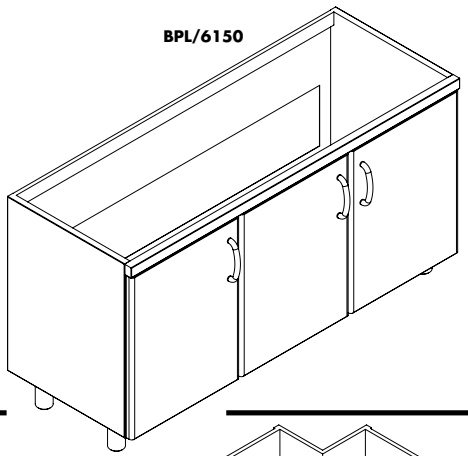
BPL/645DX 01030450	BASE PER LAVELLO CON PORTA • Storage unit for sink with door • Flugelturelement fur spulbecken • Element de base pour evier avec porte • **Base para fregadero con puerta cm. 45x56,6x79h**	**597,00** 20,5 / 0,29
BPL/645SX 01030451	**cm. 45x56,6x79h**	**597,00** 20,5 / 0,29



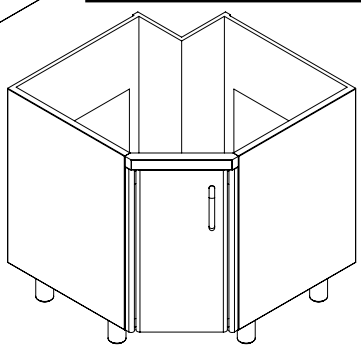
BPL/660 01030600	BASE PER LAVELLO CON PORTE • Storage unit for sink with 2 doors • Flugelturelement fur spulbecken • Element de base pour evier avec 2 portes • **Base para fregadero con puertas cm. 60x56,6x79h**	**805,00** 26 / 0,37
BPL/690 01030900	**cm. 90x56,6x79h**	**915,00** 37 / 0,54



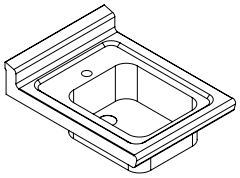
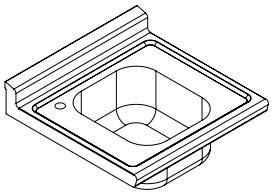
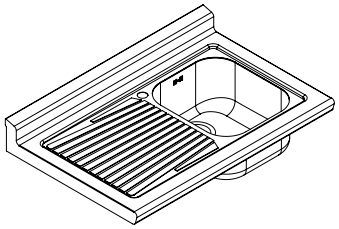
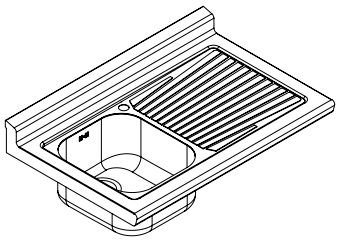
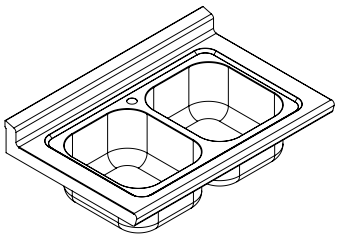
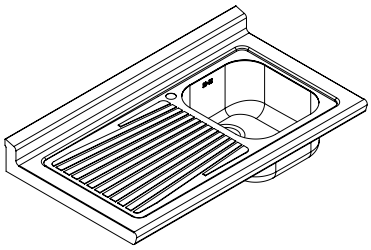
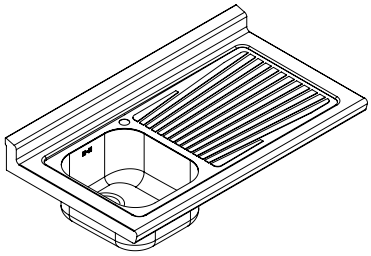
BPL/6105 01031050	BASE PER LAVELLO CON 3 PORTE • Storage unit for sink with 3 doors • Flugelturelement fur spulbecken • Element de base pour evier avec 3 portes • **Base para fregadero con 3 puertas cm. 105x56,6x79h**	**947,00** 41,5 / 0,63
BPL/6120 01031200	**cm. 120x56,6x79h**	**1.196,00** 45 / 0,71
BPL/6135 01031350	**cm. 135x56,6x79h**	**1.248,00** 49,5 / 0,79
BPL/6150 01031500	**cm. 150x56,6x79h**	**1.299,00** 54 / 0,88



BPAL/680 01130800	BASE PER LAVELLO AD ANGOLO CON PORTA • Corner storage unit for sink with door • Eck-element 90° fur eckspulabdeckung mit flugelture • Element de base d'angle pour evier avec porte • **Base angular para fregadero con puerta cm.80/80x56,6x79h**	**1.178,00** 37 / 0,67



SHINE KITCHEN

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
L/645 01330450	1 VASCA cm.29x35x14h • 1 Bowl cm.29x35x14h • 1 Becken cm.29x35x14h • 1 Bac cm.29x35x14h • **1 Cuba cm.29x35x14h** **cm. 45x60x5h**			**353,00** 9,5 / 0,10
L/660 01330600	1 VASCA cm.34x39x19,5h • 1 Bowl right cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropfflache • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h** **con escurridor** **cm. 60x60x5h**			**433,00** 12 / 0,15
L/691 DX 01330901	1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 1 Bowl right cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropfflache • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h** **con escurridor** **cm. 90x60x5h**			**526,00** 18,5 / 0,22
L/691 SX 01330902	1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 1 Bowl left cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropfflache • 1 Bac a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la izq. Cm.34x39x19,5h** **con escurridor** **cm. 90x60x5h**			**526,00** 18,5 / 0,22
L/692 01330905	2 VASCHE cm.34x39x19,5h • 2 Bowls cm.34x39x19,5h • 2 Becken cm.34x39x19,5h • 2 Bacs cm.34x39x19,5h • **2 Cubas cm.34x39x19,5h** **cm. 90x60x5h**			**640,00** 18,5 / 0,22
L/6105DX 01331051	1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 1 Bowl right cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropfflache • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h** **con escurridor** **cm. 105x60x5h**			**579,00** 21,5 / 0,26
L/6105SX 01331052	1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 1 Bowl left cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropfflache • 1 Bac a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la izq. Cm.34x39x19,5h** **con escurridor** **cm. 105x60x5h**			**579,00** 21,5 / 0,26

SHINE KITCHEN

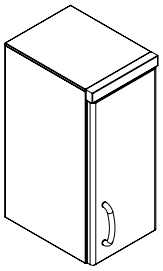
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
L/6121DX 01331201	1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 1 Bowl right cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 120x60x5h**		**637,00** 24 / 0,29
L/6121SX 01331202	1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 1 Bowl left cm.34x39x19,5h with draining board • 1 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 1 Bac a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **1 Cuba a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 120x60x5h**		**637,00** 24 / 0,29
L/6122DX 01331203	2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 2 Bowls right cm.34x39x19,5h with draining board • 2 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 2 Bacs a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **2 Cubas a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 120x60x5h**		**757,00** 25 / 0,29
L/6122SX 01331204	2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 2 Bowls left cm.34x39x19,5h with draining board • 2 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 2 Bacs a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **2 Cubas a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 120x60x5h**		**757,00** 25 / 0,29
L/6135DX 01331353	2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 2 Bowls right cm.34x39x19,5h with draining board • 2 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 2 Bacs a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **2 Cubas a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 135x60x5h**		**811,00** 28 / 0,33
L/6135SX 01331354	2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 2 Bowls left cm.34x39x19,5h with draining board • 2 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 2 Bacs a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **2 Cubas a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 135x60x5h**		**811,00** 28 / 0,33

SHINE KITCHEN

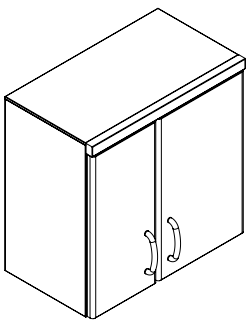
MOD. COD.	**DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	**POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	**PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
L/6150DX 01331503	2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 2 Bowls right cm.34x39x19,5h with draining board • 2 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 2 Bacs a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **2 Cubas a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 150x60x5h**				**874,00** 30,5 / 0,36
L/6150SX 01331504	2 VASCHE SXcm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO • 2 Bowls left cm.34x39x19,5h with draining board • 2 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropffläche • 2 Bacs a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • **2 Cubas a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 150x60x5h**				**874,00** 30,5 / 0,36
LA/680 01340800	1 VASCA cm.50x40x20h • 1 Bowl cm.50x40x20h • 1 Becken cm.50x40x20h • 1 Bac cm.50x40x20h • **1 Cuba cm.50x40x20h cm. 80/80x60x5h**				**737,00** 19 / 0,27

SHINE KITCHEN

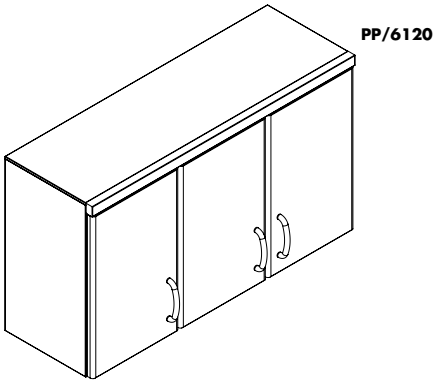
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PP/630DX 01210300	PENSILE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO • Wall unit with door , and middle shelf • Wandhangeschrank mit tur , und zwischenbord • Armoire suspendue avec porte et etagere intermediaire • **Armario de pared con puerta y estante intermedio** **cm. 30x40x69h**				**546,00** 16 / 0,13
PP/630SX 01210301	**cm. 30x40x69h**				**546,00** 16 / 0,13
PP/640DX 01210400	**cm. 40x40x69h**				**562,00** 19 / 0,17
PP/640SX 01210401	**cm. 40x40x69h**				**562,00** 19 / 0,17
PP/645DX 01210450	**cm. 45x40x69h**				**578,00** 20,5 / 0,19
PP/645SX 01210451	**cm. 45x40x69h**				**578,00** 20,5 / 0,19
PP/650DX 01210500	**cm. 50x40x69h**				**594,00** 22 / 0,21
PP/650SX 01210501	**cm. 50x40x69h**				**594,00** 22 / 0,21


PP/630DX

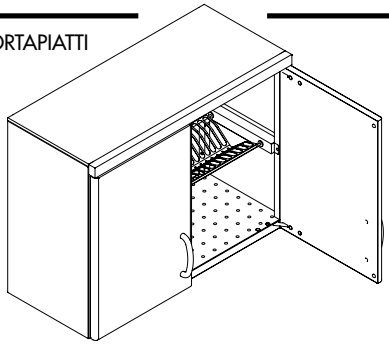
PP/660 01210600	PENSILE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO • Wall unit with doors , gasket and middle shelf • Wandhangeschrank mit turen, turdichtungen und zwischenbord • Armoire suspendue avec portes, joint de porte et etagere intermediaire • **Armario de pared con puertas,** **guarnicion y estante intermedio** **cm. 60x40x69h**				**747,00** 26 / 0,24
PP/670 01210700	**cm. 70x40x69h**				**777,00** 29 / 0,28
PP/680 01210800	**cm. 80x40x69h**				**808,00** 33 / 0,32
PP/690 01210900	**cm. 90x40x69h**				**855,00** 36 / 0,35
PP/6100 01211000	**cm. 100x40x69h**				**887,00** 39 / 0,39


PP/670

PP/6105 01211050	PENSILE CON 3 PORTE, GUARNIZION E RIPIANO INTERMEDIO • Wall unit with 3 doors , gasket and middle shelf • Wandhangeschrank mit 3 turen, turdichtungen und zwischenbord • Armoire suspendue avec 3 portes, joint de porte et etagere intermediaire • **Armario de pared con 3 puertas,** **guarnicion y estante intermedio** **cm. 105x40x69h**				**1.064,00** 40,5 / 0,41
PP/6110 01211100	**cm. 110x40x69h**				**1.083,00** 42 / 0,43
PP/6120 01211200	**cm. 120x40x69h**				**1.115,00** 45 / 0,46
PP/6125 01211250	**cm. 125x40x69h**				**1.134,00** 46,5 / 0,48
PP/6135 01211350	**cm. 135x40x69h**				**1.196,00** 49,5 / 0,52
PP/6150 01211500	**cm. 150x40x69h**				**1.260,00** 53 / 0,57


PP/6120

PPS/660 01230600	PENSILE SCOLAPIATTI CON PORTE, GUARNIZIONE E PORTAPIATTI • Wall unit plate rack with doors, gaskets and plate rack • Wandhangeschrannk fur teller mit flugelturen und turdichtungen • Armoire egouttoir suspendue avec portes joints de porte, grille intermediaire porte-assiettes • **Armario de pared escurridor** **con puerta y guarnicion** **cm. 60x40x69h**				**936,00** 26 / 0,24
PPS/690 01230900	**cm. 90x40x69h**				**1.026,00** 34 / 0,35

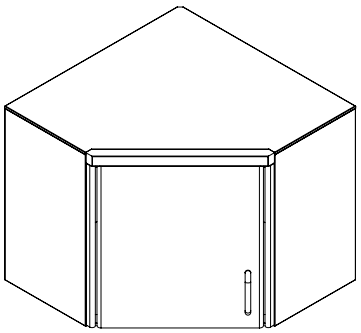


SHINE KITCHEN

MOD. / COD. — **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES — **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW / kcal/h — kw / V~ / Hz — **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE — **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PPA/680
01260801

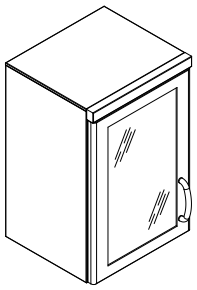
PENSILE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO
- Corner wall unit with door and middle shelf
- Eck-wandhangeschrank mit flugelture und zwischenbord
- Armoire d'angle suspendue avec 2 portes et etagere intermediaire
- **Armario angular de pared con puerta y estante intermedio cm.80/80x40x69h**



1.247,00
38 / 0,59

PPV/630DX
01220300

PENSILE CON PORTA VETRO E RIPIANO INTERMEDIO
- Wall unit with glass door and middle shelf
- Wandhangeschrank mit glastur und zwischenbord
- Armoire suspendue avec porte vitree et etagere intermediaire
- **Armario de pared con puerta vidriera y estante intermedio cm. 30x40x69h**



PPV/645SX

603,00
16,5 / 0,13

PPV/630SX **cm. 30x40x69h**
01220301

603,00
16,5 / 0,13

PPV/645DX **cm. 45x40x69h**
01220450

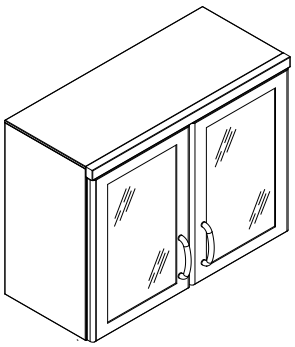
664,00
21 / 0,19

PPV/645SX **cm. 45x40x69h**
01220451

664,00
21 / 0,19

PPV/660
01220600

PENSILE CON PORTE VETRO, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO
- Wall unit with glass doors, gasket and middle shelf
- Wandhangeschrank mit 2 glasture, turdichtung und zwischenbord
- Armoire suspendue avec 2 portes vitree , joint de porte et etagere intermediaire
- **Armario de pared con puertas vidriera, guarnicion y estante intermedio cm. 60x40x69h**



PPV690

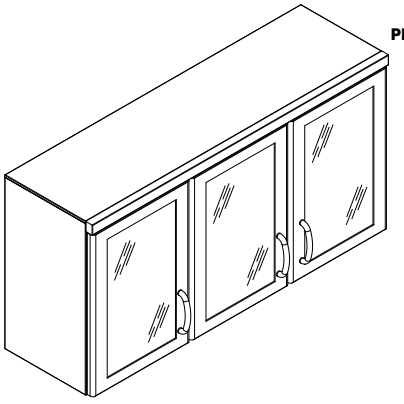
849,00
27 / 0,24

PPV/690 **cm. 90x40x69h**
01220900

1.015,00
37 / 0,35

PPV/6105
01221050

PENSILE CON 3 PORTE VETRO, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO
- Wall unit with 3 glass doors, gaskets and middle shelf
- Wandhangeschrank mit 3 glasture, turdichtung und zwischenbord
- Armoire suspendue avec 3 portes vitree , joint de porte et etagere intermediaire
- **Armario de pared con 3 puertas vidriera, guarnicion y estante intermedio cm. 105x40x69h**



PPV/6135

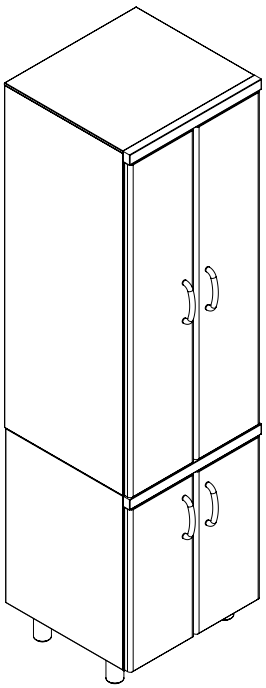
1.246,00
42 / 0,41

PPV/6135 **cm. 135x40x69h**
01221350

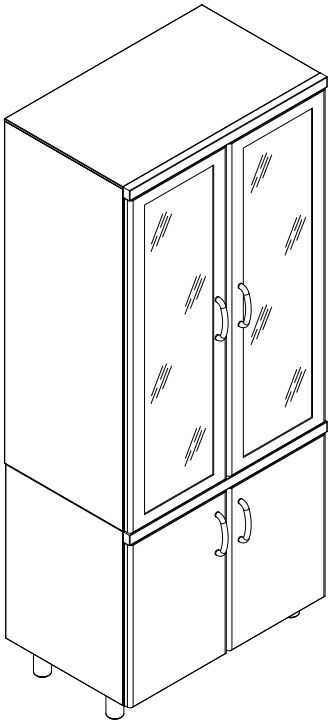
1.436,00
51 / 0,52

SHINE KITCHEN

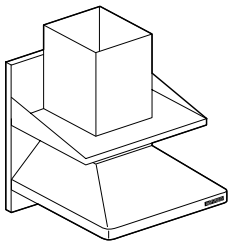
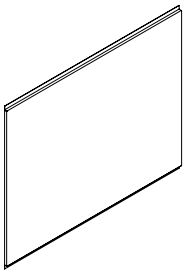
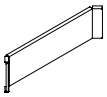
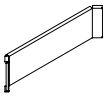
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
A/660 01160600	ARMADIO CON PORTE, GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI • Twin unit with doors, gasket and 4 middle shelves • Hochschrank mit turen, turdichtungen und 4 zwischenborde • Armoire a portes, joint de porte et 4 etageres intermediaires • **Armario con puertas, guarniciones y 4 estantes intermedios cm. 60x60x220h**				**1.988,00** 70 / 1,01
A/690 01160900	**cm. 90x60x220h**				**2.385,00** 99 / 1,46



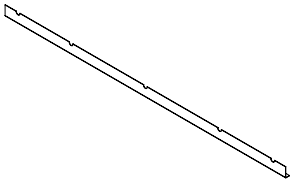
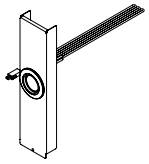
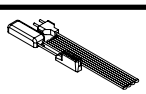
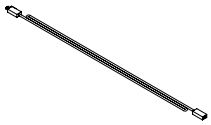
AV/660 01170600	ARMADIO CON PORTE VETRO, GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI • Twin unit with glass doors, gaskets and 4 middle shelves • Hochschrank mit 4 glasturen, turdichtungen und 4 zwischenborde • Armoire avec portes vitree, jointes de porte et 4 etageres intermediaires • **Armario con puertas vidriera, guarniciones y 4 estantes intermedios cm. 60x60x220h**				**2.149,00** 73 / 1,01
AV/690 01170900	**cm. 90x60x220h**				**2.552,00** 102 / 1,46



SHINE KITCHEN

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
KSK/660 01280600	CAPPA STILE CON PARETE E MENSOLA, ASPIRAZIONE AUTOFILTRANTE E CARBONI ATTIVI, 2 VELOCITA' E LUCE • Selffilter ectractor hood with wall and bracket, activated charcoal, 2 speed motor and light. • Selbstfiltrierende abzugshaube mit kohleakitivfiltern, 2-stufen geblase, beleuchtung, wandverkleidung und konsole. • Hotte d'aspiration de style autofiltrante, au charbon actif, moteur 2 vitesses, lumiere, paroir et atagere • **Campana extractora con pared y repisa, con aspiracion autofiltrante y carbones activos, 2 velocidades y luz.** **cm. 60x60x70h**			0,22 KW 230V~ 50 Hz		**1.130,00** 23 / 0,35
KSK/690 01280900	**cm. 90x60x70h**			0,22 KW 230V~ 50 Hz		**1.314,00** 32 / 0,51
KSK/6100 01281000	**cm. 100x60x70h**			0,22 KW 230V~ 50 Hz		**1.523,00** 33 / 0,57
SSP 01400000	SCHIENA SOTTO PENSILI • Splash back for wall unit • Ruckwand fur hochschrank • Finition dos pour armoires suspendue • **Espalda debajo de armadio de pared** **a mt.**					**251,00**
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth • Grundsockel • Plinthe frontal • **Zocolos base** **a mt.**					**117,00**
ZA 01410002	ZOCCOLATURA ANGOLO • Corner plinth • Eke-sockel • Plinthe angle • **Zocolos angular**					**71,00**
ZAF 01410003	ZOCCOLATURA ANGOLO FINE LINEA • Corner plinth end line • Eke-sockel ende linie • Plinthe angle fin du ligne • **Zocolos angular conclusion de linea**					**81,00**

SHINE KITCHEN

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PC PP/630 01430300	PROTEZIONE CAVO FARETTO • Cable protection of small lamp • Schutzkabel vom scheinwerfer • Protection cable pour lamp • **Proteccion cable punto de luz** **cm. 30x1,2x2,9h**		**17,00**
PC PP/640 01430400	**cm. 40x1,2x2,9h**		**23,00**
PC PP/645 01430450	**cm. 45x1,2x2,9h**		**25,00**
PC PP/650 01430500	**cm. 50x1,2x2,9h**		**27,00**
PC PP/660 01430600	**cm. 60x1,2x2,9h**		**33,00**
PC PP/670 01430700	**cm. 70x1,2x2,9h**		**36,00**
PC PP/680 01430800	**cm. 80x1,2x2,9h**		**43,00**
PC PP/690 01430900	**cm. 90x1,2x2,9h**		**46,00**
PC PP/6100 01431000	**cm. 100x1,2x2,9h**		**50,00**
PC PP/6105 01431050	**cm. 105x1,2x2,9h**		**56,00**
PC PP/6110 01431100	**cm. 110x1,2x2,9h**		**59,00**
PC PP/6120 01431200	**cm. 120x1,2x2,9h**		**69,00**
PC PP/6125 01431250	**cm. 125x1,2x2,9h**		**73,00**
PC PP/6135 01431350	**cm. 135x1,2x2,9h**		**81,00**
PC PP/6150 01431500	**cm. 150x1,2x2,9h**		**88,00**
KIT FARETTO 01420000	KIT FARETTO LED 1,3W L2000 (faretto, ghiera, staffa) • Kit small lamp led 1,3W L2000 • Kit scheinwerfer led 1,3W L2000 • Kit lampe led 1,3W L2000 • **Punto de luz led 1,3W L2000**		0,001 KW 12 V **130,00**
TRASFORMATORE 01420001	TRASFORMATORE 230V-12V max 6 ingressi led • Transformer 230V-12V max 6 led • Verwandler 230V-12V max 6 led • Trasformateur 230V-12V max 6 led • **Transformador de corriente 230V-12V max 6 led**		**71,00**
PROLUNGA BT 01420002	PROLUNGA 12V L1500 • Extension 12v-l1500 • Fortsatzt 12v l1500 • Rallonge 12v l1500 • **Extensión 12V L1500**		**39,00**

SHINE KITCHEN

MOD. COD.	**DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		**PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
GD 51261000	GRUPPO RUBINETTO A DOPPIA EROGAZIONE • Tap for sink with dual mains supply • Mischbatterie • Groupe robinet a double refouletion • **Grupo grifo con doble erogacion**		**103,00**
GL 51262000	GRUPPO RUBINETTO A LEVA, A NORME IGENICHE • Lever tap for sink in accordance with sanitary regulations • Einhebel-mischbatterie • Groupe robinet a levier, aux normes hygieniques • **Grupo grifo con palanca segun normas higienicas**		**239,00**
SER 01440000	KIT SERRATURA CON CHIAVE • Kit lock with keys • Kit schloss kt schlussel • Serrure avec cles • **Cerradura con llave**		**50,00**

LÍNEA 70

La más completa de las profesionales pequeñas

The most complete line
of the small professionals



CONJUNTO LÍNEA 70

Línea 70



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
BM-74EM



CUECEPASTAS A GAS
CP-74G



SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA
BR5O-78ETF/F



FRY-TOP ELÉCTRICO
FTLT-712ETS



BARBACOA ELÉCTRICA
PCW-74G



COCINA WOK A GAS
PCW-74G



MARMITA ELÉCTRICA
PI5O-78ET



ELEVADOR CESTAS CUECEPASTAS
SCCP-72EM

Línea 70



CUECEPASTAS ELÉCTRICO CON ELEVADOR CESTAS
CPA-74ET+SCCP-72EM



FREIDORA DOBLE A GAS
F2/13-78G



FREIDORA DOBLE A GAS
F2/8-74G



COCINA A GAS CON SISTEMA AGUA
CFA4-78GP



COCINA VITROCERÁMICA CON HORNO
CFC4-78ET



COCINA ELÉCTRICA
CFQ4-78ET



BARBACOA ELÉCTRICA
CWT-78ET



FREIDORA DOBLE ELÉCTRICA
F2/8T-74ET

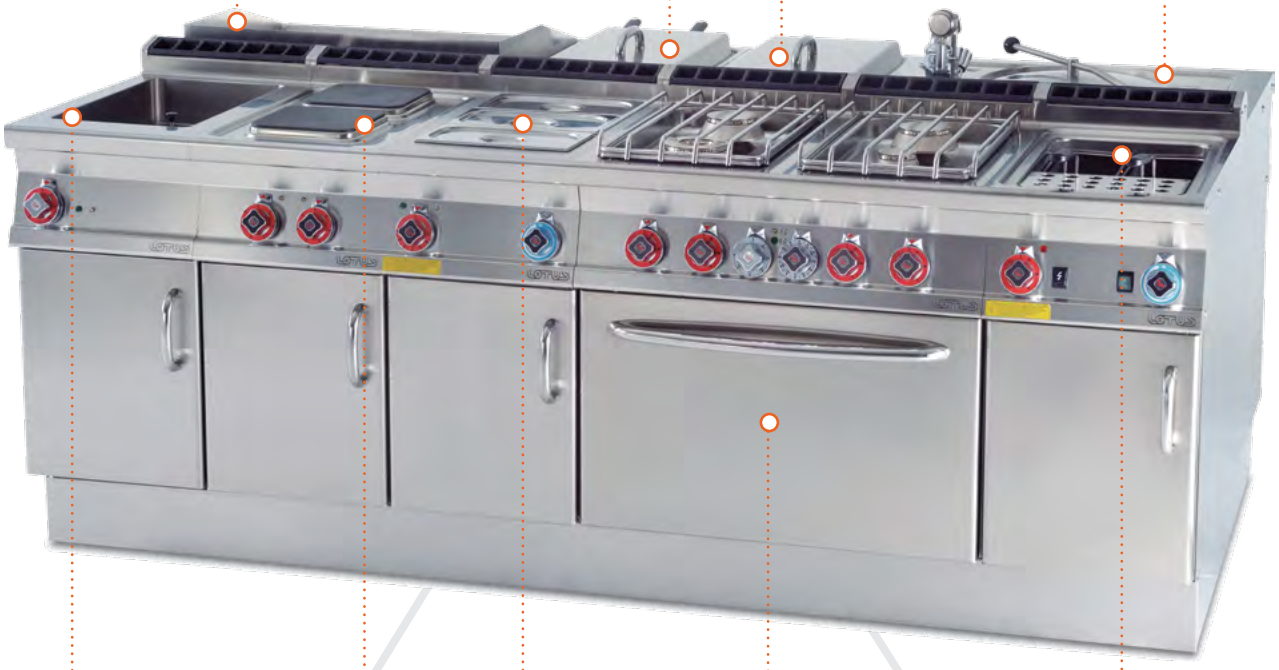
Línea 70
Infografía

FRYTOP A GAS
FTL-78GS

MARMITA A GAS
PI5O-78G

FREIDORA ELÉCTRICA
F2/8-74ET

FREIDORA ELÉCTRICA
F13-74ET



sartén fija eléctrica
BRF-74ET

COCINA CON HORNO
CF4-78GP

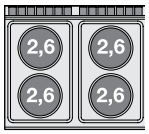
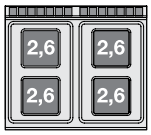
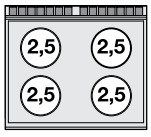
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
BM-74EM

COCINA ELÉCTRICA
PCQ-74ET

CUECEPASTAS ELECTRICO
CP-74ET

PUERTAS Y ZÓCALOS OPCIONALES

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CF4-78ET 08660830	CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h • Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h • Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h • **Cocina eléctrica - N. 4 planchas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h** **cm. 80x70,5x90h**			15,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.986,00** 112 / 0,77 
CFV4-78ET 08660835	CUCINA 4 piastre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h • Electric range - N. 4 plates - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h • Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h • Fourneau électrique - N. 4 plaques Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h • **Cocina eléctrica - N. 4 planchas - Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h** **cm. 80x70,5x90h**			15,72 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.343,00** 112 / 0,77
CFQ4-78ET 08660831	CUCINA 4 piastre quadre Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h • Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h • Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h • **Cocina eléctrica - N. 4 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h** **cm. 80x70,5x90h**			15,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.859,00** 120 / 0,77 
CFVQ4-78ET 08660836	CUCINA 4 piastre quadre Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h • Electric range - N. 4 square plates - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h • Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h • Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h • **Cocina eléctrica - N. 4 planchas cuadradas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h** **cm. 80x70,5x90h**			15,72 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.193,00** 120 / 0,77
CFC4-78ET 08660832	CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75x57 Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75x57 traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h • Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75x57 Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h • Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75x57 Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h • **Cocina eléctrica N. 4 planchas vitrocerámica cm. 75x57 Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h** **cm. 80x70,5x90h**			15 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.232,00** 107 / 0,77 
CFVC4-78ET 08660837	**CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75x57** **Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h** • Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75x57 electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h • Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75x57 Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h • Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75x57 Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h • Cocina eléctrica N. 4 planchas vitrocerámica cm. 75x57 Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h **cm. 80x70,5x90h**			15,32 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.553,00** 107 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CF4-78GP 08680850	CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1cm. 68x55x34h • Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h • Cuisiniere gaz - N. 4 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h • **Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x55x34h cm. 80x70,5x90h**		29,3 kW 25.198 kcal/h		**3.539,00** 138 / 0,77
CF4-78GPE 08690860	CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Gas Range - N. 4 burners - traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h • Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h • Cuisiniere gaz - N. 4 feuxvifs Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h • **Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h cm. 80x70,5x90h**		22 kW 18.920 kcal/h	5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.539,00** 132 / 0,77
CFV4-78GPE 08690865	CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h • Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h • Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h • Cuisiniere gaz - N. 4 feuxvifs Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h • **Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h cm. 80x70,5x90h**		22 kW 18.920 kcal/h	5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.880,00** 132 / 0,77
CFA4-78GP 08750850	CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico GN 2/1 cm. 68x55x34h Rubinetto carico acqua, sfioratore • Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Water loading tap + overflow device • Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung • Cuisinière l'eau - N. 4 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h - Robinet d'arrivée d'eau trop plein • **Cocina a agua - N. 4 quemadores Horno a gas estático cm. 68x55x34h - Grifo carga agua + vertedero cm. 80x70,5x90h**		35,3 kW 30.358 kcal/h		**4.971,00** 138 / 0,77
CF6-712ETV 08661230	CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Vano neutro con porta • Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutral cabinet with door • Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutrales Schrankelement mit Tür • Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Element neutre avec porte • **Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**		20,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.981,00** 134 / 1,14
CFV6-712ETV 08661235	CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta • Electric range - N. 6 plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door • Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür • Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte • **Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**		20,92 kW 400V~3N 50/60 Hz		**4.300,00** 134 / 1,14
CFQ6-712ETV 08661231	CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Vano neutro con porta • Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutral cabinet with door • Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutrales Schrankelement mit Tür • Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Element neutre avec porte • **Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**		20,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		**5.333,00** 146 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

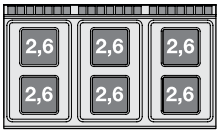
CFVQ6-712ETV
08661236

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta
- Electric range - N. 6 square plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico ventilado GN 1/1cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**



20,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.647,00
146 / 1,14



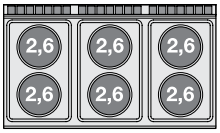
CF6-712ET
08661232

CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h cm. 120x70,5x90h**



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.490,00
136 / 1,14



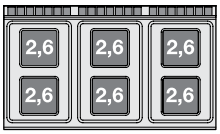
CFQ6-712ET
08661233

CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h cm. 120x70,5x90h**



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.764,00
148 / 1,14



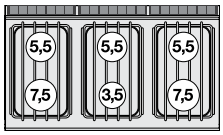
CF6-712GPV
08681251

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico GN 2/1 cm. 68x55x34h Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere Gaz - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Elément neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático cm. 68x55x34h - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**



42,3 kW
36.378 kcal/h

4.714,00
178 / 1,14



CF6-712GPEV
08691261

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Element neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**

35 kW
30.100 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.714,00
177 / 1,14

CFV6-712GPEV
08691266

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**

35 kW
30.100 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.029,00
177 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

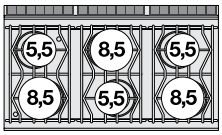
CFA6-712GPV
08751251

CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Vano neutro con porta
Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Neutral cabinet with door
Water loading tap + overflow device
- Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Neutrales Schrankelement
mit Tür Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Cuisiniere l'eau - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Element neutre avec porte
Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Cocina a agua N. 6 quemadores Horno a gas estático cm. 68x55x34h - Armario neutro con puerta Grifo carga agua + vertedero cm. 120x70,5x90h**



49,3 kW
42.398 kcal/h

5.777,00
178 / 1,14



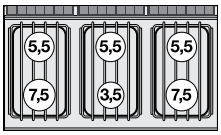
CF6-712GP
08681250

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico
GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven
GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen
GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique
GN 3/1 cm. 108x55x34h
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x55x34h cm. 120x70,5x90h**



46 kW
39.560 kcal/h

5.273,00
197 / 1,14



CF6-712GPE
08691260

CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h cm. 120x70,5x90h**

35 kW
30.100 kcal/h

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.273,00
190 / 1,10

PC-74ET
08030430

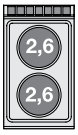
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE
A GIORNO - N. 2 piastre
- Boiling unit threephase on open cabinet -
N. 2 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau
N. 2 Kochplatten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert -
N. 2 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 2 planchas cm. 40x70,5x90h**



Puertas no incluidas

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.020,00
42 / 0,4



PC-78ET
08030830

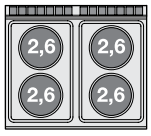
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE
A GIORNO N. 4 piastre
- Threephase boiling unit on open cabinet -
N. 4 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau
N. 4 Kochplatten
- Rechaud triphase sur armoire ouvert -
N. 4 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 4 planchas cm. 80x70,5x90h**



Puertas no incluidas

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.569,00
68 / 0,77



PC-712ET
08031230

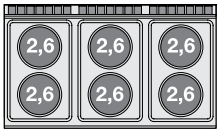
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE
A GIORNO N. 6 piastre
- Threephase boiling unit on open cabinet -
N. 6 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau
N. 6 Kochplatten
- Rechaud tripahse sur armoire ouvert -
N. 6 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas cm. 120x70,5x90h**



Puertas no incluidas

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.182,00
88 / 1,14



SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCQ-74ET
08030431

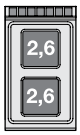
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE
A GIORNO - N. 2 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 2 planchas cuadradas cm. 40x70,5x90h**



Puertas no incluidas

5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.524,00
46 / 0,4



PCQ-78ET
08030831

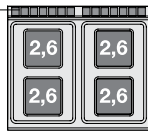
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE
A GIORNO - N. 4 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 4 planchas cuadradas cm. 80x70,5x90h**



Puertas no incluidas

10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.646,00
71 / 0,77



PCQ-712ET
08031231

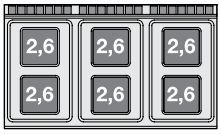
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE
A GIORNO - N. 6 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas cuadradas cm. 120x70,5x90h**

Puertas no incluidas

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.773,00
103 / 1,14

Puertas no incluidas

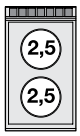


PCC-74ET
08030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE
su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x57
- Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x57
- Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x57 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x57
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica sobre mueble abierto - 2 zonas - vidro cm.35x57 cm. 40x70,5x90h**

5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.863,00
41 / 0,4



PCC-78ET
08030832

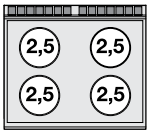
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE
su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x57
- Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x57
- Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x57 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x57
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica sobre mueble abierto - 4 zonas - vidro cm. 75 x57 cm. 80x70,5x90h**



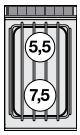
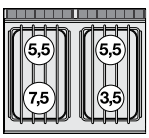
Puertas no incluidas

10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.740,00
66 / 0,77



SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCI-74ET 08030433	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x57 • Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm • Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 • **Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x57** **cm. 40x70,5x90h**		10 kW	400V~3 50/60 Hz	**7.090,00** 40 / 0,4
PCI-74ETD 08030438	**Comandi digitali** • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales** **cm. 40x70,5x90h**				**7.593,00** 40 / 0,4
PCIW-74ET 08030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. • Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm • Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm • Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 • **Encimera inducción "WOK" trifásica - 1 zona - Vidrio Ø 30 cm** **cm. 40x70,5x90h**		5 kW	400V~3 50/60 Hz	**5.409,00** 38 / 0,4
PCIW-74ETD 08030439	**Comandi digitali** • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales** **cm. 40x70,5x90h**				**5.660,00** 38 / 0,4
PCI-78ET 08030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x57 • Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm • Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 • **Encimera inducción trifásica - 4 zonas - Vidrio cm.75x57** **cm. 80x70,5x90h**		20 kW	400V~3 50/60 Hz	**13.476,00** 70 / 0,77
PCI-78ETD 08030838	**Comandi digitali** • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales** **cm. 80x70,5x90h**				**14.480,00** 70 / 0,77
PC-74GP 08210450	PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi • Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners • Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen • Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feuxvifs • **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 2 quemadores** **cm. 40x70,5x90h**		13 kW 11.180 kcal/h		**1.459,00** 63 / 0,4 
PC-78GP 08210850	PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi • Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners • Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen • Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feuxvifs • **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 4 quemadores** **cm. 80x70,5x90h**		22 kW 18.920 kcal/h		**2.335,00** 76 / 0,77 

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PC-712GP 08211250	PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi • Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners • Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen • Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feuxvifs • **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 6 quemadores** **cm. 120x70,5x90h**		35 kW 30.100 kcal/h		**3.344,00** 126 / 1,14
PC-716GP 08211650	PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 8 fuochi • Gas heated boiling unit on open cabinet - 8 burners • Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 8 Kochstellen • Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feuxvifs • **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 8 quemadores** **cm. 160x70,5x90h**		44 kW 37.840 kcal/h		**4.633,00** 152 / 1,54
PCA-74GP 08310450	PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore • Water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device • Wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung • Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feuxvifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein • **Sobres de cocción agua sobre mueble abierto 2 quemadores - Grifo carga agua + vertedero** **cm. 40x70,5x90h**		14 kW 12.040 kcal/h		**1.633,00** 63 / 0,4
PCA-78GP 08310850	PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore • Water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device • Wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung • Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feuxvifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein • **Sobres de cocción agua sobre mueble abierto 4 quemadores Grifo carga agua + vertedero** **cm. 80x70,5x90h**		28 kW 24.080 kcal/h		**3.213,00** 76 / 0,77
PCA-712GP 08311250	PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore • Water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device Wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung • Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feuxvifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein • **Sobres de cocción agua sobre mueble abierto 6 quemadores Grifo carga agua + vertedero** **cm. 120x70,5x90h**		42 kW 36.120 kcal/h		**4.616,00** 126 / 1,14
PCW-74G 08210454	PIANO COTTURA GAS "WOK"- SU MOBILE A GIORNO - 1 fuoco - fiamma verticale - ANELLO WOK • Gas heated boiling "WOK" on open cabinet - 1 burner - vertical flame - Wok ring • Gas-Kochplatte "WOK" mit offenem Unterbau - 1 Kochstellen - vertikaler Flamme - Wok Aufsatzring • Rechaud gaz "WOK" sur armoire ouvert - 1 feuxvifs - verticale de la flamme - Anneau Wok • **Sobres de cocción gas "WOK" sobre mueble abierto - 1 quemador - llama vertical - Anillo Wok** **cm. 40x70,5x90h**		10 kW 8.600 kcal/h		**2.091,00** 66 / 0,4

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PA-78G 08210851	"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO • "PAELLERO" Gas - open cabinet • "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau • "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert • **"PAELLERO" gas sobre mueble abierto cm. 80x70,5x90h**	 Puertas no incluidas	11,5 kW 9.890 kcal/h		**2.653,00** 111 / 0,77
PAF-78G 08680851	"PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • "PAELLERO" Gas on Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h • "PAELLERO" Gas mit Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h • "PAELLERO" gaz sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h • **"PAELLERO" gas sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x55x34h cm. 80x70,5x90h**		18,8 kW 16.168 kcal/h		**3.304,00** 159 / 0,77
TP-74G 08290450	TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 37x57 • Solid top on open unit - Plate 37x57cm • Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 37x57 cm • Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 37x57 • **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm 37x57 cm. 40x70,5x90h**	 Puertas no incluidas	7 kW 6.020 kcal/h		**1.777,00** 65 / 0,40
TP-78G 08290850	TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 77x57 • Solid top on open unit - Plate 77x57cm • Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 77x57 cm • Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 77x57 • **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm 77x57 cm. 80x70,5x90h**	 Puertas no incluidas	12 kW 10.320 kcal/h		**2.416,00** 121 / 0,77
TP2-78GP 08300850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57 • Solid top + 2 burners on open unit Plate 37x57 • Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 • Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 • **Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x57 cm. 80x70,5x90h**		20 kW 17.200 kcal/h		**2.784,00** 115 / 0,77
TP2-712GP 08291250	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 77x57 • Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x57 • Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x57 • Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x57 • **Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 77x57 cm. 120x70,5x90h**		25 kW 21.500 kcal/h		**3.596,00** 157 / 1,14
TP4-712GP 08301250	TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57 • Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x57 cm • Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 cm • Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 • **Placa de cocción + 4 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x57 cm. 120x70,5x90h**	 Puertas no incluidas	29 kW 24.940 kcal/h		**3.699,00** 154 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TP-78ET 08120830	TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x50 - 4 zone • Solid top on open unit - Plate cm. 70x50 - 4 zones • Kochplatten ouf offenem Unterbau - Platte cm. 70x50 - 4 zonen • Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x50 - 4 zones • **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm. 70x50 - 4 zonas cm. 80x70,5x90h**			10 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.977,00** 121 / 0,77
TPF-78ET 08670830	Tutta piastra su Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - piastra cm. 70x50 4 zone • Solid top on traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate cm. 70x50 4 zones • Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Platte cm. 70x50 4 zonen • Toute plaque sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plaque cm. 70x50 4 zones • **Placa de cocción sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h - Placa cm. 70x50 4 zonas cm. 80x70,5x90h**			15 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.183,00** 170 / 0,77
TPFV-78ET 08670835	Tutta piastra su Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - piastra cm. 70x50 4 zone • Solid top on electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate cm. 70x50 4 zones • Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h - Platte cm. 70x50 4 Zonen • Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plaque cm. 70x50 4 zones • **Placa de cocción sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm. 70x50 4 zonas cm. 80x70,5x90h**			15,32 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.507,00** 170 / 0,77
TPF-78G 08700850	TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h Piastra cm 77x57 • Solid top on Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate cm. 77x57 • Kochplatten - Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Platte cm. 77x57 • Toute plaque sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plaque cm. 77x57 • **Placa de cocción sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x55x34h - Placa cm. 77x57 cm. 80x70,5x90h**			19,3 kW 16.600 kcal/h	**3.727,00** 169 / 0,77
TPF-78GE 08710860	Tutta piastra su Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - piastra cm. 77x57 • Solid top on traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate cm. 77x57 • Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Platte cm. 77x57 • Toute plaque sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plaque cm. 77x57 • **Placa de cocción sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h - Placa cm. 77x57 cm. 80x70,5x90h**			12 kW 10.320 kcal/h 5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.727,00** 170 / 1,77
TPFV-78GE 08710865	Tutta piastra su Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - piastra cm. 77x57 • Solid top on electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate cm. 77x57 • Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h - Platte cm. 77x57 • Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plaque cm. 77x57 • **Placa de cocción sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm. 77x57 cm. 80x70,5x90h**			12 kW 10.320 kcal/h 5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**4.066,00** 170 / 1,77

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

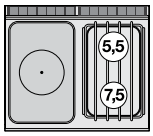
TPF2-78GP
08720850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 37x57
- Solid top + 2 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate 37x57cm
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Platte 37x57 cm
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Plaque cm. 37x57
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Placa cm 37x57 cm. 80x70,5x90h**



27,3 kW
23.478 kcal/h

4.003,00
165 / 0,77



TPF2-78GPE
08730860

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 37x57
- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate 37x57cm
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Platte 37x57 cm
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Plaque cm. 37x57
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Placa cm 37x57 cm. 80x70,5x90h**

20 kW
17.200 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.003,00
166 / 1,77

TPFV2-78GPE
08730865

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x57
- Solid top + 2 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 37x57cm
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 37x57 cm
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 37x57
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Placa cm 37x57 cm. 80x70,5x90h**

20 kW
17.200 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.333,00
166 / 1,77

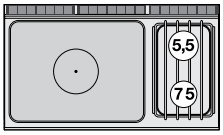
TPF2-712GPV
08701251

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta
- Solid top + 2 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Placa cm 77x57 - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**



32,3 kW
27.778 kcal/h

5.132,00
227 / 1,14



TPF2-712GPEV
08711261

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta
- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Placa cm 77x57 - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**

25 kW
21.500 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.132,00
227 / 1,14

TPFV2-712GPEV
08711266

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta
- Solid top + 2 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Placa cm 77x57 - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**

25 kW
21.500 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.470,00
227 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

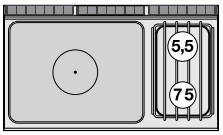
TPF2-712GP
08701250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 3/1 cm. 108x55x34h - Piastra cm 77x57
- Solid top + 2 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x55x34h - Plate 77x57
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h Platte 77x57
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x55x34h Plaque cm. 77x57
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x55x34h Placa cm 77x57 cm. 120x70,5x90h**



36 kW
30.960 kcal/h

5.502,00
209 / 1,14



TPF2-712GPE
08711260

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x55x34h - Piastra cm 77x57
- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h - Plate 77x57
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h Platte 77x57
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h Plaque cm. 77x57
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h Placa cm 77x57 cm. 120x70,5x90h**

25 kW
21.500 kcal/h

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.502,00
209 / 1,14

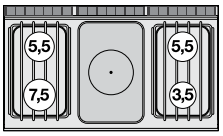
TPF4-712GPV
08721251

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta
- Solid top + 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Placa cm 37x57 - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**



36,3 kW
31.218 kcal/h

5.129,00
221 / 1,14



TPF4-712GPEV
08731261

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta
- Solid top + 4 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate 37x57cm Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Placa cm 37x57 - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**

29 kW
24.940 kcal/h

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.129,00
221 / 1,14

TPFV4-712GPEV
08731266

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta
- Solid top + 4 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 37x57cm Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Placa cm 37x57 - Armario neutro con puerta cm. 120x70,5x90h**

29 kW
24.940 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.459,00
221 / 1,14

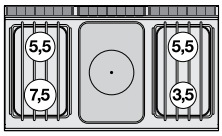
SUPERLOTUS 70

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF4-712GP
08721250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico
GN 3/1 cm. 108x55x34h - Piastra cm 37x57
- Solid top + 4 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x55x34h - Plate 37x57cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h Platte 37x57 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x55x34h Plaque cm. 37x57
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x55x34h Placa cm 37x57 cm. 120x70,5x90h**





40 kW / 34.400 kcal/h — **5.754,00** / 202 / 1,14

TPF4-712GPE
08731260

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico
GN 3/1 cm. 108x55x34h - Piastra cm 37x57
- Solid top + 4 burners traditional elettric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h - Plate 37x57cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h Platte 37x57 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h Plaque cm. 37x57
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h Placa cm 37x57 cm. 120x70,5x90h**

29 kW / 24.940 kcal/h
6,9 kW / 400V~3N / 50/60 Hz — **5.754,00** / 202 / 1,14

BM-74EM
08050410

BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO
Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento
- Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining
- Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain marie monophase sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- **Baño de maría monofásico sobre mueble abierto Cuba para GN 1/1 15h - Grifo carga agua, descarga a pavimento cm. 40x70,5x90h**



2,1 kW / 230V~ / 50/60 Hz — **1.413,00** / 41 / 0,4

BM-74G
08220450

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO
Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento
- Gas bain marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- **Baño de maría gas sobre mueble abierto - Cuba para GN 1/1 15h, grifo carga agua, descarga a pavimento cm. 40x70,5x90h**



3,5 kW / 3.010 kcal/h — **1.564,00** / 49 / 0,4

BM-78ET
08050830

BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO
Vasca per GN 2/1 15h, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento
- Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 15h, water loading cock, floor draining
- Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 15h, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain marie triphase sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 15h, Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- **Baño de maría trifásico. sobre mueble abierto Cuba para GN 2/1 15h, grifo carga agua, descarga a pavimento cm. 80x70,5x90h**



4,2 KW / 400V~2N / 230V~3 / 50/60 Hz — **1.999,00** / 61 / 0,77

BM-78G
08220850

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO
Vasca per GN 2/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento.
- Gas ain marie on open cabinet. Bowl for GN 2/1 h.15, water loading cock , floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau. Becken GN 2/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden.
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert. Cuve pour GN 2/1 h.15, robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- **Baño de maría gas sobre mueble abierto. Cuba para GN 2/1 15h, grifo carga agua, descarga a pavimento. cm. 80x70,5x90h**



6,5 kW / 5.590 kcal/h — **2.492,00** / 68 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BS-74EM 08040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato • Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom • Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost • Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. • Contenedor caliente por infrarrojo, monofásico y sobre mueble abierto. Cuba cm. 30,5x51x16,5h con falso fondo agujereado **cm. 40x70,5x90h**			1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.781,00** 42 / 0,4
CP-74ET 08100430	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h per GN 2/3, rubinetto c arico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. • Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h for GN 2/3, water loading cock + overflow device and floor draining • Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h pour GN 2/3, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta trifásico. Cuba cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento** **cm. 40x70,5x90h**			7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.585,00** 48 / 0,4
CPA-74ET 08100435	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel** **COMBINAZIONI** • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • Combinación múltiple 1/1 · 1/2 1/2 · 1/4 1/4 1/4 1/4 · 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 · 1/2 1/6 1/6 1/6			7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.987,00** 48 / 0,4
CP-76ET 08100630	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h per GN 1/1, rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. • Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h for GN 1/1, water loading cock + overflow device and floor draining • Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta trifásico 40 l. Cuba cm. 51x30,7x32,7h para GN 1/1, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento** **cm. 60x70,5x90h**			13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.263,00** 78 / 0,5
CPA-76ET 08100635	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel** **COMBINAZIONI** • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • Combinación múltiple 1/1 · 1/3 · 1/4			13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.665,00** 78 / 0,5

SUPERLOTUS 70

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CP-74G
08270450

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h per GN 2/3.
Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento.
- Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h for GN 2/3, water loading cock + overflow device and floor draining
- Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h pour GN 2/3, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- **Cuece pasta gas 25 l. Cuba cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 40x70,5x90h**



9,5 kW
8.160 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

3.075,00
61 / 0,4

CPA-74G
08270455

Carico acqua automatico con sensore di livello
- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- **Carga automática de agua con sensor de nivel**

COMBINAZIONI
- Combinations / - Zusammenstellungen
- Combinaisons / - Combinación múltiple



9,5 kW
8.160 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

3.304,00
61 / 0,4

CP-76G
08270650

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h per GN 1/1.
Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento.
- Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h for GN 1/1, water loading cock + overflow device and floor draining
- Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- **Cuece pasta gas 40 l. Cuba cm. 51x30,7x32,7h para GN 1/1, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 60x70,5x90h**

13,95 kW
11.997 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

3.341,00
80 / 0,77

CPA-76G
08270655

Carico acqua automatico con sensore di livello
- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- **Carga automática de agua con sensor de nivel**

COMBINAZIONI
- Combinations / - Zusammenstellungen
- Combinaisons / - **Combinación múltiple**



13,95 kW
11.997 kcal/h

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

3.570,00
80 / 0,77

CP-78ET
08100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h per GN 2/3, rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
- Pasta cooker threephase 25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h for GN 2/3, water loading cock + overflow device and floor draining
- Nudelkocher dreiphasig lt. 25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates triphase lt. 25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h pour GN 2/3, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol En
- **Cuece pasta trifásico. 2 Cubas cm. 30,5x33,5x30h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 80x70,5x90h**



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.339,00
82 / 0,77

CPA-78ET
08100835

Carico acqua automatico con sensore di livello
- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- **Carga automática de agua con sensor de nivel**

COMBINAZIONI
- Combinations / - Zusammenstellungen
- Combinaisons / - **Combinación múltiple**



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.742,00
82 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CP-78G
08270850

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h per GN 2/3. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
- Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h for GN 2/3, Water loading cock + overflow device and floor draining.
- Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h pour GN 2/3, robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- **Cuece pasta gas 25+25 l. 2 Cubas cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento**

cm. 80x70,5x90h



19 kW / 16.320 kcal/h
0,04 KW / 230V~ / 50/60 Hz

4.812,00
103 / 0,77

CPA-78G
08270855

Carico acqua automatico con sensore di livello
- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- **Carga automática de agua con sensor de nivel**

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons
- **Combinación múltiple**



19 kW / 16.320 kcal/h
0,07 KW / 230V~ / 50/60 Hz

5.271,00
103 / 0,77

SCCP-72EM
08140210

SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-74/78, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 2 aste
- basket elevator for pasta cooker CP-74/78, automatic timed or manual lifting, 2 rods
- heben Korbe für Nudelkocher CP-74/78, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen
- soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-74/78, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges
- **levante cestas para cuece pasta CP-74/78, elevación temporizado o manual, 2 barras**

cm. 20x70,5x90h



0,35 kW / 230V~ / 50/60 Hz

2.763,00
45 / 0,4

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



PI50-78ET
08110831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h
- Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x45h
- Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x45h
- Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x45h
- **Marmita de calefacción indirecta 50 lt. Cuba Ø cm. 40x45h**

cm. 80x70,5x90h



9 kW / 400V~3N / 50/60 Hz

6.188,00
120 / 0,9

PI50A-78ET
0811A831

Carico automatico intercapedine
- Automatic water-charge of double jacket.
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- **Carga automática de la camisa intercambiador**

9 kW / 400V~3N / 50/60 Hz

8.068,00
120 / 0,9

PD50-78G
08280850

PENTOLA DIRETTA GAS LT. 50Vasca Ø cm. 40x45h
- Gas direct boiling pan 50 lts - Tank Ø cm. 40x45h
- Direkter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h
- Marmite directe à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h
- **Marmita de calefacción directa 50 lt. Cuba Ø cm. 40x45h**

cm. 80x70,5x90h



15,5 kW / 13.330 kcal/h

4.994,00
110 / 0,9

PI50-78G
08280851

PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50Vasca Ø cm. 40x45h
- Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x45h
- Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h
- Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h
- **Marmita de calefacción indirecta a gas lt. 50 Cuba Ø cm. 40x45h**

cm. 80x70,5x90h

15,5 kW / 13.330 kcal/h

6.477,00
120 / 0,9

PI50A-78G
0828A851

Carico automatico intercapedine
- Automatic water-charge of double jacket.
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- **Carga automática de la camisa intercambiador**

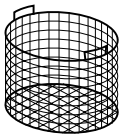
15,5 kW / 13.330 kcal/h
0,1 kW / 230V~ / 50/60 Hz

8.512,00
120 / 0,9

531032701

OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola
- Optional: Basket 1/1 for boiling pan
- Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel
- En option: Panier 1/1 pour marmite
- **Opcional: Cesta 1/1 por marmita**

cm. Ø 36x39,5h



743,00
5 / 0,044

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-74ET 08060431	FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Threephase smooth griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51**			5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.760,00** 64 / 0,4
FTR-74ET 08060433	FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Threephase grooved griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51**				**1.877,00** 64 / 0,4
FTL-74ETS 08060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Threephase chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51**		Puertas no incluidas		**2.099,00** 64 / 0,4
FTR-74ETS 08060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Threephase grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque nervuree chromée triphase sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51 cm. 40x70,5x90h**				**2.173,00** 64 / 0,4
FTL-74G 08230451	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Gas smooth griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51**			7 kW 6.020 kcal/h	**1.861,00** 69 / 0,4
FTR-74G 08230453	FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Gas grooved griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51**				**1.995,00** 69 / 0,4
FTL-74GS 08230454	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Gas chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque lisse chromée gaz sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51**		Puertas no incluidas		**2.204,00** 69 / 0,4
FTR-74GS 08230456	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Gas grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque nervuree chromée gaz sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51 cm. 40x70,5x90h**				**2.333,00** 69 / 0,4
FTL-76ET 08060631	FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Threephase smooth griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**		Puertas no incluidas	7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.126,00** 78 / 0,5
FTLR-76ET 08060632	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51 cm. 60x70,5x90h**				**2.191,00** 78 / 0,5

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTR-76ET 08060633	FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Threephase grooved griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**		7,4 kW	400V~3N 50/60 Hz	**2.262,00** 78 / 0,5
FTL-76ETS 08060634	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Threephase chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**				**2.478,00** 78 / 0,5
FTLR-76ETS 08060635	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**				**2.586,00** 78 / 0,5
FTR-76ETS 08060636	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Threephase grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51 cm. 60x70,5x90h**				**2.698,00** 78 / 0,5
FTL-76G 08230651	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Gas smooth griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**		10,5 kW 9.030 kcal/h		**2.177,00** 83 / 0,5
FTLR-76G 08230652	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**				**2.285,00** 83 / 0,5
FTR-76G 08230653	FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Gas grooved griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**				**2.381,00** 83 / 0,5
FTL-76GS 08230654	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Gas chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51 cm. 60x70,5x90h**				**2.653,00** 83 / 0,5





SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLR-76GS 08230655	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51**		10,5 kW 9.030 kcal/h	**2.764,00** 83 / 0,5
FTR-76GS 08230656	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 56x51 • Gas grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 56x51 • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte. 56x51 • Plaque nervuree chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51 cm. 60x70,5x90h**			**2.853,00** 83 / 0,5
FTL-78ET 08060831	FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase smooth griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.628,00** 110 / 0,77
FTLR-78ET 08060832	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**			**2.782,00** 110 / 0,77
FTR-78ET 08060833	FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase grooved griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas	**2.848,00** 110 / 0,77
FTL-78ETS 08060834	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas	**3.127,00** 110 / 0,77
FTLR-78ETS 08060835	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase 1/2 smoot + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas	**3.255,00** 110 / 0,77
FTR-78ETS 08060836	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción cm. 80x70,5x90h**			**3.393,00** 110 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-78G 08230851	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Gas smooth griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		14 kW 12.040 kcal/h		**2.991,00** 114 / 0,77
FTLR-78G 08230852	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**3.142,00** 114 / 0,77
FTR-78G 08230853	FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Gas grooved griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**3.288,00** 114 / 0,77
FTL-78GS 08230854	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Gas chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas		**3.531,00** 114 / 0,77
FTLR-78GS 08230855	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas		**3.684,00** 114 / 0,77
FTR-78GS 08230856	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Gas grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x90h**				**3.844,00** 114 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTL-712ET
08061231

FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura
- Threephase smooth griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas
- Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen
- Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**



14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.341,00
150 / 1,14

FTLR-712ET
08061232

FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura
- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**

3.496,00
150 / 1,14

FTR-712ET
08061233

FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura
- Threephase grooved griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas
- Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen
- Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**

3.659,00
150 / 1,14

FTL-712ETS
08061234

FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura
- Threephase chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**

Puertas no incluidas

4.107,00
150 / 1,14

FTLR-712ETS
08061235

FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura
- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**

4.342,00
150 / 1,14

FTR-712ETS
08061236

FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura
- Threephase grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen
- Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción cm. 120x70,5x90h**

4.644,00
150 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-712G 08231251	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas smooth griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**		21 kW 18.060 kcal/h	**3.770,00** 154 / 1,14
FTLR-712G 08231252	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**			**3.960,00** 154 / 1,14
FTR-712G 08231253	FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas grooved griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**			**4.151,00** 154 / 1,14
FTL-712GS 08231254	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas chromed smooth griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**	Puertas no incluidas		**4.452,00** 154 / 1,14
FTLR-712GS 08231255	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**			**4.607,00** 154 / 1,14
FTR-712GS 08231256	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas grooved chromed griddle on open cabinet Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervuree chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción cm. 120x70,5x90h**			**4.810,00** 154 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTC-74ET 08060437	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x51 • Ceramic glass threephase griddle on open cabinet Plate cm. 36x51 • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x51 • Plaque vitroceramique triphase sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • **Fry-top vitroceramica trifásico sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51 cm. 40x70,5x90h**	2,7 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**1.934,00** 62 / 0,4
FTC-78ET **08060837**	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Threephase ceramic glass griddle on open cabinet Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque vitroceramique triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top vitroceramica trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción cm. 80x70,5x90h**	 5,4 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**3.041,00** 110 / 0,77
RSFT-73EM 18630317	Piastra per sandwich sopra frytop elettrici - Piastra cm. 29x40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.10) • Sandwiches plate above electric gridlde - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10) • Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10) • Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10) • **Plancia para sándwiches sobre fry-top eléctrico - plancia cm. 29x40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +cm.10) cm. 32x62x41h**	 2,9 KW 230V~ 50/60 Hz		**1.008,00** 20 / 0,18

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CW-74ET 08080430	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inoxcm. 38x52 regolabile • Grill threephase on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 • Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 • Grillade triphase sur armoire ouvert Grille inoxcm 38x52 • **Parrilla trifásico sobre mueble abierto Parrilla de acero inoxregulable cm 38x52 cm. 40x70,5x90h**	 Puertas no incluidas		6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.980,00** 62 / 0,4
CW-74G 08250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO **Griglia in acciaio inoxcm. 38x52 regolabile** • Charcoal grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 • Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 • Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert Grille inoxcm 38x52 • **Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto Parrilla de acero inoxregulable cm 38x52 cm. 40x70,5x90h**	 Puertas no incluidas	9 kW 7.740 kcal/h		**2.081,00** 61 / 0,4
CW-78ET 08080830	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inoxcm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura • Grill threephase on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen • Grillade triphase sur armoire ouvert N. 2 grilles réglables en acier inoxcm. 38x52 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico sobre mueble abierto - N. 2 Parrillas de acero inoxregulable cm 38x52 - 2 zonas de cocción cm. 80x70,5x90h**	 Puertas no incluidas		12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.787,00** 94 / 0,77
CW-78G 08250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inoxcm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura. • Charcoal grill gas on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas • Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen • Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert. N. 2 grilles réglables en acier inoxcm. 38x52. 2 zones de cuisson • **Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto N. 2 Parrillas de acero inoxregulable cm 38x52 2 zonas de cocción cm. 80x70,5x90h**	 Puertas no incluidas	18 kW 15.480 kcal/h		**3.129,00** 104 / 0,77
CWK-74ET 08080431	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile • CONTACT Grill threephase on open cabinet rotable stainless steel grill cm. 27x43 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 • Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert Grille inoxrotatif cm 27x43 • **Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto Parrilla giratoria de acero inoxcm 27x43 cm. 40x70,5x90h**	 Puertas no incluidas		4,08 KW 400V~3N 50/60 Hz	**2.672,00** 60 / 0,4
CWK-78ET 08080831	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura • CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen • Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert - Grille inoxrotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto - Parrilla giratoria de acero inoxcm 55x43 - 2 zonas de cocción cm. 80x70,5x90h**			8,16 KW 400V~3N 50/60 Hz	**3.452,00** 90 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
F13-74ET 08090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 - Vasca cm. 24x35x38h 1 cesto cm. 21x30x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 10 kg/h • Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x38h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x38h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x38h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras trifásico 13 lt. - Cuba cm. 24x35x38h - 1 cesta cm. 21x30x12h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 10 Kg/h** **cm. 40x70,5x90h**			11,95 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.038,00** 54 / 0,4
F18-74ET 08090431	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 - Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 15 kg/h • Fryer threephase 18 lts - Bowl cm. 31x34x33h - 1 basket cm. 28x29x15h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h - 1 Korb cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h • Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h - 1 Panier cm. 28x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h • **Freidoras trifásico 18 lt. - Cuba cm. 31x34x33h - 1 cesta cm. 28x29x15h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 15 Kg/h** **cm. 40x70,5x90h**			15,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.208,00** 57 / 0,4
F2/8-74ET 08090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 - 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 12 kg/h • Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 12 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras trifásico 8+8 lt. - 2Cuba cm. 14,8x35x32,7h - 2 cesta cm. 12x30x15h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 12 Kg/h** **cm. 40x70,5x90h**			12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.829,00** 59 / 0,4
F2/8-74G 08260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 12 kg/h • Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 12 kg/h • Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras a gas 8+8 lt. - 2 cubas cm. 15x35x36h 2 cestas cm. 12x30x15h. Filtro y tapa para cuba. 2 bandejas recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 12 Kg/h** **cm. 40x70,5x90h**			10 kW 8.600 kcal/h	**3.331,00** 59 / 0,4

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
F13-74G 08260450	FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 24x35x38h 1 cesto cm. 21x30x12h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 10 kg/h • Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x38h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x38h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 24x35x38h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras a gas 13 lt. - Cuba cm. 24x35x38h - 1 cesta cm. 21x30x12h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x70,5x90h**		9,3 kW 8.000 kcal/h		**2.113,00** 61 / 0,44
F18-74G 08260451	FRIGGITRICE GAS LT. 18 - Vasca cm. 33x38x38h. 1 cesto cm. 30x33x12h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 15 kg/h • Gas Fryer 18 lts - Bowl cm. 33x38x38h - 1 basket cm. 30x33x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h • Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 33x38x38h - 1 Korb cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h • Friteuse a gaz lt. 18 - Cuve cm. 33x38x38h 1 Panier cm. 30x33x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h • **Freidoras a gas 18 lt. - Cuba cm. 33x38x38h - 1 cesta cm. 30x33x12h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 15 Kg/h cm. 40x70,5x90h**		13,5 kW 11.610 kcal/h		**2.354,00** 66 / 0,44
F2/13-78ET 08090830	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 - 2 vasche cm. 24x35x38h 2 cesti cm. 21x30x12h 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 20 kg/h • Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x38h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x38h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h • Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x38h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras trifásico 13+13 lt. - 2 cubas cm. 24x35x38h 2 cestas cm. 21x30x12h. 2 filtros y tapas para cubas. 2 bandejas recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 20 Kg/h cm. 80x70,5x90h**		23,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.052,00** 95 / 0,77
F2/18-78ET 08090831	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 - 2 vasche cm. 31x34x33h 2 cesti cm. 28x29x15h 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 30 kg/h • Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h • Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h • **Freidoras trifásico 18+18 lt. - 2 cubas cm. 31x34x33h 2 cestas cm. 28x29x15h. 2 filtros y tapas para cuba. 2 bandejas recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 30 Kg/h cm. 80x70,5x90h**		31,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.396,00** 97 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
F2/13-78G 08260850	FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 - 2 vasche cm. 24x35x38h 2 cesti cm. 21x30x12h. 2 filtri e coperchi vasche. - 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 20 kg/h • Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x38h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h • Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x38h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h • Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x38h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras a gas 13+13 lt. - 2 cubas cm. 24x35x38h 2 cestas cm. 21x30x12h. 2 filtros y tapas para cubas. 2 bandejas recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 20 Kg/h cm. 80x70,5x90h**	 18,6 kW 16.000 kcal/h	**3.748,00** 102 / 0,77
F2/18-78G 08260851	FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 - 2 vasche cm. 33x38x38h - 2 cesti cm. 30x33x12h. 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 30 kg/h • Gas Fryer 18+18 lts - 2 pans cm. 33x38x38h 2 baskets cm. 30x33x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h • Gas-Friteuse lt. 18+18 - 2 Becken cm. 33x38x38h 2 Körbe cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h • Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 33x38x38h 2 paniers cm. 30x33x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h • **Freidoras a gas 18+18 lt. - 2 cubas cm. 33x38x38h 2 cestas cm. 30x33x12h. 2 filtros y tapas para cuba. 2 bandejas recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 30 Kg/h cm. 80x70,5x90h**	27 kW 23.220 kcal/h	**4.124,00** 111 / 0,77
F45-78ET 08090835	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 - Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h • Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h • Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h • **Freidoras trifásico 45 lt. - Cuba cm. 70x38x38h - 1 cesta cm. 65x33x17h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 40 Kg/h cm. 80x70,5x90h**	 40 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.856,00** 96 / 0,770
F45-78G 08260855	FRIGGITRICE GAS LT. 45 - Vasca cm. 70x38x38h. 1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h • Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h • Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h • Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h • **Freidoras a gas 45 lt. - Cuba cm. 70x38x38h - 1 cesta cm. 65x33x17h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 40 Kg/h cm. 80x70,5x90h**	 44 kW 37.840 kcal/h 0,005 kW 230V~ 50 Hz	**4.666,00** 110 / 0,950

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BR50-78ETF/I 08070835	BRASIERA ELETTRICA 50 LT. RIB. MANUALE fondo inox con coperchio • Electric 50 lts. manual tilt. brat pan Stainless steel bottom with lid • Elektrische Kippbratpfanne 50 Lt. Man. Kippung boden aus crnst. mit deckel • Sauteuse électrique 50 l. basc. manuel fond inox avec couvercle • **Sartén eléctrica 50lt. abat. manual fondo de acero inox. con tapa cm. 80x70,5x90h**		10,5 kW	400V~3N 50/60 Hz	**4.945,00** 133 / 0,77
BRM50-78ETF/I 08070836	BRASIERA ELETTRICA 50 LT. RIB. AUTOMATICO fondo inox con coperchio • Electric 50 lts. automatic tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Elektrische Bratpfanne 50 Lt. Autom. Kippung - boden aus crnst. mit deckel • Sauteuse électrique 50 l. basc. automatique - fond inox avec couvercle • **Sartén eléctrica 50 lt. abat. automática - fondo de acero inox. con tapa cm. 80x70,5x90h**		10,6 kW	400V~3N 50 Hz	**6.211,00** 135 / 0,77
BR50-78GF/I 08240855	BRASIERA GAS 50 LT. RIB. MANUALE fondo inox con coperchio • Gas 50 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Gas-Kippbratpfanne 50 Lt. Man. Kippung - boden aus crnst. mit deckel • Sauteuse à gaz 50 l. basc. manuel - fond inox avec couvercle • **Sartén a gas 50lt. abat. manual - fondo de acero inox. con tapa cm. 80x70,5x90h**		14 kW 12.040 kcal/h		**5.383,00** 135 / 0,77
BRM50-78GF/I 08240856	BRASIERA GAS 50 LT. RIB. AUTOMATICO fondo inox con coperchio • Gas 50 lts. automatic tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Gas-Bratpfanne 50 Lt. Autom. Kippung - boden aus crnst. mit deckel • Sauteuse à gaz 50 l. basc. automatique - fond inox avec couvercle • **Sartén a gas 50lt. abat. automática - fondo de acero inox. con tapa cm. 80x70,5x90h.**		14 kW 12.040 kcal/h 0,1 KW	230V~ 50 Hz	**6.448,00** 139 / 0,77
BRF-74ET 08070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x51x10h • Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x51x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 30x51x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 30x51x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 30x51x10h cm. 40x70,5x90h**		4 kW	400V~2N 230V~3 50/60 Hz	**3.206,00** 79 / 0,4
BRF-78ET 08070833	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x51x10h • Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x51x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 70x51x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x51x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 70x51x10h cm. 80x70,5x90h**		8 kW	400V~3N 50/60 Hz	**4.851,00** 126 / 0,77
BRF-74G 08240453	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 30x51x10h • Gas multi-function fixed braising pan Bowl 30x51x10h • Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 30x51x10h • Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 30x51x10h • **Sarten fija multifunción a gas - Cuba 30x51x10h cm. 40x70,5x90h**		6,95 kW 5.970 kcal/h		**3.428,00** 79 / 0,4
BRF-78G 08240853	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 70x51x10h • Gas multi-function fixed braising pan Bowl 70x51x10h • Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 70x51x10h • Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 70x51x10h • **Sarten fija multifunción a gas - Cuba 70x51x10h cm. 80x70,5x90h**		13,9 kW 11.940 kcal/h		**5.277,00** 129 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PL-72 08010200	PIANO LAVORO SU MOBILE • Worktop on cabinet • Arbeitsplatte mit Unterbau • Plan de travail sur armoire • **Sobre de trabajo sobre mueble** **cm. 20x70,5x90h**		**597,00** 30 / 0,4
PLS-74 08010401	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO • Worktop on open cabinet • Arbeitsplatte mit offenem Unterbau • Plan de travail sur armoire ouvert • **Sobre de trabajo sobre mueble abierto** **cm. 40x70,5x90h**	Puertas no incluidas	**743,00** 45 / 0,4
PLS-76 08010601	**cm. 60x70,5x90h**		**1.123,00** 56 / 0,65
PLS-78 08010801	**cm. 80x70,5x90h**	Puertas no incluidas	**1.256,00** 67 / 0,77
PL-74 08010400	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica • Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h • Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter • Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h. • **Sobre de trabajo sobre mueble abierto** **Cajón con 1 contenedor GN 1/1 15h plástico** **cm. 40x70,5x90h**	Puertas no incluidas	**944,00** 40 / 0,4
PL-76 08010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto - 1 bacinella inoxcm 49x50x15h • Worktop on open cabinet Drawer - 1 inoxcontainer cm 49x50x15h • Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 49x50x15h • Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir - Bac en inoxcm 49x50x15h • **Sobre de trabajo sobre mueble abierto** **Cajón - 1 contenedor cm 49x50x15h de acero inox** **cm. 60x70,5x90h**		**1.345,00** 47 / 0,65
PL-78 08010800	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica • Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h • Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter • Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo sobre mueble abierto** **Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico** **cm. 80x70,5x90h**	Puertas no incluidas	**1.501,00** 55 / 0,77
LA-74 08020400	LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h • Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h • Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau Becken cm. 30x35x15h • Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie Bac cm. 30x35x15h • **Fregadero sobre mueble abierto - Grifo a palanca** **Pileta cm. 30x35x15h** **cm. 40x70,5x90h**	Puertas no incluidas	**1.202,00** 45 / 0,4

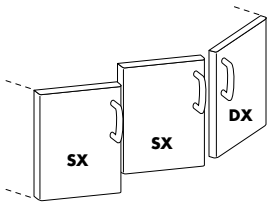
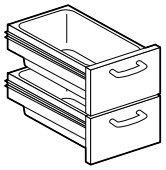
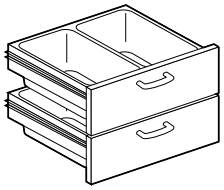
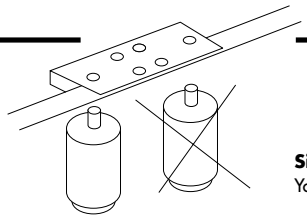
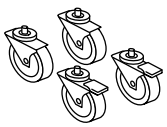




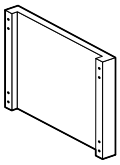
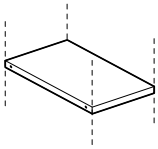
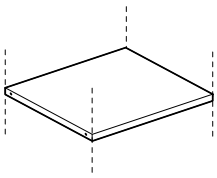
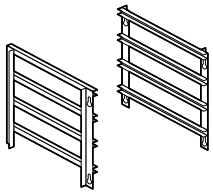
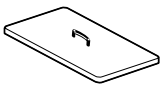
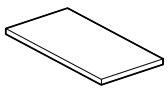
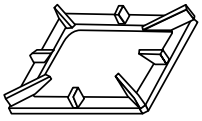




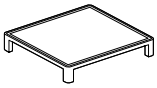
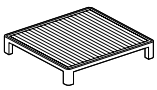
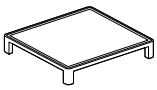
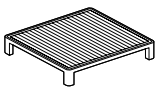
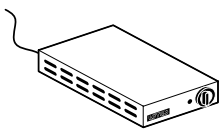
SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
P-73/93-DX 08430300	PORTA 300 DESTRA • Right door 300 / • Rechte tür 300 • Porte droite 300 / • **Puerta derecha 300** **cm. 29,5x2,5x47,5h**		**163,00** 3 / 0,005
P-74/94-DX 08430400	PORTA 400 DESTRA • Right door 400 / • Rechte tür 400 • Porte droite 400 / • **Puerta derecha 400** **cm. 39,5x2,5x47,5h**		**169,00** 3,5 / 0,006
P-73/93-SX 08430301	PORTA 300 SINISTRA • Left door 300 / • Linke tür 300 • Porte gauche 300 / • **Puerta iziquierda 300** **cm. 29,5x2,5x47,5h**		**163,00** 3 / 0,005
P-74/94-SX 08430401	PORTA 400 SINISTRA • Left door 400 / • Linke tür 400 • Porte gauche 400 / • **Puerta iziquierda 400** **cm. 39,5x2,5x47,5h**		**169,00** 3,5 / 0,006
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche • Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques • **Cajonera 400 - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas** **cm. 39,5x59x47,5h**		**Solo su PL** • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL	**651,00** 18 / 0,11
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche • Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inoxcontainers, telescopic guides • Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques • **Cajonera 600 - N. 2 cajones con 2 contenedores de acero inox, guías telescópicas** **cm. 59,5x59x47,5h**		**Solo su PL** • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL	**901,00** 22 / 0,18
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche • Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques • **Cajonera 800 - N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas** **cm. 79,5x59x47,5h**		**Solo su PL** • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL	**918,00** 26 / 0,22
SIA-7/9 08480000	STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI • Lover bracket to join two item		**Si può eliminare** You can eliminate	**50,00** 2 / 0,001
SR-100 50900001	SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno • Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • **Equipo 4 ruedas Ø 100x30, 2 con frenos** **cm. 12,7h**			**295,00** 1 / 0,01

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
D-7 08470000	DIVISORIO • Spacer • Trennwand • Separation • **Divisorio** **cm. 5x59x45h**		**132,00** 2,5 / 0,015
R-74 08450400	RIPIANO 400 • Shelf 400 / • Zwischenboden 400 • Etagère 400 / • **Estante 400**		**104,00** 2 / 0,006
R-76 08450600	RIPIANO 600 • Shelf 600 / • Zwischenboden 600 • Etagère 600 / • **Estante 600**	Solo su PL • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • **Sólo para PL**	**117,00** 3 / 0,01
R-78 08450800	RIPIANO 800 • Shelf 800 / • Zwischenboden 800 • Etagère 800 / • **Estante 800**		**132,00** 3,5 / 0,01
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm. • Frame for oven plates 400/600 (GN-1/1). 4 shelves, wheel-base 7 cm. • Auflangeschienen für Backbleche 400/600 (GN-1/1). 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1). 4 étagères; 7 cm int. • **Portacazuelas 400/600 (GN-1/1). 4 estantes int. 7 cm**		**353,00** 2,5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. • Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **Portacazuelas 800 (GN-2/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**	SOLO PL E VANO CUCINE • Only on cooking area, PL • Nur im der neutrales schrankelement, PL • Seulement sur element neutre du four, P • **Solo en zona cocina, PL**	**470,00** 4 / 0,02
08550400	COPERCHIO BRF-74 • Lid BRF-74 / • Deckel BRF-74 • Couvercle BRF-74 / • **Tapa BRF-74** **cm. 32x53x5h**		**117,00** 2 / 0,02
08550800	COPERCHIO BRF-78 • Lid BRF-78 / • Deckel BRF-78 • Couvercle BRF-78 / • **Tapa BRF-78** **cm. 72x53x5h**		**156,00** 4 / 0,04
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board • Schneidebrett • Plan de découpe • **Picador de plástico** **cm. 39x58x2,5h**		**130,00** 6 / 0,015
TG-6 07580600	**cm. 59x58x2,5h**		**193,00** 9 / 0,02
TG-8 07580800	**cm. 79x58x2,5h**		**249,00** 11 / 0,025
532005901	GRIGLIA 1 FUOCO • 1 flame grill / • Rost 1 flamme • Frille 1 feu / • **Parilla 1 quemador**		**89,00** 3 / 0,001

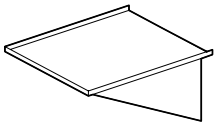
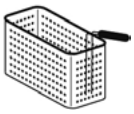
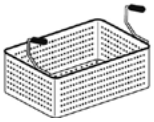
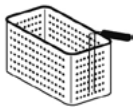
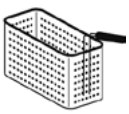
SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado** **ø 22,5 cm. x3,5h**				**130,00** 2 / 0,006
PLF 07590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • Plaque lisse pour la grille en fonte • **Plancha lisa para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x27**				**156,00** 9 / 0,005
PLF/2 07590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • Plaque lisse 2 feuxpour la grille en fonte • **Plancha lisa 2 quemadores para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x57**				**310,00** 18 / 0,01
PRF 07590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA • Grooved griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • Plaque nervurée pour la grille en fonte • **Plancha estriada para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x27**				**211,00** 9 / 0,005
PRF/2 07590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA • Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • Plaque nervurée 2 feuxpour la grille en fonte • **Plancha estriada 2 quemadores para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x57**				**344,00** 18 / 0,01
PLFT/7 08590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod • Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille • **Plancha lisa por red de varilla** **cm. 35x27**				**156,00** 9 / 0,005
PLFT/72 08590471	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate 2 burners for grid rod • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen fur Gitterstab • Plaque lisse 2 feuxpour tige grille • **Plancha lisa 2 quemadores por red de varilla** **cm. 35x57**				**310,00** 18 / 0,010
PRFT/7 08590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod • Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille • **Plancha estriada por red de varilla** **cm. 35x27**				**211,00** 9 / 0,005
PRFT/72 08590473	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate 2 burners for grid rod • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen fur Gitterstab • Plaque nervurée 2 feuxpour tige grille • **Plancha estriada 2 quemadores por red de varilla** **cm. 35x57**				**344,00** 18 / 0,010
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • **Rejilla de reducción** **cm. 25x25**				**31,00** 0,2 / 0,001
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA • Heater for cooker cabinet / • Heizer für Herden-Schrankelement • Réchauffeur pour armoire du forneau • **Calefacción para armario neutro de la cocina** **cm. 32x48,5x8h**			0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	**749,00** 8 / 0,03

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
08570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 70) • Grid for CW (70 line) / • Gitter fur CW (70. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 70) / • **Rejilla para CW (serie 70) cm. 36x51**	**349,00** 11 / 0,015
08570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 70) • Grid V for CW (70 line) / • Gitter V fur CW (70. Serie) • Grille V pour CW (serie 70) / • **Rejilla V para CW (serie 70) cm. 36x51**	**349,00** 11 / 0,015
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA • Scraper for gooved plate / • Schaber für gerillte Kochplatte • Racloir pour plaque nervurée / • **Rasqueta para placa ranurada**	**52,00**
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate / • Schaber für glatte verchromte Platte • Racloir pour plaque lisse au crome / • **Rasqueta para placa lisa cromada**	**48,00**
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO • 10 blades kit for scraper / • Kit 10 Klingen für Schaber • Kit de 10 lames pour racloir / • **Kit de 10 cuchillas para rasqueta**	**33,00**
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP • Stopper for Fry-top / • Stopfen griddleplatte • Bouchon pour Plaque / • **Tapón Fry-top** **cm. 10x2x5h**	**206,00**
	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP • KIT front protection plan fry-top / • Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • KIT protection avant plan plaque / • **KIT de protección frontal plan de fry-top**	
PFT-74 08620400	**cm. 38x8x6h**	**105,00**
PFT-76 08620600	**cm. 58x8x6h**	**142,00**
PFT-78 08620800	**cm. 78x8x6h**	**179,00**
PFT-712 08621200	**cm. 118x8x6h**	**202,00**
531013200	CESTINO 1/2 per F13-G/E • Basket 1/2 for F13-G/E • Korb 1/2 zur Friteuse F13-G/E • Panier 1/2 pour F13-G/E • **Cesta 1/2 para F13-G/E** **cm. 10x30x12h**	**48,00** 0,7 / 0,016
531013500	CESTINO 1/2 per F18-70G • Basket 1/2 for F18-70G • Korb 1/2 zur Friteuse F18-70G • Panier 1/2 pour F18-70G • **Cesta 1/2 para F18-70G** **cm. 14x33x12h**	**59,00** 0,8 / 0,022
531041600	CESTINO 1/2 per F18-E • Basket 1/2 for F18-E • Korb 1/2 zur Friteuse F18-E • Panier 1/2 pour F18-E • **Cesta 1/2 para F18-E** **cm. 13,5x29x15h**	**63,00** 0,8 / 0,015
531033300	CESTO 1/1 F45 • Basket 1/1 F45 • Korb 1/1 F45 • Panier 1/1 F45 • **Cesta 1/1 F45** **cm. 65x33x17h**	**168,00** 3 / 0,11
531041300	CESTO 1/2 F45 • Basket 1/2 F45 • Korb 1/2 F45 • Panier 1/2 F45 • **Cesta 1/2 F45** **cm. 28x29x15h**	**70,00** 1,5 / 0,05
531047800	CESTO 1/3 F45 • Basket 1/3 F45 • Korb 1/3 F45 • Panier 1/3 F45 • **Cesta 1/3 F45** **cm. 21,5x33x1,5h**	**82,00** 1,3 / 00,5

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
40280800	SCIVOLO inox 80 / F45 • Stainless steel slide 80 / F45 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45 • Goulotte en acier inox 80 / F45 • **Deslizador inox 80 / F45** **cm. 38x75x27h**		**130,00** 5 / 0,08
531070200	CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-74/78 - 2/3S PER CP-94/98 & CPB-98 • Basket for basket elevator 1/1S for CP-74/78 - 2/3S for CP-94/98 & CPB-98 • Korb für heben Korbe 1/1S für CP-74/78 - 2/3S für CP-94/98 & CPB-98 • Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-74/78 - 2/3S pour CP-94/98 & CPB-98 • **Cesta para levante cestas 1/1S para CP-74/78 - 2/3S para CP-94/98 & CPB-98** **cm. 28x32x21,5h**		**141,00** 2 / 0,04
531032400	CESTO 1/2 PER CP-74/78 • Basket 1/2 for CP-74/78 / • Korb 1/2 für CP-74/78 • Panier 1/2 pour CP-74/78 / • **Cesta 1/2 para CP-74/78** **cm. 14x32x20h**		**97,00** 1,5 / 0,020
531047900	CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-74/78 - 1/3S PER CP-94/98 & CPB-98 • Basket for basket elevator 1/2S for CP-74/78 - 1/3S for CP-94/98 & CPB-98 • Korb für heben Korbe 1/2S für CP-74/78 - 1/3S für CP-94/98 & CPB-98 • Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-74/78 - 1/3S pour CP-94/98 & CPB-98 • **Cesta para levante cestas 1/2S para CP-74/78 - 1/3S para CP-94/98 & CPB-98** **cm. 28x16x21,5h**		**101,00** 1,5 / 0,02
531048000	CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/4S PER CP-74/78 - 1/6S PER CP-94/98 & CPB-98 • Basket for basket elevator 1/4S for CP-74/78 - 1/6S for CP-94/98 & CPB-98 • Korb für heben Korbe 1/4S für CP-74/78 - 1/6S für CP-94/98 & CPB-98 • Panier avec soulever des paniers 1/4S pour CP-74/78 - 1/6S pour CP-94/98 & CPB-98 • **Cesta para levante cestas 1/4S para CP-74/78 - 1/6S para CP-94/98 & CPB-98** **cm. 13,5x16x21,5h**		**77,00** 1 / 0,02
531032600	CESTO 1/6 PER CP-74/78 • Basket 1/6 for CP-74/78 / • Korb 1/6 für CP-74/78 • Panier 1/6 pour CP-74/78 / • **Cesta 1/6 para CP-74/78** **cm. 14x10x20h**		**69,00** 0,7 / 0,005
531053900	CESTO 1/1 PER CP-66/76 • Basket 1/1 for CP-66/76 / • Korb 1/1 für CP-66/76 • Panier 1/1 pour CP-66/76 / • **Cesta 1/1 para CP-66/76** **cm. 49x29x20h**		**153,00** 3,5 / 0,043
531017900	CESTO 1/3 PER CP-66/76 • Basket 1/3 for CP-66/76 / • Korb 1/3 für CP-66/76 • Panier 1/3 pour CP-66/76 / • **Cesta 1/3 para CP-66/76** **cm. 16x29x20h**		**111,00** 1,5 / 0,021
531064300	CESTO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G • Basket 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G • Korb 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G • Panier 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G • **Cesta 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G** **cm. 11,5x29x20h**		**98,00** 1,2 / 0,015

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

531071100 CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78
- Basket with hook 1/2 for CP-74/78
- Korb mit Haken 1/2 für CP-74/78
- Panier avec crochet 1/2 pour CP-74/78
- **Cesta con gancho 1/2 para CP-74/78**
  cm. 14,5x29x20h



136,00
1,5 / 0,02

531071200 CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-66/76
- Basket with hook 1/3 for CP-66/76
- Korb mit Haken 1/3 für CP-66/76
- Panier avec crochet 1/3 pour CP-66/76
- **Cesta con gancho 1/3 para CP-66/76**
  cm. 15x26x20h

121,00
1,5 / 0,021

531018700 CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G
- Basket with hook 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G
- Korb mit Haken 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G
- Panier avec crochet 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G
- **Cesta con gancho 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G**
  cm. 11x26x20h

99,00
1,2 / 0,015

531069300 GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-74/78
- Support for baskets with hook for CP-74/78
- Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-74/78
- Soutien pour les paniers avec crochet pour CP-74/78
- **Soporte para cestas con gancho para CP-74/78**
  cm. 30x33x41h



116,00
3,5 / 0,04

531069400 GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-66/76
- Support for baskets with hook for CP-66/76
- Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-66/76
- Soutien pour les paniers avec crochet pour CP-66/76
- **Soporte para cestas con gancho para CP-66/76**
  cm. 50x29x41h



151,00
4 / 0,06

TPA-7 / 08560001 TESTATA CHIUSURA PIANO
- Head end filler strip
- Abschluss-Element
- Elément de jonction top
- **Chapa de cierre para top**



59,00
1 / 0,001

TMA-7S TESTATA 1 LATO SERIE 70
- Head 1 side S70
- Abschluss element 1 seite S70
- Element de jonction 1 coté S70
- **Embellecedor 1 lado S70**



215,00
8 / 0,01

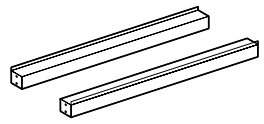
TMA-77 TESTATA 2 LATI SERIE 70
- Head 2 sides S70
- Abschluss element seiten S70
- Element de jonction 2 cotés S70
- **Embellecedor 2 lados S70**



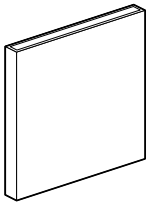
431,00
16 / 0,02

SUPERLOTUS 70

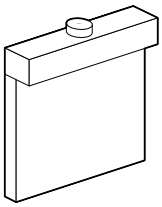
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
	COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE • 70/90 • • Support for bridge type system / • Bruckengestell • **Support en pont**	
TSP-4 18400400	cm. 40 - **cm. 40x6x6**	**179,00**
TSP-6 18400600	cm. 60 - **cm. 60x6x6**	**201,00**
TSP-8 18400800	cm. 80 - **cm. 80x6x6**	**225,00**
TSP-10 18401000	cm. 100 - **cm. 100x6x6**	**250,00**
TSP-12 18401200	cm. 120 - **cm. 120x6x6**	**272,00**
TSP-14 18401400	cm. 140 - **cm. 140x6x6**	**296,00**
TSP-16 18401600	cm. 160 - **cm. 160x6x6**	**314,00**
TSP-18 18401800	cm. 180 - **cm. 180x6x6**	**343,00**
TSP-20 18402000	cm. 200 - **cm. 200x6x6**	**362,00**



09610800	MITRA 800 • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • **Caperuza 800** **cm. 80x7x92**	**485,00** 16 / 0,04
09611200	MITRA 1200 • Chimney jack 1200 / • Lüftungsaufsatz 1200 • Mitre 1200 / • **Caperuza 1200** **cm. 120x7x92**	**649,00** 24 / 0,06
08610802	MITRA 800 per F45-78G • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • **Caperuza 800** **cm. 80x7x52h**	**485,00** 16 / 0,04

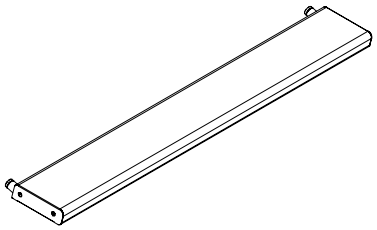


09610801	CAMINO ANTIVENTO 800 • Draught diverter 800 / • Strömungssicherung 800 • Cheminee anti-vent 800 / • **Chimenea antiviento 800** **cm. 80x19x120**	**682,00** 16 / 0,15
09611201	CAMINO ANTIVENTO 1200 • Draught diverter 1200 / • Strömungssicherung 1200 • Cheminee anti-vent 1200 • **Chimenea antiviento 1200** **cm. 120x19x120**	**901,00** 24 / 0,25
08610803	CAMINO ANTIVENTO 800 per F45-78G • Draught diverter 800 for F45-78G • Strömungssicherung 800 fur F45-78G • Cheminee anti-vent 800 pour F45-78G • **Chimenea contra viento 800 para F45-78G** **cm. 80x19x77h**	**682,00** 16 / 0,15

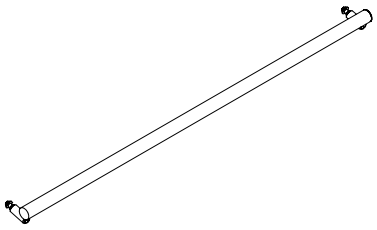


SUPERLOTUS 70

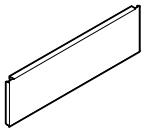
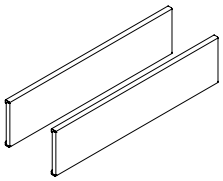
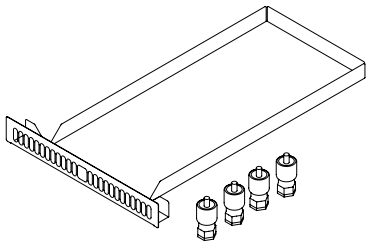
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	€ KG / M³
	MENSOLA ANTERIORE • Earlier shelf / • Frühere Regal • Plus tôt plateau / • **A principios de la plataforma**	
08570103	**cm. 30x21x5h**	**337,00**
08570104	**cm. 40x21x5h**	**345,00**
08570105	**cm. 50x21x5h**	**356,00**
08570106	**cm. 60x21x5h**	**366,00**
08570107	**cm. 70x21x5h**	**375,00**
08570108	**cm. 80x21x5h**	**383,00**
08570109	**cm. 90x21x5h**	**395,00**
08570110	**cm. 100x21x5h**	**404,00**
08570111	**cm. 110x21x5h**	**415,00**
08570112	**cm. 120x21x5h**	**426,00**
08570113	**cm. 130x21x5h**	**440,00**
08570114	**cm. 140x21x5h**	**450,00**
08570115	**cm. 150x21x5h**	**464,00**
08570116	**cm. 160x21x5h**	**478,00**



	CORRIMANO • Handrail / • Hand Lauf • Main courante / • **Pasamano**	
08570002	**cm. 20x7x4h**	**281,00**
08570003	**cm. 30x7x4h**	**286,00**
08570004	**cm. 40x7x4h**	**290,00**
08570005	**cm. 50x7x4h**	**298,00**
08570006	**cm. 60x7x4h**	**307,00**
08570007	**cm. 70x7x4h**	**312,00**
08570008	**cm. 80x7x4h**	**317,00**
08570009	**cm. 90x7x4h**	**322,00**
08570010	**cm. 100x7x4h**	**327,00**
08570011	**cm. 110x7x4h**	**337,00**
08570012	**cm. 120x7x4h**	**345,00**
08570013	**cm. 130x7x4h**	**357,00**
08570014	**cm. 140x7x4h**	**369,00**
08570015	**cm. 150x7x4h**	**403,00**
08570016	**cm. 160x7x4h**	**436,00**



SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
533116300	Giunzione corrimano • Junction handrail • Gelenk Hand lauf • Main courante de l'embranchement • **Conexión pasamano** **Ø cm. 3x2,4**		**44,00**
ZB	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth • Grundsockel • Plinthe frontal • **Zocolos base** **a mt.**		**117,00**
FZ-7 08480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT • Side plinth - kit • Seitensockel - kit • Plinthe lateral - kit • **Zocolos lateral - kit** **cm. 1,5x61x6h**		**243,00**
	CASSETTO ZOCCOLO - KIT • Drawer clog - kit • Schubladen sockel - kit • Tiroir plinthe - kit • **Cajon zocolos - kit**		
CZ-72 08480002	**cm. 20x61x5,5h**		**142,00**
CZ-74 08480004	**cm. 40x61x5,5h**		**189,00**
CZ-76 08480006	**cm. 60x61x5,5h**		**250,00**
CZ-78 08480008	**cm. 80x61x5,5h**		**313,00**
CZ-712 08480012	**cm. 120x61x5,5h**		**438,00**

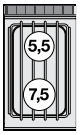
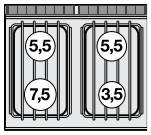
SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PLT-72 18010200	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • **Sobre de trabajo** **cm. 20x70,5x28h**		**442,00** 15 / 0,1
PLST-74 18010401	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • **Sobre de trabajo** **cm. 40x70,5x28h**		**484,00** 22 / 0,18
PLST-76 18010601	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • **Sobre de trabajo** **cm. 60x70,5x28h**		**632,00** 27 / 0,28
PLST-78 18010801	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • **Sobre de trabajo** **cm. 80x70,5x28h**		**720,00** 33 / 0,35
PLT-74 18010400	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica • Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h • Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter • Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo** **Cajón con 1 contenedor GN 1/1 15h plástico** **cm. 40x70,5x28h**		**686,00** 26 / 0,18
PLT-76 18010600	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella: cm. 49x50x15h inox • Worktop Drawer with 1 container: cm. 49x50x15h inox • Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behältern: cm. 49x50x15h inox • Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 49x50x15h inox • **Sobre de trabajo** **Cajón con 1 contenedore: cm. 49x50x15h inox** **cm. 60x70,5x28h**		**855,00** 36 / 0,28
PLT-78 18010800	PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica • Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h • Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern • Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo** **Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico** **cm. 80x70,5x28h**		**965,00** 43 / 0,35
LAT-74 18020400	LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h • Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h • Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h • Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h • **Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h** **cm. 40x70,5x28h**		**877,00** 22 / 0,18

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCT-74ET 18030430	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre • Boiling unit threephase - N. 2 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 2 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas cm. 40x70,5x28h**		5,2 kW	400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**739,00** 26 / 0,18
PCT-78ET 18030830	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre • Boiling unit threephase - N. 4 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 4 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cm. 80x70,5x28h**		10,4 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.170,00** 63 / 0,35
PCT-712ET 18031230	PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre • Boiling unit threephase - N. 6 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 6 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 6 planchas cm. 120x70,5x28h**		15,6 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.871,00** 82 / 0,51
PCQT-74ET 18030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 2 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas cuadradas cm. 40x70,5x28h**		5,2 kW	400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.272,00** 30 / 0,18
PCQT-78ET 18030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 4 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cuadradas cm. 80x70,5x28h**		10,4 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.174,00** 66 / 0,35
PCQT-712ET 18031231	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 6 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 6 planchas cuadradas cm. 120x70,5x28h**		15,6 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.371,00** 97 / 0,51
PCCT-74ET 18030432	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x57 • Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x57 • Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm • Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 • **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 2 zonas - vidro cm.35x57 cm. 40x70,5x28h**		5 kW	400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.583,00** 35 / 0,18
PCCT-78ET 18030832	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x57 • Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x57 • Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm • Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 • **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 4 zonas - vidro cm.75x57 cm. 80x70,5x28h**		10 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.401,00** 62 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCIT-74ET 18030433	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x57 (No coloque en los hornos o en los cajones)** **cm. 40x70,5x28h**		10 kW	400V~3 50/60 Hz	**6.858,00** 34 / 0,18
PCIT-74ETD 18030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**7.360,00** 34 / 0,18
PCIWT-74ET 18030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción "WOK" trifásica - 1 zona - Vidrio Ø 30 cm (No coloque en los hornos o en los cajones)** **cm. 40x70,5x28h**		5 kW	400V~3 50/60 Hz	**5.157,00** 32 / 0,18
PCIWT-74ETD 18030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**5.408,00** 32 / 0,18
PCIT-78ET 18030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x57 (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción trifásica - 4 zonas - Vidrio cm.75x57 (No coloque en los hornos o en los cajones)** **cm. 80x70,5x28h**		20 kW	400V~3 50/60 Hz	**12.845,00** 66 / 0,35
PCIT-78ETD 18030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**13.849,00** 66 / 0,35
PCT-74GP 18210450	**PIANO COTTURA GAS 2 fuochi** • Gas heated boiling - 2 burners • Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • Rechaud gaz - 2 feux vifs • **Sobres de cocción gas - 2 quemadores** **cm. 40x70,5x28h**		13 kW 11.180 kcal/h		**1.197,00** 60 / 0,18 
PCT-78GP 18210850	**PIANO COTTURA GAS 4 fuochi** • Gas heated boiling unit - 4 burners • Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen • Rechaud gaz - 4 feux vifs • **Sobres de cocción gas - 4 quemadores** **cm. 80x70,5x28h**		22 kW 18.920 kcal/h		**2.067,00** 73 / 0,35 

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PCT-712GP
18211250

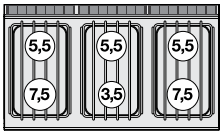
PIANO COTTURA GAS 6 fuochi
- Gas heated boiling unit - 6 burners
- Gas-kochplatte - 6 Kochstellen
- Rechaud gaz - 6 feux vifs
- **Sobres de cocción gas - 6 quemadores**

cm. 120x70,5x28h



35 kW
30.100 kcal/h

2.972,00
119 / 0,51



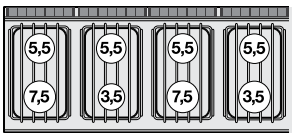
PCT-716GP
18211650

PIANO COTTURA GAS 8 fuochi
- Gas heated boiling unit - 8 burners
- Gas-kochplatte - 8 Kochstellen
- Rechaud gaz - 8 feux vifs
- **Sobres de cocción gas - 8 quemadores**

cm. 160x70,5x28h

44 kW
37.840 kcal/h

4.004,00
146 / 0,68



PCWT-74G
18210454

PIANO COTTURA GAS "WOK" 1 fuoco - fiamma verticale - ANELLO WOK
- Gas heated boiling "WOK" - 1 burner - vertical flame - Wok ring
- Gas-Kochplatte "WOK" - 1 Kochstellen - vertikaler Flamme - Wok Aufsatzring
- Rechaud gaz "WOK" - 1 feux vifs - verticale de la flamme - Anneau Wok
- **Sobres de cocción gas "WOK" - 1 quemador - llama vertical - Anillo Wok**

cm. 40x70,5x28h



10 kW
8.600 kcal/h

2.017,00
63 / 0,18

PAT-78G
18210851

"PAELLERO" GAS
- "PAELLERO" Gas
- "PAELLERO" Gas
- "PAELLERO" gaz
- **"PAELLERO" gas**

cm. 80x70,5x28h



11,5 kW
9.890 kcal/h

2.483,00
127 / 0,35

TPT-74G
18290450

TUTTA PIASTRA
Piastra cm 37x57
- Solid top - Plate 37x57cm
- Kochplatte - Platte 37x57 cm
- Toute plaque - Plaque cm 37x57
- **Placa de cocción - Placa cm 37x57**

cm. 40x70,5x28h



7 kW
6.020 kcal/h

1.585,00
60 / 0,18

TPT-78G
18290850

TUTTA PIASTRA
Piastra cm 77x57
- Solid top - Plate 77x57cm
- Kochplatte - Platte 77x57 cm
- Toute plaque - Plaque cm. 77x57
- **Placa de cocción - Placa cm 77x57**

cm. 80x70,5x28h



12 kW
10.320 kcal/h

2.185,00
149 / 0,35

TPT-78ET
18120830

TUTTA PIASTRA
Piastra cm. 70x50 - 4 zone
- Solid top - Plate cm. 70x50 - 4 zones
- Kochplatten - Platte cm. 70x50 - 4 zones
- Toute plaque - Plaque cm. 70x50 - 4 zones
- **Placa de cocción - Placa cm. 70x50 - 4 zonas**

cm. 80x70,5x28h



10 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.707,00
116 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
TP2T-78GP 18300850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 37x57 • Solid top + 2 burners - Plate 37x57cm • Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x57 cm • Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x57 • **Placa de cocción + 2 fuegos - Placa cm 37x57** **cm. 80x70,5x28h**		20 kW 17.200 kcal/h		**2.528,00** 158 / 0,35
TP2T-712GP 18291250	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 77x57 • Solid top + 2 burners - Plate 77x57 cm • Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 77x57 cm • Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 77x57 • **Placa de cocción + 2 fuegos -** **Placa cm. 77x57** **cm. 120x70,5x28h**		25 kW 21.500 kcal/h		**3.190,00** 175 / 0,51
TP4T-712GP 18301250	TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x57 • Solid top + 4 burners - Plate 37x57cm • Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x57 cm • Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x57 • **Placa de cocción + 4 fuegos -** **Placa cm. 37x57** **cm. 120x70,5x28h**		29 kW 24.940 kcal/h		**3.457,00** 202 / 0,51
BMT-74EM 18050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15 • Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 • Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 • Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15 • **Baño de maría monofásico -** **Cuba para GN 1/1 15h** **cm. 40x70,5x28h**			2,1 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.083,00** 35 / 0,18
BMT-74G 18220450	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 h.15 • Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15 • Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 15h** **cm. 40x70,5x28h**		3,5 kW 3.010 kcal/h		**1.387,00** 43 / 0,18
BMT-78ET 18050830	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 15h • Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 15h • Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 15h • Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 15h • **Baño de maría trifásico - Cuba para GN 2/1 15h** **cm. 80x70,5x28h**			4,2 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	**1.467,00** 54 / 0,35
BMT-78G 18220850	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 h.15 • Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 h.15 • Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para GN 2/1 15h** **cm. 80x70,5x28h**		6,5 kW 5.590 kcal/h		**1.902,00** 61 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

BST-74EM
18040410

CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE
Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato
- Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom
- Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost
- Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé.
- **Contenedor caliente por infrarrojo monofásico. Cuba cm. 30,5x51x16,5h con falso fondo agujereado cm. 40x70,5x28h**



1,47 kW
230V~
50/60 Hz

1.418,00
36 / 0,18

CPT-74ET
18100430

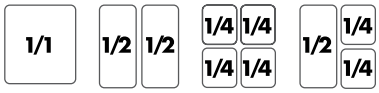
CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 - Vasca cm. 31x33,5x22h (per GN 2/3) Rubinetto scarico
- Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h (for GN 2/3) Drain-tap
- Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h (für GN 2/3) Ablasshahn
- Cuiseur à pates triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h (pour GN 2/3) Robinet de vidange
- **Cuece pasta trifásico lt.17 Cuba cm. 31x33,5x22h (para GN 2/3) Grifo descarga cm. 40x70,5x28h**



5 kW
400V~3N
230V~
50/60 Hz

1.579,00
35 / 0,180

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



CPT-76ET
18100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 - Vasca cm. 51x31x22h (per GN 1/1) Rubinetto scarico
- Pasta cooker threephase 25 lts. Tank (for GN 1/1) Drain-tap
- Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken (für GN 1/1) Ablasshahn
- Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve (pour GN 1/1) Robinet de vidange
- **Cuece pasta trifásico lt.25 Cuba (para GN 1/1) Grifo descarga cm. 60x70,5x28h**

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

1.805,00
45 / 0,270

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



CPT-74G
18270450

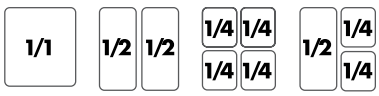
CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13
Vasca cm. 31x33,5x18h (per GN 2/3)
Rubinetto scarico
- Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h (for GN 2/3) Drain-tap
- Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h (für GN 2/3) Ablasshahn
- Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h (pour GN 2/3) Robinet de vidange
- **Cuece pasta gas Cuba 13 lt. Cuba cm. 31x33,5x18h (para GN 2/3) Grifo descarga cm. 40x70,5x28h**



6 kW
5.160 kcal/h

1.653,00
38 / 0,18

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



CPT-76G
18270650

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19
Vasca cm. 51x31x18h (per GN 1/1)
Rubinetto scarico
- Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h (for GN 1/1) Drain-tap
- Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19 Becken cm. 51x31x18h (für GN 1/1) Ablasshahn
- Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h (pour GN 1/1) Robinet de vidange
- **Cuece pasta gas Cuba 19 lt. Cuba cm. 51x31x18h (para GN 1/1) Grifo descarga cm. 60x70,5x28h**

9 kW
7.740 kcal/h

1.953,00
48 / 0,27

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLT-74ET 18060431	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 36x51 • Fry-top smooth griddle threephase Plate cm. 36x51 • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 36x51 • Plaque lisse triphase Plaque . 36x51 • **Fry-top liso trifásico Plancha cm. 36x51**			5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.479,00** 58 / 0,16
FTRT-74ET 18060433	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 36x51 • Fry-top grooved griddle threephase Plate cm. 36x51 • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 36x51 • Plaque nervurée triphase Plaque . 36x51 • **Fry-top estriado trifásico Plancha cm. 36x51**				**1.596,00** 58 / 0,16
FTLT-74ETS 18060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 36x51 • Fry-top chromed smooth griddle threephase Plate cm. 36x51 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 36x51 • Plaque lisse chromée triphase Plaque . 36x51 • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha cm. 36x51**				**1.736,00** 58 / 0,16
FTRT-74ETS 18060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 36x51 • Fry-top grooved chromed griddle threephase Plate cm. 36x51 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 36x51 • Plaque nervurée chromée triphase Plaque . 36x51 • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha cm. 36x51 cm. 40x70,5x28h**				**1.850,00** 58 / 0,16
FTLT-74G 18230451	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 36x51 • Fry-top smooth griddle gas Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte glatt Platte cm. 36x51 • Plaque lisse gaz Plaque . 36x51 • **Fry-top liso gas Plancha cm. 36x51**		7 kW 6.020 kcal/h		**1.482,00** 63 / 0,16
FTRT-74G 18230453	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 36x51 • Fry-top grooved griddle gas Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte gerillt Platte cm. 36x51 • Plaque nervurée gaz Plaque . 36x51 • **Fry-top estriado gas Plancha cm. 36x51**				**1.643,00** 63 / 0,16
FTLT-74GS 18230454	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 36x51 • Fry-top chromed smooth griddle gas Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 36x51 • Plaque lisse chromee gaz Plaque . 36x51 • **Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 36x51**				**1.844,00** 63 / 0,16
FTRT-74GS 18230456	FRY-TOP RIGATO CROMATO3 GAS Piastra cm. 36x51 • Fry-top grooved chromed griddle gas Plate cm. 36x51 • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 36x51 • Plaque nervurée chromée gaz Plaque . 36x51 • **Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 36x51 cm. 40x70,5x28h**				**2.008,00** 63 / 0,16

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLT-76ET 18060631	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 56x51 • Fry-top smooth threephase Plate cm. 56x51 • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 56x51 • Plaque lisse triphase Plaque cm. 56x51 • **Fry-top trifásico Plancia cm. 56x51**		7,4 kW	400V~3N 50/60 Hz	**1.692,00** 67 / 0,27
FTLRT-76ET 18060632	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R TRIFASE Piastra cm. 56x51 • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. threephase Plate cm. 56x51 • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancia cm. 56x51**				**1.824,00** 67 / 0,27
FTRT-76ET 18060633	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 56x51 • Fry-top grooved threephase Plate cm. 56x51 • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 56x51 • Plaque nervurée triphase Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado trifásico Plancia cm. 56x51**				**1.957,00** 67 / 0,27
FTLT-76ETS 18060634	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 56x51 • Fry-top chrome smooth threephase Plate cm. 56x51 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 56x51 • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso cromado trifásico Plancia cm. 56x51**				**2.119,00** 67 / 0,27
FTLRT-76ETS 18060635	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO TRIFASE Piastra cm. 56x51 • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome threephase Plate cm. 56x51 • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico Plancia cm. 56x51**				**2.246,00** 67 / 0,27
FTRT-76ETS 18060636	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 56x51 • Fry-top grooved chrome griddle threephase Plate cm. 56x51 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 56x51 • Plaque nervurée chromée triphase Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancia cm. 56x51** **cm. 60x70,5x28h**				**2.381,00** 67 / 0,27

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLT-76G 18230651	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 56x51 • Fry-top smooth gas Plate cm. 56x51 • Gas-griddleplatte glatt Platte cm. 56x51 • Plaque lisse gaz Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso gas Plancia cm. 56x51**		10,5 kW 9.030 kcal/h		**1.816,00** 68 / 0,27
FTLRT-76G 18230652	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 56x51 • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas Plate cm. 56x51 • Gas-griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt Platte cm. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas Plancia cm. 56x51**				**1.945,00** 68 / 0,27
FTRT-76G 18230653	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 56x51 • Fry-top grooved griddle-gas Plate cm. 56x51 • Gas-griddleplatte gerillt Platte cm. 56x51 • Plaque nervurée gaz Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado gas Plancia cm. 56x51**				**2.075,00** 68 / 0,27
FTLT-76GS 18230654	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 56x51 • Fry-top sm. chrome griddle-gas Plate cm. 56x51 • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 56x51 • Plaque lisse chromée gaz Plaque cm. 56x51 • **Fry-top liso cromado gas Plancia cm. 56x51**				**2.262,00** 68 / 0,27
FTLRT-76GS 18230655	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 56x51 • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas Plate cm. 56x51 • Gas-griddleplatte 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt Platte cm. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 56x51 • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancia cm. 56x51**				**2.394,00** 68 / 0,27
FTRT-76GS 18230656	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 56x51 • Fry-top grooved chrome griddle gas Plate cm. 56x51 • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 56x51 • Plaque nervurée chromée gaz Plaque cm. 56x51 • **Fry-top estriado cromado gas Plancia cm. 56x51 cm. 60x70,5x28h**				**2.525,00** 68 / 0,27
FTLT-78ET 18060831	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top smooth griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**		11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**2.198,00** 103 / 0,35
FTLRT-78ET 18060832	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**2.370,00** 103 / 0,35
FTRT-78ET 18060833	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción cm. 80x70,5x28h**				**2.500,00** 103 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLT-78ETS 18060834	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top chromed smooth griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**			11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.742,00** 103 / 0,35
FTLRT-78ETS 18060835	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**2.908,00** 103 / 0,35
FTRT-78ETS 18060836	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved chromed griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x28h**				**3.071,00** 103 / 0,35
FTLT-78G 18230851	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top smooth griddle gas Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**			14 kW 12.040 kcal/h	**2.676,00** 108 / 0,35
FTLRT-78G 18230852	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle gas Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**2.832,00** 108 / 0,35
FTRT-78G 18230853	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved griddle gas Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée gaz Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado gas Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**2.988,00** 108 / 0,35
FTLT-78GS 18230854	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top chromed smooth griddle gas Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**3.334,00** 108 / 0,35
FTLRT-78GS 18230855	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción**				**3.489,00** 108 / 0,35
FTRT-78GS 18230856	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved chromed griddle gas Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée gaz Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x28h**				**3.645,00** 108 / 0,35

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLT-712ET 18061231	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Threephase smooth griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso trifásico Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**		14,8 KW	400V~3N 50/60 Hz	**3.111,00** 114 / 0,51
FTLRT-712ET 18061232	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**3.266,00** 114 / 0,51
FTRT-712ET 18061233	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Threephase grooved griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado trifásico Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**3.430,00** 114 / 0,51
FTLT-712ETS 18061234	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Threephase chromed smooth griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**3.878,00** 114 / 0,51
FTLRT-712ETS 18061235	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**4.112,00** 114 / 0,51
FTRT-712ETS 18061236	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Threephase grooved chromed griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción** **cm. 120x70,5x28h**				**4.415,00** 114 / 0,51

SUPERLOTUS 70

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLT-712G 18231251	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas smooth griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**		21 kW 18.060 kcal/h		**3.541,00** 120 / 0,51
FTLRT-712G 18231252	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**3.730,00** 120 / 0,51
FTRT-712G 18231253	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas grooved griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée gaz Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**3.922,00** 120 / 0,51
FTLT-712GS 18231254	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas chromed smooth griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**4.223,00** 120 / 0,51
FTLRT-712GS 18231255	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción**				**4.378,00** 120 / 0,51
FTRT-712GS 18231256	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 116x51 - 2 zone di cottura • Gas grooved chromed griddle Plate cm. 116x51 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 116x51 - 2 Heizzonen • Plaque nervuree chromée gaz Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción** **cm. 120x70,5x28h**				**4.581,00** 120 / 0,51

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	**DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	**POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	**PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTCT-74ET 18060437	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Piastra cm. 36x51 • Fry-top ceramic glass threephase Plate cm. 36x51 • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig Platte cm. 36x51 • Plaque vitrocéramique triphase Plaque . 36x51 • **Fry-top vitroceramica trifásico Plancha cm. 36x51** **cm. 40x70,5x28h**			2,7 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.653,00** 56 / 0,16
FTCT-78ET 18060837	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Piastra cm. 76x51 - 2 zone di cottura • Fry-top ceramic glass threephase Plate cm. 76x51 - 2 cooking areas • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig Platte cm. 76x51 - 2 Heizzonen • Plaque vitrocéramique triphase Plaque cm. 76x51 - 2 zones de cuisson • **Fry-top vitroceramica trifásico Plancha cm. 76x51 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x28h**			5,4 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.701,00** 103 / 0,35

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CWT-74ET 18080430	GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile • Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x52 • Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 • Grillade triphase - Grille inox cm 38x52 • **Parrilla trifásico - Parrilla de acero inox regulable cm 38x52** **cm. 40x70,5x28h**	 6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.700,00** 57 / 0,18
CWT-74G 18250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile • Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x52 • Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 • Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x52 • **Parrilla a gas piedra lávica - Parrilla de acero inox regulable cm 38x52** **cm. 40x70,5x28h**	 9 kW 7.740 kcal/h	**1.849,00** 56 / 0,18
CWT-78ET 18080830	GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura • Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen • Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico - N. 2 Parrillas de acero inox regulable cm 38x52 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x28h**	 12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.567,00** 87 / 0,35
CWT-78G 18250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura • Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52 2 cooking areas • Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen • Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson • **Parrilla a gas piedra lávica - N. 2 Parrillas de acero inox regulable cm 38x52 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x28h**	 18 kW 15.480 kcal/h	**2.884,00** 97 / 0,35
CWKT-74ET 18080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile • CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x43 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 • Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x43 • **Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inox cm 27x43** **cm. 40x70,5x28h**	 4,08 KW 400V~3N 50/60 Hz	**2.401,00** 55 / 0,18
CWKT-78ET 18080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura • CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x43 - 2 Heizzonen • Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inox cm 55x43 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x70,5x28h**	8,16 KW 400V~3N 50/60 Hz	**3.242,00** 85 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/8T-74ET
18090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 - 2 Vasche cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h
- Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h
- Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h
- **Freidoras trifásico 8+8 lt. - 2Cuba cm. 14,8x35,5x22,5h 2 cesta cm. 12x29x11,5h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x70,5x28h**



12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.577,00
50 / 0,180

F2/8T-74G
18260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h
- Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h
- Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h
- **Freidoras a gas 8+8 lt. - 2 cubas cm. 15x35x23h 2 cestas cm. 12x30x9,5h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x70,5x28h**



9 kW
7.740 kcal/h

2.963,00
50 / 0,180

F13T-74ET
18090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13
Vasca cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesto cm. 28x29x10h
Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h
- Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h
- Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h
- **Freidoras trifásico 13 lt. - Cuba cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesta cm. 28x29x10h - Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x70,5x28h**



11,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

1.824,00
48 / 0,180

F13T-74G
18260450

FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h
1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca.
Prod. patate: 10 kg/h
- Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h
- Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h
- **Freidoras a gas 13 lt. - Cuba cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 cesta cm. 28x29x10h - Filtro y tapa para cuba Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x70,5x28h**



12 kW
10.320 kcal/h

1.985,00
55 / 0,180

F2/13T-78ET
18090830

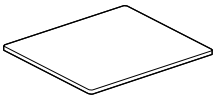
FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 - 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h
2 filtri e coperchi vasche
Produzione patate: 20 kg/h
- Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h
- Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h
- **Freidoras trifásico 13+13 lt. - 2 cubas cm. 30,5x34x22,5h - 2 cestas cm. 28x29x10h · 2 filtros y tapas para cubas Prod. patatas: 20 Kg/h cm. 80x70,5x28h**



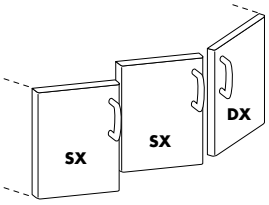
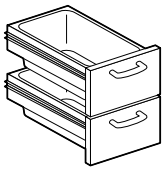
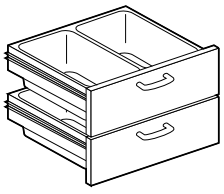
23,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.891,00
75 / 0,350

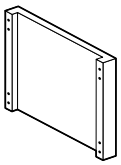
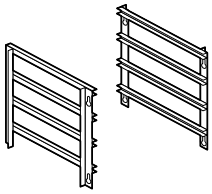
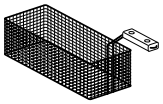
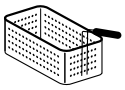
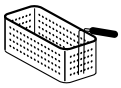
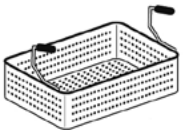
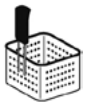
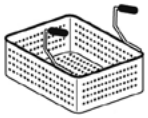
SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
F2/13T-78G 18260850	FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 - 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche Prod. patate: 20 kg/h • Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h • Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h • Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras a gas 13+13 lt. - 2 cubas cm. 31,5x34,5x22,5h 2 cestas cm. 28x29x10h - 2 filtros y tapas para cubas.** **Prod. patatas: 20 Kg/h** **cm. 80x70,5x28h**		24 kW 20.640 kcal/h		**3.156,00** 81 / 0,350
MFV-78ET 08490830	BASE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO GN 1/1 cm. 56x36x34h (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stand with electric fan oven GN 1/1 cm. 56x36x34h (no induction top) • Unterbau mit Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 56x36x34h (nicht Induktions) • Placard avec Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 56x36x34h (il faut pas de induction) • **Mueble con Horno eléctrico ventilado GN 1/1** **cm. 56x36x34h (no inducción)** **cm. 80x63x57h**		5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**2.956,00** 55 / 0,390
MF-710ET 08491030	Base con Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stand with traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h (no induction top) • Unterbau mit Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h (nicht Induktions) • Placard avec Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h (il faut pas de induction) • **Mueble con Horno eléctrico estático GN 2/1** **cm. 68x55x34h (no inducción)** **cm. 100x63x57h**		5 kW 400V~3N 50/60 Hz		**2.796,00** 60 / 0,55
CMF-78 08490800	COPERCHIO per MFV-78E • Lid for MFV-78E • Berichterstattung fur MFV-78E • Couvercle pour MFV-78E • **Cubertura para MFV-78E** **cm. 80x62,5x2,8h**				**201,00** 5 / 0,015
CMF-710 08491000	COPERCHIO per MF-710E • Lid for MF-710E • Berichterstattung fur MF-710E • Couvercle pour MF-710E • **Cubertura para MF-710E** **cm. 100x62,5x2,8h**				**243,00** 6 / 0,02
MPI-74 08410403	BASE CON PORTA PER INDUZIONE • Stand with door for induction top • Unterbau fur Induktions mit Tür • Placard pour induction avec porte • **Mueble base para inducción con puerta** **cm. 40x62x57h**				**583,00** 20 / 0,190
MPI-78 08410803	**cm. 80x62x57h**				**659,00** 27 / 0,340

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
M-74 08410400	BASE NEUTRA • Stand • Offener Unterbau • Placard ouvert • **Mueble base** **cm. 40x59,5x57h**			Puertas no incluidas	**364,00** 17 / 0,190
M-76 08410600	**cm. 60x59,5x57h**				**407,00** 21 / 0,270
M-78 08410800	**cm. 80x59,5x57h**			Puertas no incluidas	**439,00** 24 / 0,340
M-712 08411200	**cm. 120x59,5x57h**				**619,00** 35 / 0,500
M-716 08411600	**cm. 160x59,5x57h**				**739,00** 52 / 0,650
PM-73/93-DX 08430302	PORTA 300 DESTRA • Right door 300 / • Rechte tür 300 • Porte droite 300 / • **Puerta derecha 300** **cm. 29,5x2,5x47,5h**				**163,00** 3 / 0,005
PM-74/94-DX 08430402	PORTA 400 DESTRA • Right door 400 / • Rechte tür 400 • Porte droite 400 / • **Puerta derecha 400** **cm. 39,5x2,5x47,5h**				**169,00** 3,5 / 0,006
PM-73/93-SX 08430303	PORTA 300 SINISTRA • Left door 300 / • Linke tür 300 • Porte gauche 300 / • **Puerta iziquierda 300** **cm. 29,5x2,5x47,5h**				**163,00** 3 / 0,005
PM-74/94-SX 08430403	PORTA 400 SINISTRA • Left door 400 / • Linke tür 400 • Porte gauche 400 / • **Puerta iziquierda 400** **cm. 39,5x2,5x47,5h**				**169,00** 3,5 / 0,006
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche • Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Teleskopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques • **Cajonera 400 - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas** **cm. 39,5x59x47,5h**				**651,00** 18 / 0,110
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche • Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides • Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Teleskopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques • **Cajonera 600 - N. 2 cajones con 2 contenedores de acero inox, guías telescópicas** **cm. 59,5x59x47,5h**				**901,00** 22 / 0,180
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche • Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides • Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Teleskopeinführungen • Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques • **Cajonera 800 - N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas** **cm. 79,5x59x47,5h**				**918,00** 26 / 0,220

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
D-70 08470001	DIVISORIO base neutra • Spacer for stand • Trennwand fur offener unterbau • Separation pour placard ouvert • **Divisorio para mueble base cm. 5x58x38h**		**135,00** 2,5 / 0,015
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm. • Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **Portacazuelas 400/600 (GN-1/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**		**353,00** 2,5 / 0,010
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. • Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **Portacazuelas 800 (GN-2/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**		**470,00** 4 / 0,020
531048800	CESTO 1/2 per F13T-G/E • Basket 1/2 for F13T-G/E • Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E • Panier 1/2 pour F13T-G/E • **Cesta 1/2 para F13T-G/E cm. 13,5x29x 9h**		**74,00** 0,8 / 0,02
531018800	CESTO 1/2 PER CPT-64/74 - 1/3 PER CPT-66/76 • Basket 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76 • Korb 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76 • Panier 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76 • **Cesta 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76 cm. 14,5x29x15h**		**107,00** 1,3 / 0,016
531053800	CESTO 1/4 PER CPT-66/76 • Basket 1/4 for CPT-66/76 • Korb 1/4 für CPT-66/76 • Panier 1/4 pour CPT-66/76 • **Cesta 1/4 para CPT-66/76 cm. 11,5x29x15h**		**100,00** 1,2 / 0,007
531040000	CESTO 1/1 PER CPT-66/76 • Basket 1/1 for CPT-66/76 • Korb 1/1 für CPT-66/76 • Panier 1/1 pour CPT-66/76 • **Cesta 1/1 para CPT-66/76 cm.49x29x15h**		**183,00** 3,5 / 0,036
531053700	CESTO 1/4 PER CPT-64/74 • Basket 1/4 for CPT-64/74 • Korb 1/4 für CPT-64/74 • Panier 1/4 pour CPT-64/74 • **Cesta 1/4 para CPT-64/74 cm.14x16x15h**		**71,00** 1 / 0,013
531053500	CESTO 1/1 PER CPT-64/74 • Basket 1/1 for CPT-64/74 • Korb 1/1 für CPT-64/74 • Panier 1/1 pour CPT-64/74 • **Cesta 1/1 para CPT-64/74 cm.29x29x15h**		**131,00** 1,5 / 0,021

SUPERLOTUS 70

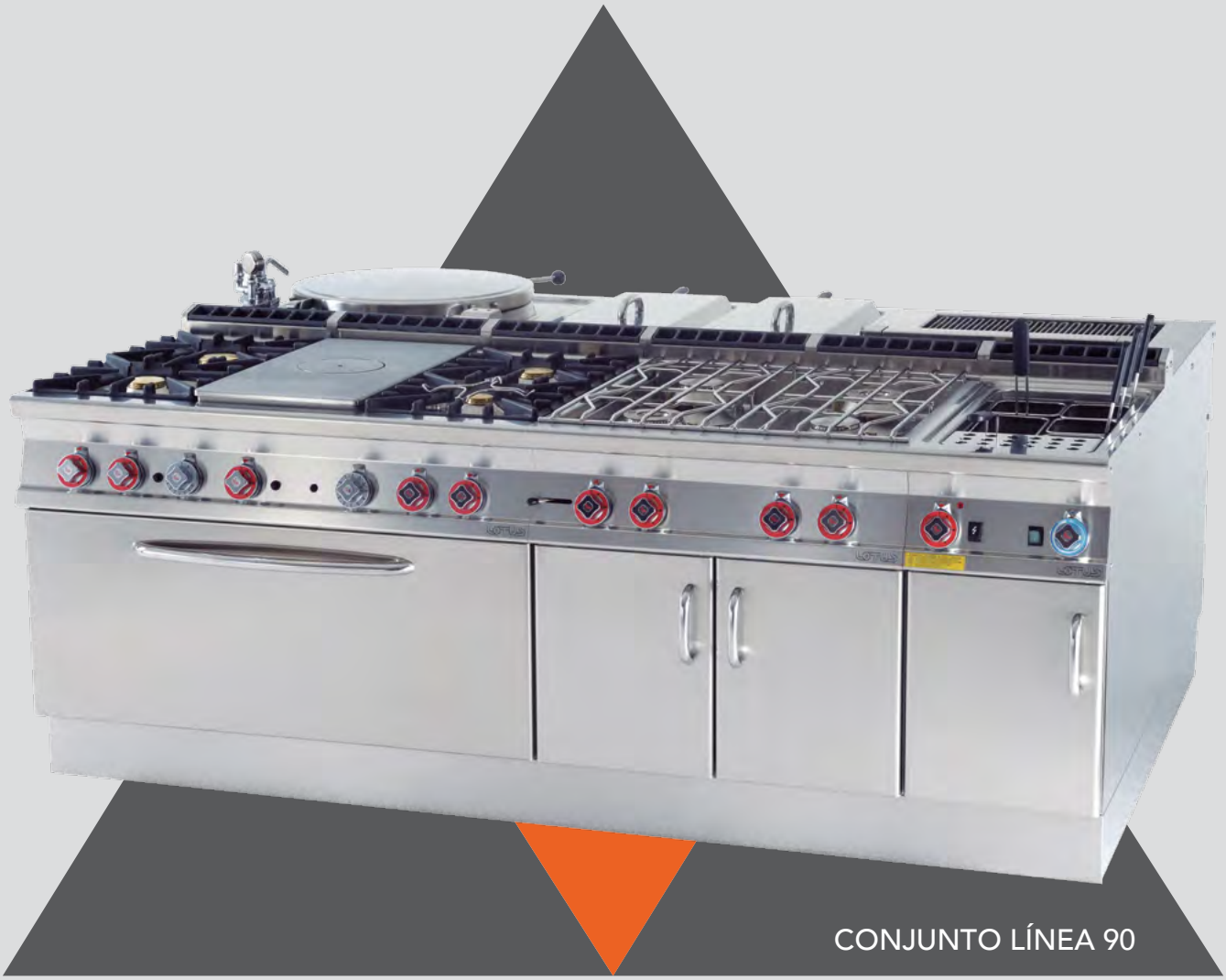
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531071300	CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-64/74 1/3 PER CPT-66/76 • Basket with hook 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76 • Korb mit Haken 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76 • Panier avec crochet 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76 • **Cesta con gancho 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76 cm. 13,5x 25,5x15h**				**105,00** 1,3 / 0,02
531071400	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-66/76 • Basket with hook 1/4 for CPT-66/76 • Korb mit Haken 1/4 für CPT-66/76 • Panier avec crochet 1/4 pour CPT-66/76 • **Cesta con gancho 1/4 para CPT-66/76 cm.11x 25,5x15h**				**98,00** 1,2 / 0,01
531071800	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-64/74 • Support for baskets with hook for CPT-64/74 • Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-64/74 • Soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-64/74 • **Soporte para cestas con gancho para CPT-64/74 cm.30x33x25h**				**107,00** 3 / 0,03
531071900	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-66/76 • Support for baskets with hook for CPT-66/76 • Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-66/76 • Soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-66/76 • **Soporte para cestas con gancho para CPT-66/76 cm.50x30x25h**				**136,00** 3,5 / 0,04

N.B.: BASI REFRIGERATE VEDI: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B.: refrigerated stand: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B.: gekühlter unterbau: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B. soubassement refrigere: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• **N.B.: bases refrigeradas: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"**

LÍNEA 90

Cocinas profesionales equipadas hasta el mínimo detalle.

Professional kitchen equiped
until the last detail



CONJUNTO LÍNEA 90

Línea 90



BAÑO MARÍA A GAS
BM-94G



SARTÉN BASCULANTE A GAS
BR80-98GF/I



CUECEPASTAS ELÉCTRICO
CP-94ET



FRY-TOP A GAS + PUERTAS
FTL-916GS



CUECEPASTAS A GAS CON ELEVADOR CESTAS
CPPA-94G+SCCP-92EM



WOK ELÉCTRICO CON REGULADOR DIGITAL
PCIWT-94ETD



COCINA INDUCCIÓN CON REGULADOR DIGITAL
PCIT-94ETD

Línea 90



BARBACOA ELÉCTRICA
CWK-98ET



FREIDORA DOBLE ELÉCTRICA
F2/18-98ET



COCINA A GAS CON SISTEMA AGUA+PUERTAS
PCA-98G



MARMITA A GAS
PI150-98G



COCINA A GAS CON HORNO Y PLACA RADIANTE
TPF4-912G



PLACA RADIANTE A GAS
TPT-98G



COCINA A GAS
PCT-98G

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

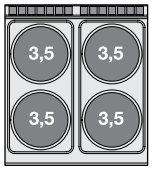
CF4-98ET
09660830

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina eléctrica - N. 4 planchas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h cm. 80x90x90h**



20,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.263,00
142 / 0,88



CFV4-98ET
09660835

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Electric range - N. 4 plates - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Fourneau électrique - N. 4 plaques Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
- **Cocina eléctrica - N. 4 planchas - Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h cm. 80x90x90h**

19,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.629,00
142 / 0,88

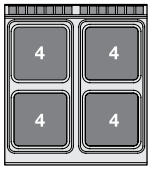
CFQ4-98ET
09660831

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina eléctrica - N. 4 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h cm. 80x90x90h**



22,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.153,00
150 / 0,88



CFVQ4-98ET
09660836

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Electric range - N. 4 square plates - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
- **Cocina eléctrica - N. 4 planchas cuadradas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h cm. 80x90x90h**

21,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.519,00
150 / 0,88

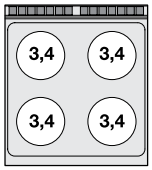
CFC4-98ET
09660832

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75x75 - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75x75 - traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75x75 - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75x75 - Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina eléctrica N. 4 planchas vitrocerámica cm. 75x75 - Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h cm. 80x90x90h**



20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.697,00
130 / 0,88



CFVC4-98ET
09660837

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x75 - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x75 - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x75 - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x75 - Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
- **Cocina eléctrica N. 4 planchas vitrocerámica cm. 75 x75 - Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h cm. 80x90x90h**

18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.061,00
130 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

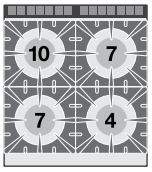
CF4-98G
09680850

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1cm. 68x73x34h
- Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Cuisiniere gaz - N. 4 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h cm. 80x90x90h**



36,5 kW
31.390 kcal/h

3.981,00
166 / 0,88



CF4-98GE
09690860

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gas Range - N. 4 burners - traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Cuisiniere gaz - N. 4 feuxvifs Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h cm. 80x90x90h**

28 kW
24.080 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.060,00
164 / 0,88

CFV4-98GE
09690865

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Cuisiniere gaz - N. 4 feuxvifs Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
- **Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h cm. 80x90x90h**

28 kW
24.080 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.424,00
164 / 0,88

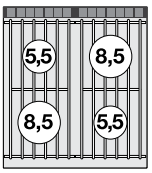
CFA4-98G
09750850

CUCINA ACQUA 4 fuochi Forno a gas statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Water loading tap + overflow device
- Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Cuisinière l'eau - N. 4 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Cocina a agua - N. 4 quemadores Horno a gas estático cm. 68x73x34h - Grifo carga agua + vertedero cm. 80x90x90h**



36,5 kW
31.390 kcal/h

5.326,00
166 / 0,88



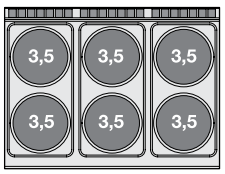
CF6-912ETV
09661230

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h - Vano neutro con porta
- Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Element neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**



27,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.615,00
200 / 1,31



CFV6-912ETV
09661235

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato
GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta
- Electric range - N. 6 plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

26,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.980,00
200 / 1,31

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CFQ6-912ETV
09661231

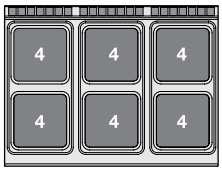
CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h - Vano neutro con porta
- Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Element neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Armario neutro con puerta**

cm. 120x90x90h



30,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.100,00
212 / 1,31



CFVQ6-912ETV
09661236

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato
GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta
- Electric range - N. 6 square plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta**

cm. 120x90x90h

29,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.465,00
212 / 1,31

CF6-912ET
09661232

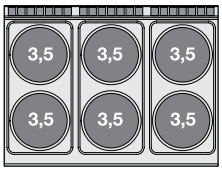
CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico
GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h**

cm. 120x90x90h



30,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.084,00
206 / 1,31



CFQ6-912ET
09661233

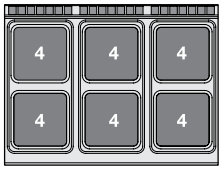
CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico
GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h
- **Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h**

cm. 120x90x90h



33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.563,00
218 / 1,31



IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

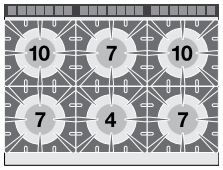
CF6-912GV
09681251

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere Gaz - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Elément neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático cm. 68x73x34h - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**



53,5 kW
46.010 kcal/h

5.394,00
230 / 1,31



CF6-912GEV
09691261

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h - Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Element neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

45 kW
38.700 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.491,00
228 / 1,31

CFV6-912GEV
09691266

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato
GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 6 burners - lectric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

45 kW
38.700 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.860,00
228 / 1,31

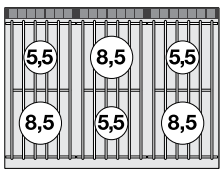
CFA6-912GV
09751251

CUCINA ACQUA 6 fuochi Forno a gas statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device
- Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Cuisiniere l'eau - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 - cm. 68x73x34h - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Cocina a agua N. 6 quemadores Horno a gas estático cm. 68x73x34h - Armario neutro con puerta - Grifo carga agua + vertedero cm. 120x90x90h**



50,5 kW
43.430 kcal/h

6.951,00
230 / 1,31



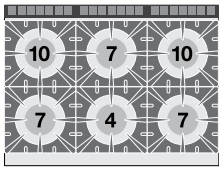
CF6-912G
09681250

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico
GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x73x34h
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x73x34h cm. 120x90x90h**



58 kW
49.820 kcal/h

5.801,00
236 / 1,31



CF6-912GE
09691260

CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h
- **Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h cm. 120x90x90h**

45 kW
38.700 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.909,00
230 / 1,31

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CF8-916ET
09661632

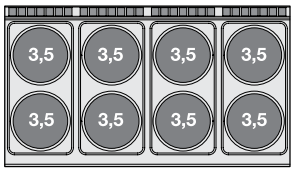
CUCINA 8 piastre - 2 Forni elettrici statici
GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Electric range - N. 8 plates - 2 Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Elektroherd - N. 8 Kochplatten - 2 Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Fourneau électrique - N. 8 plaques - 2 Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina eléctrica - N. 8 planchas - 2 Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h**

cm. 160x90x90h



41,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.064,00
246 / 1,86



CFQ8-916ET
09661633

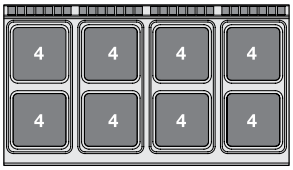
CUCINA 8 piastre quadre- 2 Forni elettrici statici
GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Electric range - N. 8 square plates - 2 Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Elektroherd - N. 8 quadratischen Platte - 2 Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Fourneau électrique - N. 8 plaques carrés - 2 Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina eléctrica - N. 8 planchas cuadradas - 2 Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h**

cm. 160x90x90h



45,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.510,00
266 / 1,86



CF8-916G
09681650

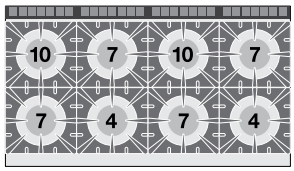
CUCINA 8 fuochi - 2 Forni gas statici
GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional gas-oven GN 2/1cm. 68x73x34h
- Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Cuisiniere gaz - N. 8 feux- 2 Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina a gas - N. 8 quemadores - 2 Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h**

cm. 160x90x90h



73 kW
62.780 kcal/h

7.933,00
318 / 1,86



CF8-916GE
09691660

CUCINA 8 fuochi - 2 Forni elettrici statici
GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Cuisiniere gaz - N. 8 feux- 2 Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Cocina a gas - N. 8 quemadores - 2 Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h**

cm. 160x90x90h

56 kW
48.160 kcal/h

8.110,00
312 / 1,86

13,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

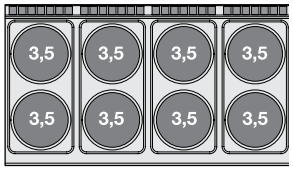
CF8-916ETV
09661630

CUCINA 8 piastre Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Vano neutro con porta
- Electric Range - N. 8 plates Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 8 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 8 plaques Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h - Elément neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 8 planchas Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h - Armario neutro con puerta cm. 160x90x90h**



37,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.595,00
234 / 1,86



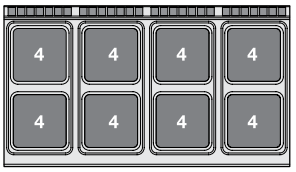
CFQ8-916ETV
09661631

CUCINA 8 piastre quadre Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Vano neutro con porta
- Electric Range - N. 8 square plates - Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 8 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 8 plaques carrés - Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h - Elément neutre avec porte
- **Cocina eléctrica - N. 8 planchas cuadradas - Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h - Armario neutro con puerta cm. 160x90x90h**



41,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.033,00
254 / 1,86



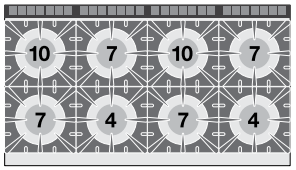
CF8-916GV
09681651

CUCINA 8 fuochi Forno a gas statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Vano neutro con porta
- Gas Range - N. 8 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 8 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisinière gaz - N. 8 feuxvifs Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x73x34h - Elément neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 8 quemadores Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x73x34h - Armario neutro con puerta equipado cm. 160x90x90h**



69 kW
59.270 kcal/h

7.634,00
306 / 1,86



CF8-916GEV
09691661

CUCINA 8 fuochi Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - vano neutro con porta
- Gas Range - N. 8 burners Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 8 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 8 feuxvifs Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h - élément neutre avec porte
- **Cocina a gas - N. 8 quemadores Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h - armario neutro con puerta cm. 160x90x90h**

56 kW
48.160 kcal/h

7.744,00
299 / 1,86

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PC-94ET
09030430

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 Kochplatten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto - N. 2 planchas**

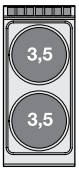
cm. 40x90x90h



Puertas no incluidas

7,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.474,00
53 / 0,46



PC-98ET
09030830

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre
- Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten
- Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 4 planchas**

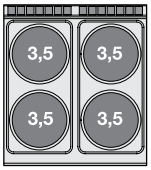
cm. 80x90x90h



Puertas no incluidas

14,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.734,00
86 / 0,88



PC-912ET
09031230

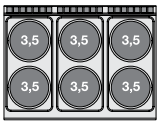
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre
- Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten
- Rechaud tripahse sur armoire ouvert - N. 6 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas**

cm. 120x90x90h

Puertas no incluidas

21,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.727,00
114 / 1,31



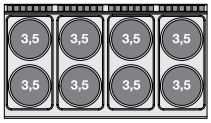
PC-916ET
09031630

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 8 piastre
- Threephase boiling unit on open cabinet - N. 8 plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 8 Kochplatten
- Rechaud tripahse sur armoire ouvert - N. 8 plaques
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 8 planchas**

cm. 160x90x90h

28 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.695,00
154 / 1,86



PCQ-94ET
09030431

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 2 planchas cuadradas**

cm. 40x90x90h



Puertas no incluidas

8,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.942,00
57 / 0,46



PCQ-98ET
09030831

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 4 planchas cuadradas**

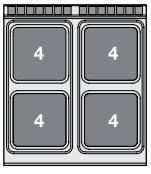
cm. 80x90x90h



Puertas no incluidas

16,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.510,00
94 / 0,88



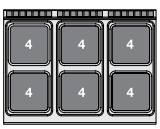
PCQ-912ET
09031231

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - nN. 6 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas cuadradas**

cm. 120x90x90h

24,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.833,00
129 / 1,31



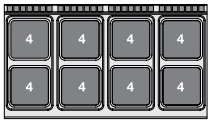
PCQ-916ET
09031631

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 8 piastre quadre
- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 8 square plates
- Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 8 quadratischen Platten
- Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 8 plaques carrés
- **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 8 planchas cuadradas**

cm. 160x90x90h

32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.252,00
170 / 1,86



IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCC-94ET 09030432	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x77 • Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x77 • Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x77 cm • Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x77 • **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica sobre mueble abierto - 2 zonas - vidro cm.35x77** **cm. 40x90x90h**		6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**2.442,00** 48 / 0,46
PCC-98ET 09030832	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x77 • Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x77 • Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x77 cm • Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x77 • **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica sobre mueble abierto - 4 zonas - vidro cm. 75 x77** **cm. 80x90x90h**		13,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**3.933,00** 74 / 0,88
PCI-94ET 09030433	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 • Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm • Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 • **Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x77** **cm. 40x90x90h**		10 kW 400V~3 50/60 Hz		**7.442,00** 57 / 0,46
PCI-94ETD 09030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**7.960,00** 57 / 0,46
PCIW-94ET 09030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. • Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm • Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm • Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 • **Encimera inducción "WOK" trifásica - 1 zona - Vidrio Ø 30 cm** **cm. 40x90x90h**		5 kW 400V~3 50/60 Hz		**5.587,00** 53 / 0,46
PCIW-94ETD 09030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**5.845,00** 53 / 0,46
PCI-98ET 09030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 • Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm • Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 • **Encimera inducción trifásica - 4 zonas - Vidrio cm.75x77** **cm. 80x90x90h**		20,0 kW 400V~3 50/60 Hz		**14.203,00** 94 / 0,88
PCI-98ETD 09030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**15.238,00** 94 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PC-94G
09210450

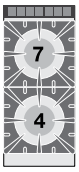
PIANO COTTURA GAS SU MOBILE
A GIORNO 2 fuochi
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners
- Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 2 quemadores**

cm. 40x90x90h



11 kW
9.460 kcal/h

1.717,00
71 / 0,46



PC-98G
09210850

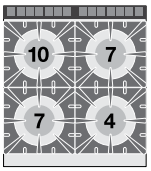
PIANO COTTURA GAS SU MOBILE
A GIORNO 4 fuochi
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners
- Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 4 quemadores**

cm. 80x90x90h



28 kW
24.080 kcal/h

2.737,00
100 / 0,88



PC-912G
09211250

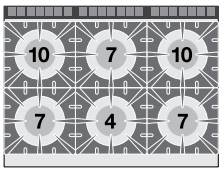
PIANO COTTURA GAS SU MOBILE
A GIORNO 6 fuochi
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners
- Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 6 quemadores**

cm. 120x90x90h



45 kW
38.700 kcal/h

3.958,00
142 / 1,31



PC-916G
09211650

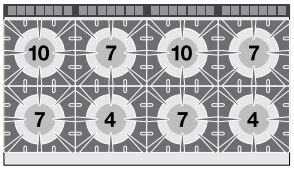
PIANO COTTURA GAS SU MOBILE
A GIORNO - 8 Fuochi
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 8 burners
- Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 8 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto 8 quemadores**

cm. 160x90x90h



56 kW
48.160 kcal/h

5.197,00
182 / 1,86



IPERLOTUS 90

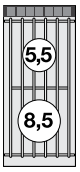
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

PCA-94G
09310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO
2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device
- Wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feuxvifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Sobres de cocción agua sobre mueble abierto 2 quemadores - Grifo carga agua + vertedero cm. 40x90x90h**

14 kW
12.040 kcal/h

2.168,00
71 / 0,46



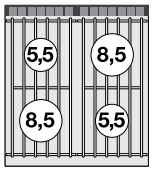
PCA-98G
09310850

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device
- Wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feuxvifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Sobres de cocción agua sobre mueble abierto 4 quemadores - Grifo carga agua + vertedero cm. 80x90x90h**



28 kW
24.080 kcal/h

3.476,00
100 / 0,88

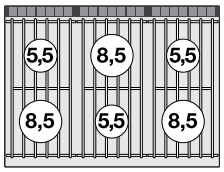


PCA-912G
09311250

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO
6 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device
- Wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feuxvifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Sobres de cocción agua sobre mueble abierto 6 quemadores - Grifo carga agua + vertedero cm. 120x90x90h**

42 kW
36.120 kcal/h

5.020,00
142 / 1,31



PA-98G
09210851

"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO
- "PAELLERO" Gas - open cabinet
- "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau
- "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert
- **"PAELLERO" gas sobre mueble abierto cm. 80x90x90h**



26,7 kW
22.962 kcal/h

3.893,00
134 / 0,88

PAF-98G
09680851

"PAELLERO" GAS SU Forno a gas statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
- "PAELLERO" Gas - Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- "PAELLERO" Gas mit Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- "PAELLERO" gaz sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **"PAELLERO" gas sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h cm. 80x90x90h**



35,2 kW
30.272 kcal/h

5.138,00
184 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TP-94G
09290450

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm 37x73
- Solid top on open unit - plate 37x73cm
- Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 37x73 cm
- Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 37x73
- **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm 37x73**

cm. 40x90x90h

7 kW / 6.020 kcal/h — **2.061,00** — 75 / 0,45

TP-98G
09290850

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm 77x73
- Solid top on open unit - Plate 77x73 cm
- Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 77x73 cm
- Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 77x73
- **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm 77x73**

cm. 80x90x90h



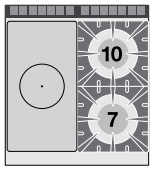
12 kW / 10.320 kcal/h — **3.024,00** — 144 / 0,88

TP2-98G
09300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x73
- Solid top + 2 burners on open unit Plate 37x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x73**

cm. 80x90x90h

24 kW / 20.640 kcal/h — **3.014,00** — 139 / 0,88



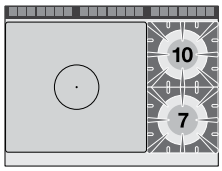
TP2-912G
09291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 77x73
- Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 77x73**

cm. 120x90x90h



29 kW / 24.940 kcal/h — **4.371,00** — 166 / 1,31



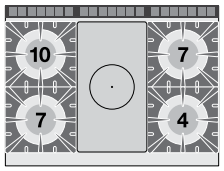
TP4-912G
09301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x73
- Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x73 cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x73**

cm. 120x90x90h



35 kW / 30.100 kcal/h — **4.186,00** — 160 / 1,31



IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
TP-98ET 09120830	TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x68 - 4 zone • Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 • Kochplatten ouf offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 • Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 • **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm. 70x68 cm. 80x90x90h**		13,6 kW	400V~3N 50/60 Hz	**3.657,00** 114 / 0,88
TPI-98ET 09120833	TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 • Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 • Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm • Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 • **Placa de cocción inducción trifásica - Vidrio cm.75x77 cm. 80x90x90h**		28 kW	400V~3 50/60 Hz	**21.284,00** 95 / 0,88
TPI-98ETD 09120838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**22.318,00** 95 / 0,88
TPF-98ET 09670830	Tutta piastra su Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - piastra cm. 70x68 4 zone • Solid top on traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate cm. 70x68 4 zones • Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h - Platte cm. 70x68 4 zonen • Toute plaque sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plaque cm. 70x68 4 zones • **Placa de cocción sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h - Placa cm. 70x68 4 zonas cm. 80x90x90h**		20,3 kW	400V~3N 50/60 Hz	**4.684,00** 180 / 0,88
TPFV-98ET 09670835	Tutta piastra su Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - piastra cm. 70x68 4 zone • Solid top on electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate cm. 70x68 4 zones • Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h - Platte cm. 70x68 4 Zonen • Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plaque cm. 70x68 4 zones • **Placa de cocción sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm. 70x68 4 zonas cm. 80x90x90h**		18,92 kW	400V~3N 50/60 Hz	**5.050,00** 180 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

TPF-98G
09700850

TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h Piastra cm 77x73
- Solid top on Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate cm. 77x73
- Kochplatten - Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h - Platte cm. 77x73
- Toute plaque sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plaque cm. 77x73
- **Placa de cocción sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h - Placa cm. 77x73 cm. 80x90x90h**



20,5 kW
17.630 kcal/h

4.375,00
194 / 0,88

TPF-98GE
09710860

Tutta piastra su Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - piastra cm. 77x73
- Solid top on traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate cm. 77x73
- Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h - Platte cm. 77x73
- Toute plaque sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plaque cm. 77x73
- **Placa de cocción sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h - Placa cm. 77x73 cm. 80x90x90h**

12 kW
10.320 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.464,00
196 / 0,88

TPFV-98GE
09710865

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - piastra cm. 77x73
- Solid top on electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate cm. 77x73
- Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h - Platte cm. 77x73
- Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plaque cm. 77x73
- **Placa de cocción sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm. 77x73 cm. 80x90x90h**

12 kW
10.320 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

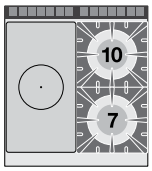
4.830,00
196 / 0,88

TPF2-98G
09720850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73
- Solid top + 2 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 37x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73 cm. 80x90x90h**



32,5 kW
27.950 kcal/h



4.404,00
181 / 0,88

TPF2-98GE
09730860

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73
- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 37x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73 cm. 80x90x90h**

24 kW
20.640 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.493,00
191 / 0,88

TPFV2-98GE
09730865

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x73
- Solid top + 2 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 37x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 37x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Placa cm 37x73 cm. 80x90x90h**

24 kW
20.640 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.858,00
191 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

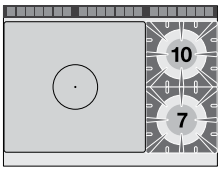
TPF2-912GV
09701251

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 77x73 - vano neutro con porta

- Solid top + 2 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 77x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 77x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 77x73 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 77x73 - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**



37,5 kW
32.250 kcal/h



5.888,00
254 / 1,31

TPF2-912GEV
09711261

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 77x73 - vano neutro con porta

- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 77x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 77x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 77x73 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 77x73 - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

29 kW
24.940 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.977,00
250 / 1,31

TPFV2-912GEV
09711266

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 77x73 - vano neutro con porta

- Solid top + 2 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 77x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h - Platte 77x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plaque cm. 77x73 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm 77x73 - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

29 kW
24.940 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

6.343,00
250 / 1,31

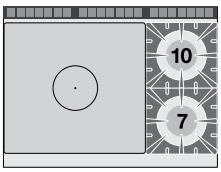
TPF2-912G
09701250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 77x73

- Solid top + 2 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Plate 77x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h Platte 77x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x73x34h Plaque cm. 77x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x73x34h Placa cm 77x73 cm. 120x90x90h**



42 kW
36.080 kcal/h



6.174,00
264 / 1,31

TPF2-912GE
09711260

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 77x73

- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Plate 77x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h Platte 77x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h Plaque cm. 77x73
- **Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h Placa cm 77x73 cm. 120x90x90h**

29 kW
24.940 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.292,00
260 / 1,31

IPERLOTUS 90

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

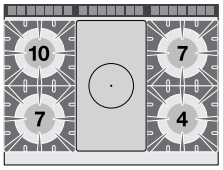
TPF4-912GV
09721251

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73 - vano neutro con porta

- Solid top + 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 37x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73 - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**



43,5 kW
37.410 kcal/h



5.970,00
249 / 1,31

TPF4-912GEV
09731261

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73 - vano neutro con porta

- Solid top + 4 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 37x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73 - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

35 kW
30.100 kcal/h

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.058,00
245 / 1,31

TPFV4-912GEV
09731266

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x73 - vano neutro con porta

- Solid top + 4 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 37x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 37x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 37x73 - Element neutre avec porte
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm 37x73 - Armario neutro con puerta cm. 120x90x90h**

35 kW
30.100 kcal/h

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

6.424,00
245 / 1,31

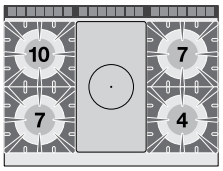
TPF4-912G
09721250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 37x73

- Solid top + 4 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Plate 37x73cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x73x34h Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x73x34h Placa cm 37x73 cm. 120x90x90h**



48 kW
41.280 kcal/h



6.343,00
259 / 1,31

TPF4-912GE
09731260

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 37x73

- Solid top + 4 burners traditional elettric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Plate 37x73cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h Plaque cm. 37x73
- **Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h Placa cm 37x73 cm. 120x90x90h**

35 kW
30.100 kcal/h

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.458,00
255 / 1,31

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
					KG / M³

BM-94EM
09050410

BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h. 15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento
- Bain-marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap floor draining
- Wasserbäder einphasig mit Offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain marie monophase sur armoire ouvert Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol
- **Baño de maría monofásico sobre mueble abierto Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h Grifo carga agua, descarga a pavimento**

cm. 40x90x90h



2,85 KW
230V~
50/60 Hz

1.896,00
52 / 0,46

BM-94G
09220450

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento
- Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- **Baño de maría gas sobre mueble abierto Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Grifo carga agua, descarga a pavimento**

cm. 40x90x90h



3,5 kW
3.010 kcal/h

2.034,00
56 / 0,46

BS-94EM
09040410

CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato
- Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom
- Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost
- Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé.
- **Contenedor caliente por infrarrojo, monofásico y sobre mueble abierto. Cuba cm. 30,5x51x16,5h con falso fondo agujereado**

cm. 40x90x90h



1,47 kW
230V~
50/60 Hz

2.063,00
60 / 0,46

BM-98ET
09050830

BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - Vasca per GN 2/1 + 2 xGN 1/3 15h Rubinetto carico acqua + scarico a pavimento
- Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 xGN 1/3 15h - Floor draining
- Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 xGN 1/3 15h - Ablauf am Boden
- Bain marie triphase sur armoire ouvert - Cuve GN 2/1 + 2 xGN 1/3 15h - Système de vidange au sol
- **Baño de maría trifásico sobre mueble abierto Cuba para GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 - Descarga a pavimento**

cm. 80x90x90h



5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.560,00
76 / 0,88

BM-98G
09220850

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento
- Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- **Baño de maría gas sobre mueble abierto Cuba para GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 Grifo carga agua, descarga a pavimento**

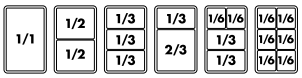
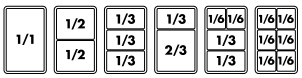
cm. 80x90x90h



6,5 kW
5.590 kcal/h

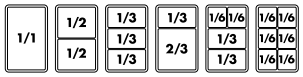
2.944,00
81 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CP-94ET 09100430	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining • Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta trifásico lt. 40 - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 40x90x90h**			13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.076,00** 57 / 0,46
CPA-94ET 09100435	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel**			13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.475,00** 57 / 0,46
	 COMBINAZIONI • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • **Combinación múltiple**				
CP-94G 09270450	CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining • Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol • **Cuece pasta gas 40 lt. - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento. cm. 40x90x90h**			13,95 kW 11.997 kcal/h 0,02 KW 230V~ 50/60 Hz	**3.192,00** 68 / 0,46
CPA-94G 09270455	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel**			13,95 kW 11.997 kcal/h 0,035 KW 230V~ 50/60 Hz	**3.421,00** 68 / 0,46
	 COMBINAZIONI • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • **Combinación múltiple**				

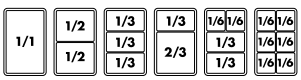
IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CP-98ET 09100830	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining • Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, - Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta trifásico 40+40 lt. 2 Cubas cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 80x90x90h**			27 kW 400V~3N 50/60 Hz	**5.139,00** 98 / 0,88
CPA-98ET 09100835	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel**			27 kW 400V~3N 50/60 Hz	**5.939,00** 98 / 0,88



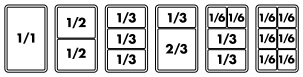
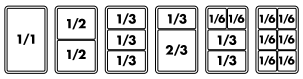
COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

CP-98G 09270850	CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading, tap + overflow device and floor draining • Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn, Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, - Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta gas 40+40 lt. 2 Cubas cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento cm. 80x90x90h**		27,9 kW 23.994 kcal/h 0,04 KW 230V~ 50/60 Hz		**5.398,00** 116 / 0,88
CPA-98G 09270855	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel**		27,9 kW 23.994 kcal/h 0,07 KW 230V~ 50/60 Hz		**5.855,00** 116 / 0,88



COMBINAZIONI
• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • **Combinación múltiple**

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CPB-98ET 09100831	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h per GN 2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Pasta cooker threephase 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h for GN 2/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining • Nudelkocher dreiphasig lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h für GN 2/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates triphase lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h pour GN 2/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta trifásico lt. 80 - Cuba cm. 62x50,9x32,7h para GN 2/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento** **cm. 80x90x90h**		27 kW 400V~3N 50/60 Hz		**4.684,00** 93 / 0,88
	 COMBINAZIONI X 2 • Combinations x 2 / • Zusammenstellungen x 2 • Combinaisons x 2 / • **Combinación múltiple x 2**				
CPB-98G 09270851	CUOCIPASTA GAS LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h per GN 2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Gas pasta cooker 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h for GN 2/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining • Gas-Nudelkocher lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h für GN 2/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates gaz lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h pour GN 2/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol • **Cuece pasta gas 80 lt. - Cuba cm. 62x50,9x32,7h para GN 2/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento** **cm. 80x90x90h**		31,5 kW 27.060 kcal/h 0,02 KW 230V~ 50/60 Hz		**4.763,00** 110 / 0,88
	 COMBINAZIONI X 2 • Combinations x 2 / • Zusammenstellungen x 2 • Combinaisons x 2 / • **Combinación múltiple x 2**				
CPP-94G 09270452	CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento • Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining • Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden • Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol • **Cuece pasta gas con mayor potencia 40 lt. - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento.** **cm. 40x90x90h**		23,5 kW 20.210 kcal/h 0,02 KW 230V~ 50/60 Hz		**3.625,00** 69 / 0,54
CPPA-94G 09270457	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • **Carga automática de agua con sensor de nivel**		23,5 kW 20.210 kcal/h 0,035 KW 230V~ 50/60 Hz		**3.847,00** 69 / 0,54

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

SCCP-92EM 09140210

SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-94/98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste
- Basket elevator for pasta cooker CP-94/98, automatic timed or manual lifting, 3 rods
- Heben Korbe für Nudelkocher CP-94/98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen
- Soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-94/98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges
- **Levante cestas para cuece pasta CP-94/98, elevación temporizado o manual, 3 barras**

cm. 20x90x90h



0,525 KW | 230V~ | 50/60 Hz

3.725,00 65 / 0,46

SCCPB-92EM 09140211

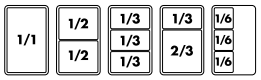
SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPB-98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste
- Basket elevator for pasta cooker CPB-98, automatic timed or manual lifting, 3 rods
- Heben Korbe für Nudelkocher CPB-98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen
- Soulever des paniers pour cuiseur a pates CPB-98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges
- **Levante cestas para cuece pasta CPB-98, elevación tempori zado o manual, 3 barras**

cm. 20x90x90h

0,525 KW | 230V~ | 50/60 Hz

3.725,00 65 / 0,46

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



PI100-98ET 09110831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h
- Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h
- Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h
- Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h
- **Marmita de calefacción indirecta 100 lt. Cuba Ø cm. 60x42h**

cm. 80x90x90h



16 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

7.604,00 107 / 1,2

PI100A-98ET 0911A831

Carico automatico intercapedine
- Automatic water-charge of double jacket
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- **Carga automática de la camisa intercambiador**

16 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

9.483,00 107 / 1,2

PIA100-98ET 09110833

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - Vasca Ø cm. 60x42h
- Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h
- Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h
- Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h
- **Marmita de calefacción indirecta 100 lt. autoclave Cuba Ø cm. 60x42h**

cm. 80x90x90h

16 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

8.960,00 113 / 1,2

PIA100A-98ET 0911A833

Carico automatico intercapedine
- Automatic water-charge of double jacket
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- **Carga automática de la camisa intercambiador**

16 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

10.839,00 113 / 1,2

PD100-98G 09280850

PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h
- Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h
- Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h
- Marmite directe à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h
- **Marmita de calefacción directa lt. 100 Cuba Ø cm. 60x42h**

cm. 80x90x90h



21 kW | 18.060 kcal/h

6.005,00 106 / 1,2

PDA100-98G 09280852

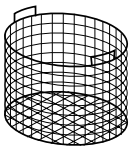
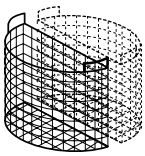
PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h
- Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h
- Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h
- Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h
- **Marmita de calefacción directa lt. 100 autoclave Cuba Ø cm. 60x42h**

cm. 80x90x90h

21 kW | 18.060 kcal/h

7.378,00 111 / 1,2

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PI100-98G 09280851	PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h • Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h • Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h • Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h • **Marmita de calefacción indirecta a gas lt. 100 Cuba Ø cm. 60x42h cm. 80x90x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**7.846,00** 131 / 1,2
PI100A-98G 0928A851	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • **Carga automática de la camisa intercambiador**		21 kW 18.060 kcal/h	0,1 KW 230V~ 50/60 Hz	**9.881,00** 131 / 1,2
PIA100-98G 09280853	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h • Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h • Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h • Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h • **Marmita de calefacción indirecta 100 lt. - Autoclave Cuba Ø cm. 60x42h cm. 80x90x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**9.202,00** 136 / 1,2
PIA100A-98G 0928A853	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • **Carga automática de la camisa intercambiador**		21 kW 18.060 kcal/h	0,1 KW 230V~ 50/60 Hz	**11.237,00** 136 / 1,2
531043401	OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 100 LT • Optional: Basket 1/1for boiling pan • Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • En option: Panier 1/1 pour marmite • **Opcional: Cesta 1/1 por marmita cm. Ø 56x34,5h**				**969,00** 5 / 0,044
531043501	OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 150 LT • Optional: Basket 1/1for boiling pan • Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • En option: Panier 1/1 pour marmite • **Opcional: Cesta 1/1 por marmita cm. Ø 56x47h**				**1.012,00** 5 / 0,044
531043601	OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 100 LT • Optional: Basket 1/2 for boiling pan • Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel • En option: Panier 1/2 pour marmite • **Opcional: Cesta 1/2 por marmita cm. Ø 56x34,5h**				**592,00** 2,5 / 0,022
531043701	OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 150 LT • Optional: Basket 1/2 for boiling pan • Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel • En option: Panier 1/2 pour marmite • **Opcional: Cesta 1/2 por marmita cm. Ø 56x47h**				**721,00** 2,5 / 0,022
ISP 09580020	OPTIONAL: Imbuto per scarico pentole • Optional: Channel for pan drainage • Zubehör: Trichter zum Entleeren der Töpfe • En option: Entonnoir pour vidange marmites • **Opcional: Embudo para descargar marmitas**				**127,00** 5 / 0,03

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PI150-98ET 09110836	PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h • Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte électrique 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h • **Marmita de calefacción indirecta 135 lt. Cuba Ø cm. 60x54h cm. 80x90x90h**		18 kW	400V~3N 50/60 Hz	**7.910,00** 110 / 1,2
PI150A-98ET 0911A836	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • **Carga automática de la camisa intercambiador**		18 kW	400V~3N 50/60 Hz	**9.790,00** 110 / 1,2
PIA150-98ET 09110837	PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h • Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h • **Marmita de calefacción 135 lt. - Autoclave Cuba Ø cm. 60x54h cm. 80x90x90h**		18 kW	400V~3N 50/60 Hz	**9.299,00** 116 / 1,2
PIA150A-98ET 0911A837	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • **Carga automática de la camisa intercambiador**		18 kW	400V~3N 50/60 Hz	**11.178,00** 116 / 1,2
PD150-98G 09280854	PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 Vasca Ø cm. 60x54h • Gas direct boiling pan 140 lts. Tank Ø cm. 60x54h • Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. Becken Ø cm. 60x54h • Marmite directe à gaz 140 lt. Cuve Ø cm. 60x54h • **Marmita de calefacción directa lt. 140 Cuba Ø cm. 60x54h cm. 80x90x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**6.151,00** 108 / 1,2
PDA150-98G 09280855	PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h • Gas direct boiling pan 140 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h • Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h • Marmite directe à gaz 140 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h • **Marmita de calefacción directa lt. 140 - Autoclave Cuba Ø cm. 60x54h cm. 80x90x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**7.539,00** 113 / 1,2
PI150-98G 09280856	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h • Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte à gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h • **Marmita de calefacción Indirecta lt. 135 Cuba Ø cm. 60x54h cm. 80x90x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**8.120,00** 135 / 1,2
PI150A-98G 0928A856	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • **Carga automática de la camisa intercambiador**		21 kW 18.060 kcal/h 0,1 KW	230V~ 50/60 Hz	**10.155,00** 135 / 1,2
PIA150-98G 09280857	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h • Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h • **Marmita de calefacción indirecta a gas 135 lt. - Autoclave Cuba Ø cm. 60x54h cm. 80x90x90h**		21 kW 18.060 kcal/h		**9.509,00** 115 / 1,2
PIA150A-98G 0928A857	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwishenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • **Carga automática de la camisa intercambiador**		21 kW 18.060 kcal/h 0,1 KW	230V~	**11.544,00** 115 / 1,2

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-94ET 09060431	FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 36x68 • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68**	 Puertas no incluidas	7,5 kW 7.740 kcal/h	400V~3N 50/60 Hz	**2.180,00** 79 / 0,46
FTR-94ET 09060433	FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Grooved griddle threephase on open cabinet Plate cm. 36x68 • Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68**				**2.335,00** 79 / 0,46
FTL-94ETS 09060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Chromed smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 36x68 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68**				**2.585,00** 79 / 0,46
FTR-94ETS 09060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Grooved chromed griddle threephase on open cabinet Plate cm. 36x68 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68 cm. 40x90x90h**	Puertas no incluidas			**2.736,00** 79 / 0,46
FTL-94G 09230451	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Smooth griddle gas on open cabinet Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68**	 Puertas no incluidas	9 kW 7.740 kcal/h		**2.147,00** 81 / 0,46
FTR-94G 09230453	FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Grooved griddle gas on open cabinet Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68**				**2.298,00** 81 / 0,46
FTL-94GS 09230454	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Chromed smooth griddle gas on open cabinet Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque lisse chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68**				**2.574,00** 81 / 0,46
FTR-94GS 09230456	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Chromed grooved griddle gas on open cabinet Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68 cm. 40x90x90h**	Puertas no incluidas			**2.726,00** 81 / 0,46

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-98ET 09060831	FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top trifásico sobre mueble abierto** **Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**		15 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.172,00** 126 / 0,88
FTLR-98ET 09060832	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • 1/2 sm. +1/2 gr. griddle threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurèe triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mue-** **ble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**				**3.358,00** 126 / 0,88
FTR-98ET 09060833	FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Grooved griddle threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque nervuree triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto** **Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas		**3.542,00** 126 / 0,88
FTL-98ETS 09060834	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Chromed smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromèe triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto** **Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas		**3.775,00** 126 / 0,88
FTLR-98ETS 09060835	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • 1/2 sm. + 1/2 gr. chromed griddle threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse +1/2 nervurèe chromèe triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso +1/2 estriado cromado trifásico** **sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 -** **2 zonas de cocción**		Puertas no incluidas		**3.957,00** 126 / 0,88
FTR-98ETS 09060836	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Grooved chromed griddle threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque nervurèe chromèe triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble** **abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x90x90h**				**4.140,00** 126 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-98G 09230851	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Smooth griddle gas on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**	 18 kW 15.480 kcal/h	**3.284,00** 134 / 0,88
FTLR-98G 09230852	FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • 1/2 sm. + 1/2 gr. griddle gas on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurèe gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**		**3.436,00** 134 / 0,88
FTR-98G 09230853	FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Grooved griddle gas on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque nervurèe electriques sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**	Puertas no incluidas	**3.597,00** 134 / 0,88
FTL-98GS 09230854	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Chrome smooth griddle gas on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromèe gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**	Puertas no incluidas	**4.036,00** 134 / 0,88
FTLR-98GS 09230855	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • 1/2 smooth +1/2 grooved chromed griddle gas On open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurèe chromèe gaz Sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción**	Puertas no incluidas	**4.224,00** 134 / 0,88
FTR-98GS 09230856	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Grooved chromed griddle gas on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Plaque nervurèe chromèe gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción cm. 80x90x90h**		**4.414,00** 134 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTC-94ET 09060437	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 36x68 • Griddle ceramic glass threephase on open cabinet Plate cm. 36x68 • Griddleplatte dreiphasig Kochflache mit offenem Unterbau Platte cm. 36x68 • Rechaud triphase vitrocéramique sur armoire ouvert Plaque cm. 36x68 • **Fry-top vitroceramica trifasico sobre mueble abierto Plancha cm. 36x68 cm. 40x90x90h**		3,5 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**3.137,00** 78 / 0,46
FTC-98ET 09060837	FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura • Griddle ceramic glass threephase on open cabinet Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Griddleplatte dreiphasig Kochflache mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen • Rechaudtriphase vitrocéramique sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • **Fry-top vitroceramica trifasico sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción cm. 80x90x90h**	Puertas no incluidas	7 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**5.188,00** 109 / 0,88
FTL-916ET 09061631	FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 150,5x65 - 4 zone di cottura • Smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 150,5x65 - 4 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 150,5x65 - 4 Heizzonen • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 150,5x65 - 4 zones de cuisson • **Fry-top trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 150,5x65 - 4 zonas de cocción**		30 kW	400V~3N 50/60 Hz	**6.463,00** 256 / 1,86
FTL-916ETS 09061634	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 150,5x65 - 4 zone di cottura • Chromed smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 150,5x65 - 4 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 150,5x65 - 4 Heizzonen • Plaque lisse chromèe triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 150,5x65 - 4 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 150,5x65 - 4 zonas de cocción cm. 160x90x90h**	Puertas no incluidas			**7.372,00** 256 / 1,86
FTL-916G 09231651	FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 150,5x65 - 4 zone di cottura • Smooth griddle gas on open cabinet Plate cm. 150,5x65 - 4 cooking areas • Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau Platte cm. 150,5x65 - 4 Heizzonen • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 150,5x65 - 4 zones de cuisson • **Fry-top liso gas sobre mueble abierto Plancha cm. 150,5x65 - 4 zonas de cocción**		36 kW 30.960 kcal/h		**6.574,00** 266 / 1,86
FTL-916GS 09231654	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 150,5x65 - 4 zone di cottura • Chrome smooth griddle gas on open cabinet Plate cm. 150,5x65 - 4 cooking areas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau Platte cm. 150,5x65 - 4 Heizzonen • Plaque lisse chromèe gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 150,5x65 - 4 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 150,5x65 - 4 zonas de cocción cm. 160x90x90h**	Puertas no incluidas			**7.515,00** 266 / 1,86

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CW-94ET 09080430	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inoxcm4. 38x66 regolabile • Grill threephase on open cabinet Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 • Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 • Grillade triphase sur armoire ouvert Grille réglable en acier inoxcm 38x66 • **Parrilla trifásico sobre mueble abierto Parrilla de acero inoxregulable cm 38x66 cm. 40x90x90h**		7,8 kW	400V~3N 50/60 Hz	**2.386,00** 71 / 0,46
CW-94G 09250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inoxcm. 38x66 regolabile • Charcoal grill gas on open cabinet - Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 • Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 • Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert - Grille réglable en acier inoxcm. 38x66 • **Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto - Parrilla de acero inoxregulable 38x66 cm cm. 40x90x90h**		12 kW 10.320 kcal/h		**2.324,00** 77 / 0,46
CW-98ET 09080830	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inoxcm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura • Grill threephase on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen • Grillade triphase sur armoire ouvert - N. 2 grilles réglable en acier inoxcm. 38x66 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico sobre mueble abierto - N. 2 parrillas de acero inoxregulable cm 38x66 - 2 zonas de coccion cm. 80x90x90h**		15,6 kW	400V~3N 50/60 Hz	**3.523,00** 109 / 0,88
CW-98G 09250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inoxcm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura • Charcoal grill gas on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas • Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen • Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert N. 2 grilles en acier inoxcm 38x66 - 2 zones de cuisson • **Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto N. 2 parrilla de acero inoxregulable cm 38x66 - 2 zonas de coccion cm. 80x90x90h**		24 kW 20.640 kcal/h		**3.613,00** 131 / 0,88
CWK-94ET 09080431	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile • CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 27x63 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 • Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inoxrotatif cm 27x63 • **Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto - Parrilla giratoria de acero inoxcm 27x63 cm. 40x90x90h**		5,415 kW	400V~3N 50/60 Hz	**3.063,00** 69 / 0,46
CWK-98ET 09080831	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone di cottura • CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen • Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inoxrotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto - Parrilla giratoria de acero inoxcm 55x63 - 2 zonas de cocción cm. 80x90x90h**		10,83 kW	400V~3N 50/60 Hz	**4.200,00** 105 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
F18-94ET 09090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h • Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h - Lid for pan - Production: 15 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h - Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h • Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h Couvercle pour cuve - Production de pommes frites:15 kg/h • **Freidoras trifásico 18 lt. - Cuba cm. 31x34x33h 1 cesta cm. 28x29x15h - Tapa para cuba Producción patatas: 15 Kg/h cm. 40x90x90h**		15,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		**2.629,00** 63 / 0,46
F25-94ET 09090431	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 31x51x33h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h • Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 25 kg/h • Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 25 kg/h • **Freidoras trifásico 25 lt. - Cuba cm. 31x51x33h 2 cestas cm. 13,5x45x15h - Tapa para cuba Producción patatas: 25 Kg/h cm. 40x90x90h**		22 kW 400V~3N 50/60 Hz		**2.880,00** 66 / 0,46
F2/8-94ET 09090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h • Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras trifásico 8+8 lt. - 2Cuba cm. 14,8x35x32,7h - 2 cesta cm. 12x30x15hh. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x90x90h**		12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**3.345,00** 63 / 0,46
F2/8-94G 09260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h • Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h • Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras a gas 8+8 lt. - 2 cubas cm. 15x35x36h 2 cestas cm. 12x30x15h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x90x90h**		10 kW 8.600 kcal/h		**3.845,00** 63 / 0,46
F18-94G 09260450	FRIGGITRICE GAS LT. 18 Vasca cm. 24x51x44h - 1 cesto cm. 21x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h • Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h - Lid for tank Production: 15 kg/h • Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h • Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites:15 kg/h • **Freidoras a gas 18 lt. - Cuba cm. 24x51x44h 1 cesta cm. 21x45x15h - Tapa para cuba Producción patatas: 15 Kg/h cm. 40x90x90h**		15 kW 12.900 kcal/h 0,005 kW 230V~ 50 Hz		**2.987,00** 69 / 0,46
F25-94G 09260451	FRIGGITRICE GAS LT. 25 Vasca cm. 31x51x44h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h • Gas fryer 25 lts - Pan cm. 31x51x44h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h. • Gas-Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x44h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Production: 25 kg/h • Friteuse à gaz lt. 25 - Cuve cm. 31x51x44h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Pommes frites: 25 kg/h • **Freidoras a gas 25 lt. - Cuba cm. 31x51x44h 2 cestas cm. 13,5x45x15h - Tapa para cuba Producción patatas: 25 Kg/h cm. 40x90x90h**		20 kW 17.200 kcal/h 0,005 kW 230V~ 50 Hz		**3.248,00** 75 / 0,46

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

F2/18-98ET
09090830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 vasche cm. 31x34x33h - 2 cesti cm. 28x29x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 30 kg/h
- Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h
- Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h
- **Freidoras trifásico 18+18 lt. - 2 cubas cm. 31x34x33h 2 cestas cm. 28x29x15h - 2 tapas para cuba Producción patatas: 30 Kg/h cm. 80x90x90h**



31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.172,00
106 / 0,88

F2/25-98ET
09090831

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x33h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 50 kg/h
- Fryer threephase 25+25 lts. - 2 pans cm. 31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x33h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h
- Friteuse triphase lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x33h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h
- **Freidoras trifásico 25+25 lt. - 2 cubas cm. 31x51x33h 4 cestas cm. 13,5x45x15h - 2 tapas para cuba Producción patatas: 50 Kg/h cm. 80x90x90h**

44 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.659,00
114 / 0,88

F2/18-98G
09260850

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 2 vasche cm. 24x51x44h - 2 cesti cm. 21x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 30 kg/h
- Fryer gas 18+18 lts - 2 pans cm. 24x51x44h 2 baskets cm. 21x45x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h
- Gas-Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 24x51x44h 2 Körbe cm. 21x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 24x51x44h 2 paniers cm. 21x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h
- **Freidoras a gas 18+18 lt. - 2 cubas cm. 24x51x44h 2 cestas cm. 21x45x15h - 2 tapas para cuba Producción patatas: 30 Kg/h cm. 80x90x90h**



30 kW
25.770 kcal/h

0,01 kW
230V~
50 Hz

4.715,00
116 / 0,88

F2/25-98G
09260851

FRIGGITRICE GAS LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x44h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 50 kg/h
- Fryer gas 25+25 lts - 2 pans cm. 31x51x44h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h
- Gas-Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x44h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x44h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h
- **Freidoras a gas 25+25 lt. - 2 cubas cm. 31x51x44h 4 cestas cm. 13,5x45x15h - 2 tapas para cuba Producción patatas: 50 Kg/h cm. 80x90x90h**

40 kW
34.360 kcal/h

0,01 kW
230V~
50 Hz

5.282,00
126 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
BR80-98ETF/I 09070835	BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inoxcon coperchio • 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 80 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa** **cm. 80x90x90h**	 12 kW 400V~3N 50/60 Hz	**5.948,00** 156 / 0,88
BRM80-98ETF/I 09070836	BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inoxcon coperchio • 80 lts. automatic tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa** **cm. 80x90x90h**	 12,1 kW 400V~3N 50 Hz	**7.267,00** 162 / 0,88
BR80-98GF/I 09240855	BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inoxcon coperchio • 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 80 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa** **cm. 80x90x90h**	 22 kW 18.920 kcal/h	**5.850,00** 159 / 0,88
BRM80-98GF/I 09240856	BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inoxcon coperchio • 80 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa** **cm. 80x90x90h**	 22 KW 18.920 kcal/h 0,1KW 230V~ 50 Hz	**7.339,00** 165 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BRF-94ET 09070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x68x10h • Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x68x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 30x68x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x68x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica Cuba cm. 30x68x10h cm. 40x90x90h**	 5,2 kW 400V~2N 50/60 Hz	**3.389,00** 79 / 0,46
BRF-98ET 09070833	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x68x10h • Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x68x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 70x68x10h cm. 80x90x90h**	10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**4.897,00** 126 / 0,88
BRF-94G 09240453	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 30x68x10h • Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h • Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h • Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h • **Sarten fija multifunción a gas - Cuba cm. 30x68x10h cm. 40x90x90h**	 9 kW 7.740 kcal/h	**3.946,00** 79 / 0,46
BRF-98G 09240853	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 70x68x10h • Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h • Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h • Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h • **Sarten fija multifunción a gas - Cuba cm. 70x68x10h cm. 80x90x90h**	18 kW 15.480 kcal/h	**5.631,00** 129 / 0,88
BR120-912ETF/I 09071235	BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inoxcon coperchio • 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa cm. 120x90x90h**	 18 kW 400V~3N 50/60 Hz	**8.662,00** 205 / 1,31
BRM120-912ETF/I 09071236	BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio • 120 lts. automatic tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa cm. 120x90x90h**	 18,1 kW 400V~3N 50 Hz	**9.968,00** 211 / 1,31

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BR120-912GF/I 09241255	BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inoxcon coperchio • 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung - inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa** **cm. 120x90x90h**	30 kW 25.800 kcal/h	**8.606,00** 208 / 1,31
BRM120-912GF/I 09241256	BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inoxcon coperchio • 120 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - inoxboden. mit Deckel • Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inoxavec couvercle • **Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa** **cm. 120x90x90h**	30 KW 25.800 kcal/h 0,1KW 230V~ 50 Hz	**10.256,00** 214 / 1,31





PL-92 09010200	PIANO LAVORO SU MOBILE • Worktop on cabinet • Arbeitsplatte mit Unterbau • Plan de travail sur armoire • **Sobre de trabajo sobre mueble** **cm. 20x90x90h**		**864,00** 45 / 0,35
PLS-94 09010401	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO • Worktop on open cabinet • Arbeitsplatte mit offenem Unterbau • Plan de travail sur armoire ouvert • **Sobre de trabajo sobre mueble abierto** **cm. 40x90x90h**	Puertas no incluidas	**897,00** 49 / 0,46
PLS-96 09010601	**cm. 60x90x90h**		**1.331,00** 59 / 0,72
PLS-98 09010801	**cm. 80x90x90h**	Puertas no incluidas	**1.414,00** 70 / 0,88





IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PL-94
09010400

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO
Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h in plastica
- Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h
- Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter
- Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h
- **Sobre de trabajo sobre mueble abierto Cajón con 1 contenedor GN 1/1 15h plástico cm. 40x90x90h**



Puertas no incluidas

1.097,00
54 / 0,46

PL-96
09010600

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO
Cassetto cm. 49,5x50x15h inox
- Worktop on open cabinet Drawer cm. 49,5x50x15h
- Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49,5x50x15h
- Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inoxcm. 49,5x50x15h
- **Sobre de trabajo con mueble abierto. Cajón cm. 49,5x50x15h inox cm. 60x90x90h**



1.553,00
70 / 0,72

PL-98
09010800

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO
Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica
- Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h
- Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter
- Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h
- **Sobre de trabajo sobre mueble abierto Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico cm. 80x90x90h**

Puertas no incluidas

1.659,00
82 / 0,88

LA-94
09020400

LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h
- Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h
- Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h
- Bac-evier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h
- **Fregadero sobre mueble abierto - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h cm. 40x90x90h**



Puertas no incluidas

1.323,00
53 / 0,46

P-73/93-DX
08430300

PORTA 300 DESTRA
- Right door 300
- Rechte tür 300
- Porte droite 300
- **Puerta derecha 300 cm. 29,5x2,5x47,5h**



163,00
3 / 0,005

P-74/94-DX
08430400

PORTA 400 DESTRA
- Right door 400
- Rechte tür 400
- Porte droite 400
- **Puerta derecha 400 cm. 39,5x2,5x47,5h**



169,00
3,5 / 0,006

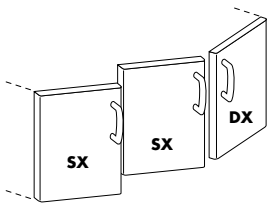
P-73/93-SX
08430301

PORTA 300 SINISTRA
- Left door 300
- Linke tür 300
- Porte gauche 300
- **Puerta iziquierda 300 cm. 29,5x2,5x47,5h**

163,00
3 / 0,005

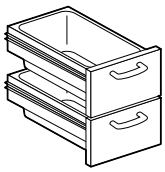
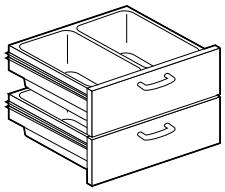
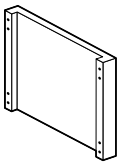
P-74/94-SX
08430401

PORTA 400 SINISTRA
- Left door 400
- Linke tür 400
- Porte gauche 400
- **Puerta iziquierda 400 cm. 39,5x2,5x47,5h**



169,00
3,5 / 0,006

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL • Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **Cajonera 400 - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas. Solo para PL** **cm. 39,5x59x47,5h**		**651,00** 18 / 0,11
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL • Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inoxcontainers, telescopic guides. Only for PL • Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • **Cajonera 600 - N. 2 cajones con 2 contenedores de acero inox, guías telescópicas. Solo para PL** **cm. 59,5x59x47,5h**		**901,00** 22 / 0,18
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL • Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur fur PL • Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **Cajonera 800 - N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas. Solo para PL** **cm. 79,5x59x47,5h**		**918,00** 26 / 0,22
D-9 09470000	DIVISORIO • Spacer • Trennwand • Separation • **Divisorio** **cm. 5x79x45h**		**181,00** 2,5 / 0,015

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³	€

531070300 CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-94/98 & CPB-98

- Basket for basket elevator 1/1S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/1S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/1S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x49x21,5h



206,00
3,5 / 0,06

531070200 CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-74/78 - 2/3S PER CP-94/98 & CPB-98

- Basket for basket elevator 1/1S for CP-74/78 - 2/3S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/1S für CP-74/78 - 2/3S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-74/78 - 2/3S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/1S para CP-74/78 - 2/3S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x32x21,5h



141,00
2 / 0,04

531070100 CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-94/98 & CPB-98

- Basket for basket elevator 1/2S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/2S für CP-94/98 & CPB-98 mit heben Korbe
- Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/2S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x24x21,5h



128,00
1 / 0,031

531047900 CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-74/78 - 1/3S PER CP-94/98 & CPB-98

- Basket for basket elevator 1/2S for CP-74/78 - 1/3S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/2S für CP-74/78 - 1/3S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-74/78 - 1/3S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/2S para CP-74/78 - 1/3S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x16x21,5h



101,00
1,5 / 0,02

531048000 CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/4S PER CP-74/78 - 1/6S PER CP-94/98 & CPB-98

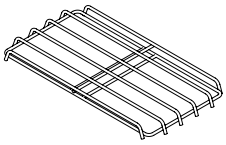
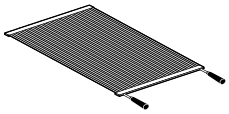
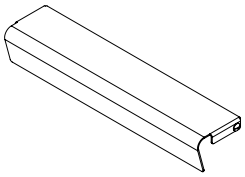
- Basket for basket elevator 1/4S for CP-74/78 - 1/6S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/4S für CP-74/78 - 1/6S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier avec soulever des paniers 1/4S pour CP-74/78 - 1/6S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/4S para CP-74/78 - 1/6S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 13,5x16x21,5h

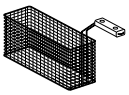
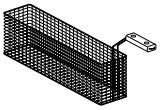
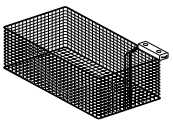
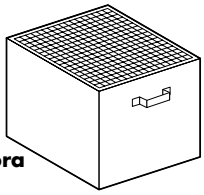
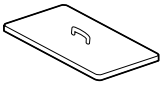
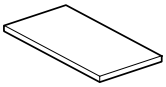
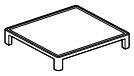
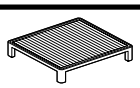
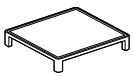
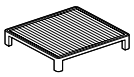


77,00
1 / 0,013

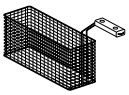
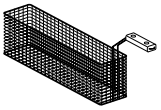
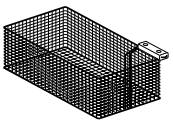
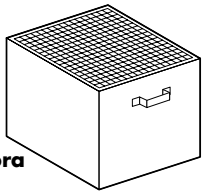
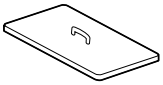
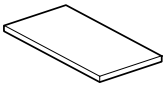
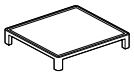
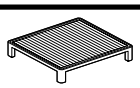
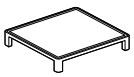
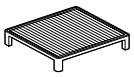
IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CEA 09580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA • Pillar tap • Mischbatterie • Colonne de distribution eau • **Rubineto dispensador de agua**		**353,00** 6 / 0,02
CEAT 19580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP • Pillar tap top • Mischbatterie top • Colonne de distribution eau top • **Rubineto dispensador de agua top**		**353,00** 5 / 0,02
531047100	GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (serie 90) • Grid rod 2 burner (90 line) • Gitterstab 2 Brenner (90. Serie) • Tige grille 2 feux(serie 90) • **Red de varilla 2 quemador (serie 90)**		**177,00** 9 / 0,03
09570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 90) • Grid for CW (90 line) • Gitter fur CW (90. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 90) • **Rejilla para CW (serie 90)** **cm. 36x68**		**464,00** 12 / 0,015
09570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90) • Grid V for CW (90 line) • Gitter V fur CW (90. Serie) • Grille V pour CW (serie 90) • **Rejilla V para CW (serie 90)** **cm. 36x68**		**464,00** 12 / 0,015
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA • Scraper for gooved plate • Schaber für gerillte Kochplatte • Racloir pour plaque nervurée • **Rasqueta para placa ranurada**		**52,00**
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate • Schaber für glatte verchromte Platte • Racloir pour plaque lisse au crome • **Rasqueta para placa lisa cromada**		**48,00**
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO • 10 blades kit for scraper • Kit 10 Klingen für Schaber • Kit de 10 lames pour racloir • **Kit de 10 cuchillas para rasqueta**		**33,00**
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP • Stopper for Fry-top • Stopfen griddleplatte • Bouchon pour Plaque • **Tapón Fry-top** **cm. 10x2x5h**		**206,00**
PFT-94 09620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP • KIT front protection plan fry-top • Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • KIT protection avant plan plaque • **KIT de protección frontal plan de fry-top** **cm. 35x11x6h**		**138,00**
PFT-98 09620800	**cm. 75x11x6h**		**231,00**

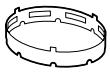
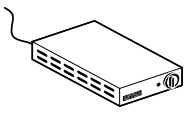
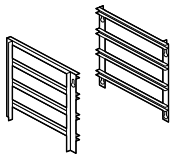
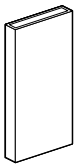
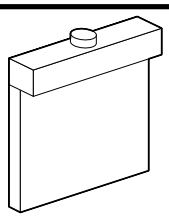
IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
531041600	**CESTINO 1/2 per F18-E** • Basket 1/2 for F18-E / • Korb 1/2 zur Friteuse F18-E • Panier 1/2 pour F18-E / • **Cesta 1/2 para F18-E** **cm. 13,5x29x15h**				**63,00** 0,8 / 0,015
531041500	CESTINO 1/2 per F18-90G • Basket 1/2 for F18-90G / • Korb 1/2 für Friteuse F18-90G • Panier 1/2 pour F18-90G / • **Cesta 1/2 para F18-90G** **cm. 10x45x15h**				**63,00** 0,8 / 0,015
531041400	CESTINO 1/1 per F25-G/E • Basket 1/1 for F25-G/E / • Korb 1/1 für Friteuse F25-G/E • Panier 1/1 pour F25-G/E / • **Cesta 1/1 para F25-G/E** **cm. 28x45x15h**				**112,00** 1,5 / 0,035
531069600	CESTINO 1/1 per F23P-G • Basket 1/1 for F23P-G / • Korb 1/1 für Friteuse F23P-G • Panier 1/1 pour F23P-G / • **Cesta 1/1 para F23P-G** **cm. 28x39x15h**				**112,00** 1,5 / 0,035
KITSS-90 09580050	KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitrici elettriche a mobile. • Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau • Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire • **Kit de disolución de manteca, sólo para freidoras eléctricas on mueble**			0,31 KW	**103,00**
BF30 09580030	BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE • 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer • Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse • Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse • **Bandeja para aceite con filtro - 30 lt. para freidora** **cm. 29x29x37h**				**184,00** 7 / 0,05
09550400	COPERCHIO per BRF-94 • Lid for BFR-94 / • Deckel für BFR-94 • Couvercle pour BFR-94 / • **Tapa para BFR-94** **cm. 32x70x5h**				**117,00** 2,5 / 0,02
09550800	COPERCHIO per BRF-98 • Lid for BFR-98 / • Deckel für BFR-98 • Couvercle pour BFR-98 / • **Tapa para BFR-98** **cm. 72x70x5h**				**156,00** 5 / 0,04
TG-94 09580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 39x75x2,5h**				**125,00** 8 / 0,015
TG-98 09580800	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 79x75x2,5h**				**252,00** 14 / 0,025
PLF/9 09590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate for cast iron grid / • Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • Plaque lisse pour la grille en fonte / • **Plancha lisa para rejilla de hierro fundido** **cm. 36x39**				**165,00** 11 / 0,006
PRF/9 09590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA / •Grooved griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost / •Plaque nervurée pour la grille en fonte • **Plancha estriada para rejilla de hierro fundido** **cm. 36x39**				**222,00** 11 / 0,006
PLFT/9 09590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille / • **Plancha lisa por red de varilla** **cm. 36x39**				**159,00** 11 / 0,006
PRFT/9 09590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille / • **Plancha estriada por red de varilla** **cm. 36x39**				**215,00** 11 / 0,006

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
531041600	**CESTINO 1/2 per F18-E** • Basket 1/2 for F18-E / • Korb 1/2 zur Friteuse F18-E • Panier 1/2 pour F18-E / • **Cesta 1/2 para F18-E** **cm. 13,5x29x15h**				**63,00** 0,8 / 0,015
531041500	CESTINO 1/2 per F18-90G • Basket 1/2 for F18-90G / • Korb 1/2 für Friteuse F18-90G • Panier 1/2 pour F18-90G / • **Cesta 1/2 para F18-90G** **cm. 10x45x15h**				**63,00** 0,8 / 0,015
531041400	CESTINO 1/1 per F25-G/E • Basket 1/1 for F25-G/E / • Korb 1/1 für Friteuse F25-G/E • Panier 1/1 pour F25-G/E / • **Cesta 1/1 para F25-G/E** **cm. 28x45x15h**				**112,00** 1,5 / 0,035
531069600	CESTINO 1/1 per F23P-G • Basket 1/1 for F23P-G / • Korb 1/1 für Friteuse F23P-G • Panier 1/1 pour F23P-G / • **Cesta 1/1 para F23P-G** **cm. 28x39x15h**				**112,00** 1,5 / 0,035
KITSS-90 09580050	KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitrici elettriche a mobile. • Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau • Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire • **Kit de disolución de manteca, sólo para freidoras eléctricas on mueble**			0,31 KW	**103,00**
BF30 09580030	BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE • 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer • Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse • Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse • **Bandeja para aceite con filtro - 30 lt. para freidora** **cm. 29x29x37h**				**184,00** 7 / 0,05
09550400	COPERCHIO per BRF-94 • Lid for BFR-94 / • Deckel für BFR-94 • Couvercle pour BFR-94 / • **Tapa para BFR-94** **cm. 32x70x5h**				**117,00** 2,5 / 0,02
09550800	COPERCHIO per BRF-98 • Lid for BFR-98 / • Deckel für BFR-98 • Couvercle pour BFR-98 / • **Tapa para BFR-98** **cm. 72x70x5h**				**156,00** 5 / 0,04
TG-94 09580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 39x75x2,5h**				**125,00** 8 / 0,015
TG-98 09580800	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • **Picador de plástico** **cm. 79x75x2,5h**				**252,00** 14 / 0,025
PLF/9 09590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate for cast iron grid / • Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • Plaque lisse pour la grille en fonte / • **Plancha lisa para rejilla de hierro fundido** **cm. 36x39**				**165,00** 11 / 0,006
PRF/9 09590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA / •Grooved griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost / •Plaque nervurée pour la grille en fonte • **Plancha estriada para rejilla de hierro fundido** **cm. 36x39**				**222,00** 11 / 0,006
PLFT/9 09590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille / • **Plancha lisa por red de varilla** **cm. 36x39**				**159,00** 11 / 0,006
PRFT/9 09590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille / • **Plancha estriada por red de varilla** **cm. 36x39**				**215,00** 11 / 0,006

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • **Rejilla de reducción** **cm. 25x25**		**31,00** 0,2 / 0,001
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa • KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • **KIT WOK - llama vertical - sólo 10 kW quemador y parrilas de hierro colado** **cm. Ø 26x16h**		**350,00** 5 / 0,01
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur fur Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • **Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado** **cm.Ø22,5x3,5h**		**130,00** 2 / 0,006
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA • Heater for range's cabinet • Heizer für Herden-Schrankelement • Réchauffeur pour armoire du forneau • **Calefacción para armario neutro de la cocina** **cm. 32x48,5x8h**		0,75 kW 230V~ 50/60 Hz **749,00** 8 / 0,03
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) V ANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. • Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **Portacazuelas 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**		SOLO PL E VANO CUCINE • Only on cooking area, PL • Nur im der neutrales schrankelement, PL • Seulement sur element neutre du four, PL • Solo en zona cocina, PL **353,00** 2,5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. • Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **Portacazuelas 800 (GN-2/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**		**470,00** 4 / 0,02
09610400	MITRA 400 / • Chimney jack 400 / • Lüftungsaufsatz 400 • Mitre 400 / • **Caperuza 400** **cm. 40x7x92**		**333,00** 8 / 0,2
09610800	MITRA 800 / • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • **Caperuza 800** **cm. 80x7x92**		**485,00** 16 / 0,4
09611200	MITRA 1200 / • Chimney jack 1200 / • Lüftungsaufsatz 1200 • Mitre 1200 / • **Caperuza 1200** **cm. 120x7x92h**		**649,00** 8 / 0,02
09610402	MITRA 400 PER CPP-94G • Chimney jack 400 for CPP-94G / • Lüftungsaufsatz 400 fur CPP-94G • Mitre 400 pour CPP-94G / • **Caperuza 400 para CPP-94G** **cm. 40x7x73h**		**485,00** 8 / 0,08
09610401 **09610801** **09611201**	CAMINO ANTIVENTO 400 • Draught diverter 400 / • Strömungssicherung 400 • Cheminee anti-vent 400 / • **Chimenea contra viento 400** **cm. 40x19x120** **cm. 80x19x120** **cm. 120x19x120**		**583,00** 8 / 0,08 **682,00** 16 / 0,15 **901,00** 24 / 0,25
09610403	CAMINO ANTIVENTO 400 PER CPP-94G • Draught diverter 400 for CPP-94G • Strömungssicherung 400 fur CPP-94G • Cheminee anti-vent 400 pour CPP-94G • **Chimenea contra viento 400 para CPP-94G** **cm. 40x19x98h**		**583,00** 8 / 0,08

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

TPC-9
09560002

TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS)
- Head end filler strip for CF-PC-TP (Gas only)
- Abschluss-Element für CF-PC-TP (nur gas)
- Elément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz)
- **Chapa de cierre para CF-PC-TP (solo das)**



59,00
1 / 0,001

TPA-9
09560001

TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI
- Head end filler strip for all other models
- Abschluss-Element für alle anderen Modelle
- Elément de jonction pour tous les autres modèles
- **Chapa de cierre para todos los demás modelos**

59,00
1 / 0,001

TMA-9S

TESTATA 1 LATO SERIE 90
- Head 1 side S90
- Abschluss element 1 seite S90
- Element de jonction 1 coté S90
- **Embellecedor 1 lado S90**



226,00
10 / 0,01

TMA-99

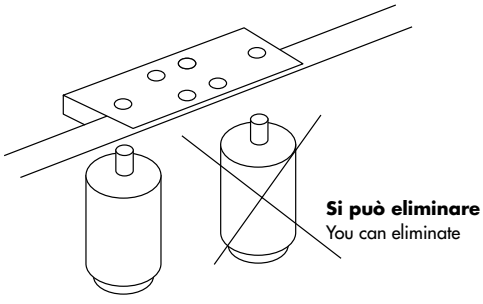
TESTATA 2 LATI SERIE 90
- Head 2 sides S90
- Abschluss element seiten S90
- Element de jonction 2 cotés S90
- **Embellecedor 2 lados S90**



452,00
20 / 0,02

SIA-7/9
08480000

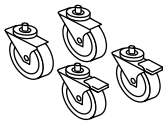
STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
- Lower bracket to join two items



50,00
2 / 0,001

SR-100
50900001

SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno
- Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
- 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
- Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
- **Equipo 4 ruedas Ø 100x30, 2 con frenos cm. 12,7h**

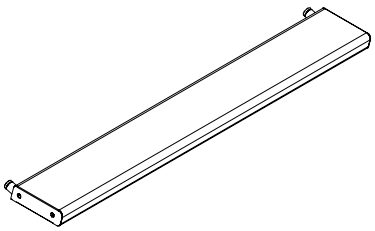


295,00
1 / 0,01

IPERLOTUS 90

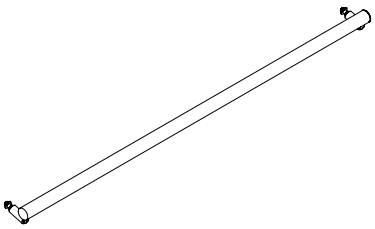
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

Mensola anteriore
- Earlier shelf
- Frühere Regal
- Plus tôt plateau
- **A principios de la plataforma**



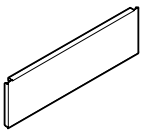
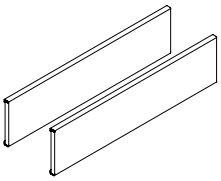
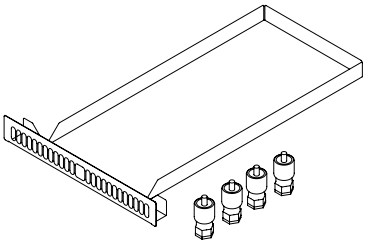
08570103	**cm. 30x21x5h**	**337,00**
08570104	**cm. 40x21x5h**	**345,00**
08570105	**cm. 50x21x5h**	**356,00**
08570106	**cm. 60x21x5h**	**366,00**
08570107	**cm. 70x21x5h**	**375,00**
08570108	**cm. 80x21x5h**	**383,00**
08570109	**cm. 90x21x5h**	**395,00**
08570110	**cm. 100x21x5h**	**404,00**
08570111	**cm. 110x21x5h**	**415,00**
08570112	**cm. 120x21x5h**	**426,00**
08570113	**cm. 130x21x5h**	**440,00**
08570114	**cm. 140x21x5h**	**450,00**
08570115	**cm. 150x21x5h**	**464,00**
08570116	**cm. 160x21x5h**	**478,00**

Corrimano
- Handrail
- Hand Lauf
- Main courante
- **Pasamano**



08570002	**cm. 20x7x4h**	**281,00**
08570003	**cm. 30x7x4h**	**286,00**
08570004	**cm. 40x7x4h**	**290,00**
08570005	**cm. 50x7x4h**	**298,00**
08570006	**cm. 60x7x4h**	**307,00**
08570007	**cm. 70x7x4h**	**312,00**
08570008	**cm. 80x7x4h**	**317,00**
08570009	**cm. 90x7x4h**	**322,00**
08570010	**cm. 100x7x4h**	**327,00**
08570011	**cm. 110x7x4h**	**337,00**
08570012	**cm. 120x7x4h**	**345,00**
08570013	**cm. 130x7x4h**	**357,00**
08570014	**cm. 140x7x4h**	**369,00**
08570015	**cm. 150x7x4h**	**403,00**
08570016	**cm. 160x7x4h**	**436,00**

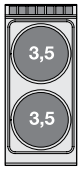
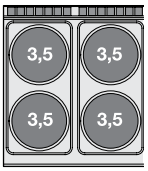
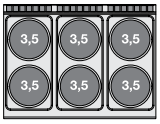
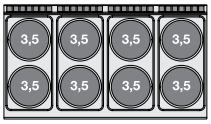
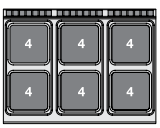
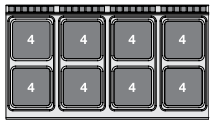
IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
533116300	Giunzione corrimano • Jjunction handrail • Gelenk Hand lauf • Main courante de l'embranchement • **Conexión pasamano** **cm. Ø 3x2,4**				**44,00**
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth • Grundsockel • Plinthe frontal • **Zocolos base** **a mt.**				**117,00**
FZ-9 09480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT • Side plinth - kit • Seitensockel - kit • Plinthe lateral - kit • **Zocolos lateral - kit** **cm. 1,5x80x6h**				**249,00**
CZ-94 09480004	CASSETTO ZOCCOLO - KIT • Drawer clog - kit • Schubladen sockel - kit • Tiroir plinthe - kit • **Cajon zocolos - kit** **cm. 40x81x5,5h**				**220,00**
CZ-98 09480008	**cm. 80x81x5,5h**				**338,00**
CZ-912 09480012	**cm. 120x81x5,5h**				**463,00**

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLT-92 19010200	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • **Sobre de trabajo** **cm. 20x90x28h**				**560,00** 18 / 0,12
PLST-94 19010401	**cm. 40x90x28h**				**592,00** 23 / 0,18
PLST-96 19010601	**cm. 60x90x28h**				**954,00** 29 / 0,28
PLST-98 19010801	**cm. 80x90x28h**				**1.061,00** 35 / 0,35
PLT-94 19010400	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica • Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h • Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter • Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo Cajón con 1 contenedor GN 1/1 15h plástico** **cm. 40x90x28h**				**791,00** 28 / 0,18
PLT-96 19010600	PIANO LAVORO Cassetto 49,5x50x15h inox • Worktop - Drawer cm. 49,5x50x15h • Arbeitsplatte - Schublade cm. 49,5x50x15h • Plan de travail - Tiroir inoxcm. 49,5x50x15h • **Sobre de trabajo. Cajón cm. 49,5x50x15h inox** **cm. 60x90x28h**				**1.175,00** 38 / 0,28
PLT-98 19010800	PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica • Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h • Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern • Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h • **Sobre de trabajo Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico** **cm. 80x90x28h**				**1.304,00** 46 / 0,35
LAT-94 19020400	LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h • Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h • Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h • Bac-evier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h • **Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h** **cm. 40x90x28h**				**1.030,00** 24 / 0,18

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCT-94ET 19030430	PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre • Boiling unit threephase - N. 2 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 2 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas cm. 40x90x28h**			7 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.197,00** 29 / 0,18 
PCT-98ET 19030830	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre • Boiling unit threephase - N. 4 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 4 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cm. 80x90x28h**			14 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.409,00** 68 / 0,35 
PCT-912ET 19031230	PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre • Boiling unit threephase - N. 6 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 6 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 6 planchas cm. 120x90x28h**			21 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.302,00** 94 / 0,51 
PCT-916ET 19031630	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 8 piastre • Boiling unit threephase - N. 8 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 8 Kochplatten • Rechaud triphase - N. 8 plaques • **Sobre de cocción trifásico - N. 8 planchas cm. 160x90x28h**			28 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.234,00** 131 / 0,68 
PCQT-94ET 19030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 2 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas cuadradas cm. 40x90x28h**			8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.661,00** 33 / 0,18 
PCQT-98ET 19030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 4 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cuadradas cm. 80x90x28h**			16 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.069,00** 71 / 0,35 
PCQT-912ET 19031231	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 6 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 6 planchas cuadradas cm. 120x90x28h**			24 kW 400V~3N 50/60 Hz	**4.821,00** 112 / 0,51 
PCQT-916ET 19031631	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 8 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 8 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 8 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 8 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 8 planchas cuadradas cm. 160x90x28h**			32 kW 400V~3N 50/60 Hz	**5.997,00** 150 / 0,68 

IPERLOTUS 90

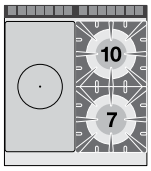
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCCT-94ET 19030432	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x77 • Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77 • Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm • Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 • **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 2 zonas - vidro cm.35x77 cm. 40x90x28h**		6,8 kW	400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.061,00** 38 / 0,18
PCCT-98ET 19030832	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x77 • Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77 • Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm • Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 • **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 4 zonas - vidro cm.75x77 cm. 80x90x28h**		13,6 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.611,00** 70 / 0,35
PCIT-94ET 19030433	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x77 (No coloque en los hornos o en los cajones) cm. 40x90x28h**		10 kW	400V~3 50/60 Hz	**7.073,00** 38 / 0,18
PCIT-94ETD 19030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**7.576,00** 38 / 0,18
PCIWT-94ET 19030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción "WOK" trifásica - 1 zona - Vidrio Ø 30 cm (No coloque en los hornos o en los cajones) cm. 40x90x28h**		5 kW	400V~3 50/60 Hz	**5.172,00** 34 / 0,18
PCIWT-94ETD 19030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**5.423,00** 34 / 0,18
PCIT-98ET 19030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Encimera inducción trifásica - 4 zonas - Vidrio cm.75x77 (No coloque en los hornos o en los cajones) cm. 80x90x28h**		20 kW	400V~3 50/60 Hz	**13.580,00** 76 / 0,35
PCIT-98ETD 19030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**14.584,00** 76 / 0,35

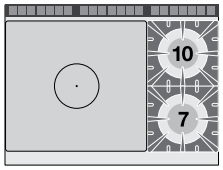
IPERLOTUS 90

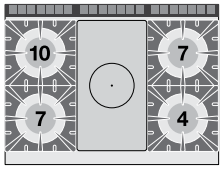
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCT-94G 19210450	PIANO COTTURA GAS 2 fuochi • Gas heated boiling - 2 burners • Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen • Rechaud gaz - 2 feuxvifs • **Sobres de cocción gas - 2 quemadores** **cm. 40x90x28h**		11 kW 9.460 kcal/h		**1.438,00** 64 / 0,18
PCT-98G 19210850	PIANO COTTURA GAS 4 fuochi • Gas heated boiling unit - 4 burners • Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen • Rechaud gaz - 4 feuxvifs • **Sobres de cocción gas - 4 quemadores** **cm. 80x90x28h**		28 kW 24.080 kcal/h		**2.518,00** 80 / 0,35
PCT-912G 19211250	PIANO COTTURA GAS 6 fuochi • Gas heated boiling unit - 6 burners • Gas-kochplatte - 6 Kochstellen • Rechaud gaz - 6 feuxvifs • **Sobres de cocción gas - 6 quemadores** **cm. 120x90x28h**		45 kW 38.700 kcal/h		**3.547,00** 131 / 0,51
PCT-916G 19211650	PIANO COTTURA GAS 8 fuochi • Gas heated boiling unit - 8 burners • Gas-kochplatte - 8 Kochstellen • Rechaud gaz - 8 feuxvifs • **Sobres de cocción gas - 8 quemadores** **cm. 160x90x28h**		56 kW 48.160 kcal/h		**4.613,00** 168 / 0,68
PAT-98G 19210851	"PAELLERO" GAS • "PAELLERO" Gas • "PAELLERO" Gas • "PAELLERO" gaz • **"PAELLERO" gas** **cm. 80x90x28h**		26,7 kW 22.962 kcal/h		**3.694,00** 139 / 0,35
TPT-94G 19290450	TUTTA PIASTRA Piastra cm 37x73 • Solid top - Plate 37x73 cm • Kochplatte - Platte 37x73 cm • Toute plaque - Plaque cm 37x73 • **Placa de cocción - Placa cm 37x73** **cm. 40x90x28h**		7 kW 6.020 kcal/h		**1.816,00** 64 / 0,18
TPT-98G 19290850	TUTTA PIASTRA Piastra cm 77x73 • Solid top - Plate 77x73 cm • Kochplatte - Platte 77x73 cm • Toute plaque - Plaque cm. 77x73 • **Placa de cocción - Placa cm 77x73** **cm. 80x90x28h**		12 kW 10.320 kcal/h		**2.665,00** 137 / 0,35
TPT-98ET 19120830	TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x68 - 4 zone • Solid top - Plate cm. 70x68 • Kochplatten - Platte cm. 70x68 • Toute plaque - Plaque cm. 70x68 • **Placa de cocción - Placa cm. 70x68** **cm. 80x90x28h**		13,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.359,00** 108 / 0,35

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TPIT-98ET 19120833	TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) • Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) • Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) • Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) • **Placa de cocción inducción trifásica - Vidrio cm.75x77 (No coloque en los hornos o en los cajones)** **cm. 80x90x28h**		28 kW	400V~3 50/60 Hz	**20.151,00** 80 / 0,35
TPIT-98ETD 19120838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • **Controles digitales**				**21.155,00** 80 / 0,35
TP2T-98G 19300850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 37x73 • Solid top + 2 burners - Plate 37x73 cm • Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x73 cm • Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x73 • **Placa de cocción + 2 fuegos - Placa cm 37x73** **cm. 80x90x28h**		24 kW 20.640 kcal/h		**2.733,00** 130 / 0,35
TP2T-912G 19291250	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 77x73 • Solid top + 2 burners - Plate 77x73 cm • Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 77x73 cm • Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 77x73 • **Placa de cocción + 2 fuegos - Placa cm. 77x73** **cm. 120x90x28h**		29 kW 24.940 kcal/h		**3.963,00** 157 / 0,51
TP4T-912G 19301250	TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x73 • Solid top + 4 burners - Plate 37x73 cm • Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x73 cm • Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x73 • **Placa de cocción + 4 fuegos - Placa cm. 37x73** **cm. 120x90x28h**		35 kW 30.100 kcal/h		**3.737,00** 155 / 0,51







IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
BMT-94EM 19050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h15 • Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • **Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h cm. 40x90x28h**			2,85 KW 230V~ 50/60 Hz	**1.413,00** 39 / 0,18
BMT-94G 19220450	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h cm. 40x90x28h**		3,5 kW 3.010 kcal/h		**1.679,00** 48 / 0,18
BMT-98ET 19050830	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • **Baño de maría trifásico - Cuba para GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 cm. 80x90x28h**			5,7 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.018,00** 54 / 0,35
BMT-98G 19220850	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 • **Baño de maría gas - Cuba para GN 2/1 + 2 xGN 1/3 15h cm. 80x90x28h**		6,5 kW 5.590 kcal/h		**2.462,00** 61 / 0,35
BST-94EM 19040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato • Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom • Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost • Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. • **Contenedor caliente por infrarrojo monofásico. Cuba cm. 30,5x51x16,5h con falso fondo agujereado cm. 40x90x28h**			1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.448,00** 48 / 0,18

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLT-94ET 19060431	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 36x68 • Fry-top smooth griddle threephase Plate cm. 36x68 • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 36x68 • Plaque lisse triphase Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso trifásico Plancha cm. 36x68**		7,5 kW	400V~3N 50/60 Hz	**1.924,00** 69 / 0,18
FTRT-94ET 19060433	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 36x68 • Fry-top grooved griddle threephase Plate cm. 36x68 • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée triphase Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado trifásico Plancha cm. 36x68**				**2.045,00** 69 / 0,18
FTLT-94ETS 19060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 36x68 • Fry-top chromed smooth griddle threephase Plate cm. 36x68 • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 36x68 • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha cm. 36x68**				**2.412,00** 69 / 0,18
FTRT-94ETS 19060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 36x68 • Fry-top grooved chromed griddle threephase Plate cm. 36x68 • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée chromée triphase Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha cm. 36x68 cm. 40x90x28h**				**2.528,00** 69 / 0,18
FTLT-94G 19230451	FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 36x68 • Fry-top smooth griddle gas Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte glatt Platte cm. 36x68 • Plaque lisse gaz Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso gas Plancha cm. 36x68**		9 kW 7.7440 kcal/h		**2.007,00** 71 / 0,18
FTRT-94G 19230453	FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 36x68 • Fry-top grooved griddle gas Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte gerillt Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée gaz Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado gas Plancha cm. 36x68**				**2.104,00** 71 / 0,18
FTLT-94GS 19230454	FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS Piastra cm. 36x68 • Fry-top chromed smooth griddle gas Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 36x68 • Plaque lisse chromee gaz Plaque cm. 36x68 • **Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 36x68**				**2.404,00** 71 / 0,18
FTRT-94GS 19230456	FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 36x68 • Fry-top grooved chromed griddle gas Plate cm. 36x68 • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 36x68 • Plaque nervurée chromée gaz Plaque cm. 36x68 • **Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 36x68 cm. 40x90x28h**				**2.517,00** 71 / 0,18

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO / KG / M³
FTLT-98ET 19060831	FRY-TOP LISCIO TRIFASE Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura • Fry-top smooth griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas • Griddleplatte glatt dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen • Plaque lisse triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson • **Fry-top liso trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**			15 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.851,00** 103 / 0,41
FTLRT-98ET 19060832	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**				**2.993,00** 103 / 0,41
FTRT-98ET 19060833	FRY-TOP RIGATO TRIFASE Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura • Fry-top grooved griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen • Plaque nervurée triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**				**3.138,00** 103 / 0,41
FTLT-98ETS 19060834	FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura • Fry-top chromed smooth griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**				**3.500,00** 103 / 0,41
FTLRT-98ETS 19060835	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**				**3.641,00** 103 / 0,41
FTRT-98ETS 19060836	FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura • Fry-top grooved chromed griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción cm. 80x90x28h**				**3.782,00** 103 / 0,41

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE
kW / kcal/h — kw / V~ / Hz
PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € — KG / M³

FTLT-98G
19230851

FRY-TOP LISCIO GAS Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top smooth griddle gas Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte glatt Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque lisse gaz Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top liso gas Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**



18 kW
15.480 kcal/h

3.079,00
108 / 0,41

FTLRT-98G
19230852

FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS
Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle gas Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**

3.222,00
108 / 0,41

FTRT-98G
19230853

FRY-TOP RIGATO GAS Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top grooved griddle gas Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte gerillt Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque nervurée gaz Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top estriado gas Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**

3.363,00
108 / 0,41

FTLT-98GS
19230854

FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS
Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top chromed smooth griddle gas Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**

3.829,00
108 / 0,41

FTLRT-98GS
19230855

FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS
Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**

3.976,00
108 / 0,41

FTRT-98GS
19230856

FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top grooved chromed griddle gas Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque nervurée chromée gaz Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**

cm. 80x90x28h

4.126,00
108 / 0,41

FTCT-94ET
19060437

FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Piastra cm. 36x68
- Fry-top ceramic glass threephase Plate cm. 36x68
- Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig Platte cm. 36x68
- Plaque vitrocéramique triphase Plaque cm. 36x68
- **Fry-top vitroceramica trifásico Plancha cm. 36x68**

cm. 40x90x28h



3,5 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.880,00
66 / 0,18

FTCT-98ET
19060837

FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE
Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura
- Fry-top ceramic glass threephase Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque vitrocéramique triphase Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- **Fry-top vitroceramica trifásico Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción**

cm. 80x90x28h

7 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

4.811,00
92 / 0,41

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CWT-94ET 19080430	GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inoxcm. 38x66 regolabile • Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66 • Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 • Grillade triphase - Grille inoxcm 38x66 • **Parrilla trifásico - Parrilla de acero inoxregulable cm 38x66** **cm. 40x90x28h**		7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.103,00** 57 / 0,21
CWT-94G 19250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inoxcm. 38x66 regolabile • Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x66 • Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 • Grille à gaz en pierre de lave - Grille inoxcm 38x66 • **Parrilla a gas piedra lávica - Parrilla de acero inoxregulable cm 38x66** **cm. 40x90x28h**		12 kW 10.320 kcal/h	**2.159,00** 56 / 0,21
CWT-98ET 19080830	GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura • Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66. 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen • Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico - N. 2 Parrillas de acero inoxregulable cm 38x66 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x90x28h**		15,6 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.200,00** 87 / 0,41
CWT-98G 19250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inoxcm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura • Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66 2 cooking areas • Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen • Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inoxcm. 38x66 - 2 zones de cuisson • **Parrilla a gas piedra lávica - N. 2 Parrillas de acero inoxregulable cm 38x66 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x90x28h**		24 kW 20.640 kcal/h	**3.355,00** 97 / 0,41
CWKT-94ET 19080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inoxcm. 27x63 ribaltabile • CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x63 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 • Grillade triphase CONTACT - Grille inoxrotatif cm 27x63 • **Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inoxcm 27x63** **cm. 40x90x28h**		5,415 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.792,00** 55 / 0,21
CWKT-98ET 19080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inoxcm. 55x63 ribaltabile - 2 zone cottura • CONTACT Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen • Grillade triphase CONTACT - Grille inoxrotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson • **Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inoxcm 55x63 - 2 zonas de cocción** **cm. 80x90x28h**		10,83 kW 400V~3N 50/60 Hz	**3.890,00** 85 / 0,41

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
F13T-94ET 19090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesto cm. 28x29x10h Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h • Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras trifásico 13 lt. - Cuba cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesta cm. 28x29x10h - Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x90x28h**		11,95 kW 400V~3N 50/60 Hz		**2.400,00** 55 / 0,21
F13T-94G 19260450	FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h 1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 10 kg/h • Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h • Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras a gas 13 lt. - Cuba cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 cesta cm. 28x29x10h - Filtro y tapa para cuba Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x90x28h**		12 kW 10.320 kcal/h		**2.678,00** 60 / 0,21
F2/8T-94ET 19090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h • Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras trifásico 8+8 lt. - 2Cuba cm. 14,8x35,5x22,5h- 2 cesta cm. 12x29x11,5h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x90x28h**		12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**3.127,00** 58 / 0,21
F2/8T-94G 19260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h • Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h • Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras a gas 8+8 lt. - 2 cubas cm. 15x35x23h 2 cestas cm. 12x30x9,5h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x90x28h**		9 kW 7.740 kcal/h		**3.665,00** 58 / 0,21
F2/13T-98ET 19090830	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Produzione patate: 20 kg/h • Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h • Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras trifásico 13+13 lt. - 2 cubas cm. 30,5x34x22,5h - 2 cestas cm. 28x29x10h . 2 filtros y tapas para cubas Prod. patatas: 20 Kg/h cm. 80x90x28h**		23,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.488,00** 75 / 0,41
F2/13T-98G 19260850	FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h • Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h • Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe m. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h • Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras a gas 13+13 lt. - 2 cubas cm. 31,5x34,5x22,5h 2 cestas cm. 28x29x10h - 2 filtros y tapas para cubas. Prod. patatas: 20 Kg/h cm. 80x90x28h**		24 kW 20.640 kcal/h		**4.266,00** 81 / 0,41

IPERLOTUS 90

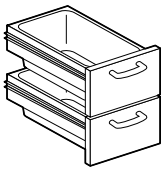
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO
MFV-98ET 09490830	Base con Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 56x36x34h (non sovrapporre elementi ad induzione) • Stand with electric fan oven GN 1/1 cm. 56x36x34h (no induction top) • Unterbau mit Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 56x36x34h (nicht Induktions) • Placard avec Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 56x36x34h (il faut pas de induction) • **Mueble con Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 56x36x34h (no inducción)** **cm. 80x83x57h**	5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**3.385,00** 80 / 0,6
CMF-98 09490800	COPERCHIO per MFV-98E • Lid for MFV-98E • Berichterstattung fur MFV-98E • Couvercle pour MFV-98E • **Cubertura para MFV-98E** **cm. 80x82,5x2,8h**		**230,00** 6 / 0,02
MPI-94 09410403	BASE CON PORTA PER INDUZIONE • Stand with door for induction top • Unterbau fur Induktions mit Tür • Placard pour induction avec porte • **Mueble base para inducción con puerta** **cm. 40x81x57h**		**700,00** 22 / 0,24
MPI-98 09410803	**cm. 80x81x57h**		**808,00** 29 / 0,45
M-94 09410400	BASE NEUTRA • Stand • Offener Unterbau • Placard ouvert • **Mueble base** **cm. 40x78,5x57h**	Puertas no incluidas	**480,00** 19 / 0,24
M-96 09410600	**cm. 60x78,5x57h**		**548,00** 23 / 0,35
M-98 09410800	**cm. 80x78,5x57h**	Puertas no incluidas	**588,00** 26 / 0,45
M-912 09411200	**cm. 120x78,5x57h**		**786,00** 38 / 0,64
M-916 09411600	**cm. 160x78,5x57h**		**1.044,00** 57 / 0,84
PM-73/93-DX 08430302	PORTA 300 DESTRA • Right door 300 / • Rechte tür 300 • Porte droite 300 / • **Puerta derecha 300** **cm. 29,5x2,5x47,5h**		**163,00** 3 / 0,005
PM-74/94-DX 08430402	PORTA 400 DESTRA • Right door 400 / • Rechte tür 400 • Porte droite 400 / • **Puerta derecha 400** **cm. 39,5x2,5x47,5h**		**169,00** 3,5 / 0,006
PM-73/93-SX 08430303	PORTA 300 SINISTRA • Left door 300 /• inke tür 300 • Porte gauche 300 / • **Puerta iziquierda 300** **cm. 29,5x2,5x47,5h**		**163,00** 3 / 0,005
PM-74/94-SX 08430403	PORTA 400 SINISTRA • Left door 400 / • Linke tür 400 • Porte gauche 400 / • **Puerta iziquierda 400** **cm. 39,5x2,5x47,5h**		**169,00** 3,5 / 0,006

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

C-74/94
08440420

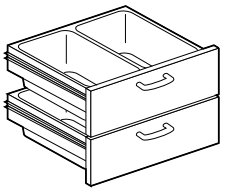
CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
- Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides.
- Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Teleskopeinführungen.
- Tiroirs pour mueble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques.
- **Cajonera 400 - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas. cm. 39,5x59x47,5h**



651,00
18 / 0,11

C-76/96
08440620

CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche.
- Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inoxcontainers, telescopic guides.
- Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Teleskopeinführungen.
- Tiroirs pour mueble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.
- **Cajonera 600 - N. 2 cajones con 2 contenedores de acero inox, guías telescópicas. cm. 59,5x59x47,5h**



901,00
22 / 0,18

C-78/98
08440820

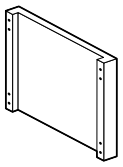
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
- Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides.
- Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunstoffbehältern, Teleskopeinführungen.
- Tiroirs pour mueble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques.
- **Cajonera 800 - N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas. cm. 79,5x59x47,5h**

918,00
26 / 0,22

D-90
09470001

DIVISORIO base neutra
- Spacer for stand
- Trennwand fur offener unterbau
- Separation pour placard ouvert
- Divisorio para mueble base

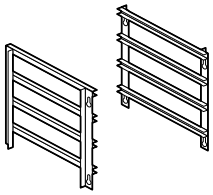
cm. 5x78x38h



165,00
2,5 / 0,015

PT-74/94
08460002

PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.
- Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm.
- Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
- Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
- **Portacazuelas 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**



353,00
2,5 / 0,01

PT-78/98
08460012

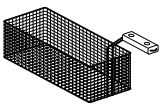
PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.
- Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm.
- Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm.
- Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm.
- **Portacazuelas 800 (GN-2/1) - N. 4 estantes, int. 7 cm.**

470,00
4 / 0,02

531048800

CESTO 1/2 per F13T-G/E
- Basket 1/2 for F13T-G/E
- Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E
- Panier 1/2 pour F13T-G/E
- **Cesta 1/2 para F13T-G/E**

cm. 13,5x29x9h



74,00
0,8 / 0,02

IPERLOTUS 90

MOD. / COD.
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE
kW / kcal/h
kw / V~ / Hz
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

N.B.: BASI REFRIGERATE: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B.: refrigerated stand: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B.: gekuhlter unterbau: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• N.B. soubassement refrigere: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
• **N.B.: bases refrigeradas: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"**

MARINE LOTUS



UK COOKERS

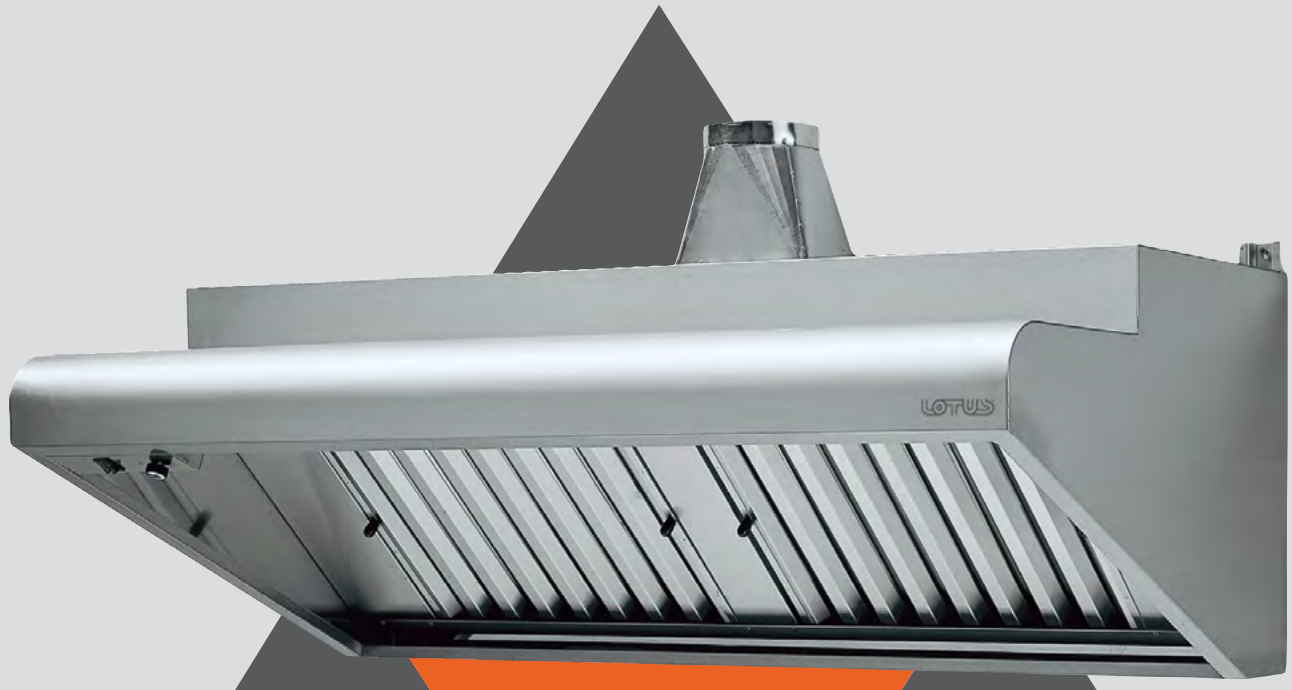


NUOVE SERIE LOTUS CON LISTINI A PARTE
• New Lotus lines with separate price lists.
• Neuen Linien Lotus mit anderen Preislisten.
• Nouvelles lignes LOTUS avec listes de prixà part.
• **Nuevas series Lotus con los listinos separados.**

CAMPANAS

En pared y centrales

Hoods on wall and centrals



CAMPANA PARED COMPLETA
K-12S

Campanas
Infografía



INTERRUPTOR LÁMPARA ESTANCA
RV1L

SALIDA DE HUMOS

VARIADOR VELOCIDAD MOTOR
RV2L

LÁMPARA ESTANCA
IP65

FILTRO DE LAMAS EN INOXIDABLE
F4/5

PARED TRASERA CAMPANA
SK-12

CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
K-6S 30000600	CAPPA A PARETE completa di motore aspirante, regolatore di velocità e lampada. Portata 900 mc/h • Wall hood complete of motor, speed-control and light. 900 mc/h • Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 900 mc/h • Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 900 mc/h • **Campana mural completa del motor aspirante, regulador de velocidad y lámpara. 900 mc/h** **cm. 60x72x50h**	Ø 20 cm. 	0,563 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.650,00** 35 / 0,32
K-8S 30000800	Portata 1000 mc/h • 1000 mc/h / • 1000 mc/h • 1000 mc/h / • **1000 mc/h** **cm. 80x72x50h**				**1.713,00** 39 / 0,42
K-9S 30000900	Portata 1100 mc/h • 1100 mc/h / • 1100 mc/h • 1100 mc/h / • **1100 mc/h** **cm. 90x72x50h**				**1.872,00** 40 / 0,47
K-10S 30001000	Portata 1200 mc/h • 1200 mc/h / • 1200 mc/h • 1200 mc/h / • **1200 mc/h** **cm. 100x72x50h**		0,570 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.941,00** 42 / 0,52
K-12S 30001200	Portata 1300 mc/h • 1300 mc/h / • 1300 mc/h • 1300 mc/h / • **1300 mc/h** **cm. 120x72x50h**				**2.020,00** 45 / 0,62
K-14S 30001400	Portata 1500 mc/h • 1500 mc/h / • 1500 mc/h • 1500 mc/h / • **1500 mc/h** **cm. 140x72x50h**				**2.184,00** 51 / 0,71
K-15S 30001500	Portata 2000 mc/h • 2000 mc/h / • 2000 mc/h • 2000 mc/h / • **2000 mc/h** **cm. 150x72x50h**	Ø 25 cm. 	0,846 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.312,00** 61 / 0,76
K-16S 30001600	Portata 2100 mc/h • 2100 mc/h / • 2100 mc/h • 2100 mc/h / • **2100 mc/h** **cm. 160x72x50h**				**2.360,00** 63 / 0,81
K-18S 30001800	Portata 2200 mc/h • 2200 mc/h / • 2200 mc/h • 2200 mc/h / • **2200 mc/h** **cm. 180x72x50h**		0,864 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.504,00** 65 / 0,9
K-20S 30002000	Portata 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • **2500 mc/h** **cm. 200x72x50h**				**2.554,00** 68 / 1
K-22S 30002200	Portata 2300 mc/h • 2300 mc/h / • 2300 mc/h • 2300 mc/h / • **2300 mc/h** **cm. 220x72x50h**				**2.619,00** 72 / 1,1
K-24S 30002400	Portata 2400 mc/h • 2400 mc/h / • 2400 mc/h • 2400 mc/h / • **2400 mc/h** **cm. 240x72x50h**		0,886 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.780,00** 75 / 1,2
K-26S 30002600	Portata 2450 mc/h • 2450 mc/h / • 2450 mc/h • 2450 mc/h / • **2450 mc/h** **cm. 260x72x50h**				**2.877,00** 78 / 1,3
K-28S 30002800	Portata 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • **2500 mc/h** **cm. 280x72x50h**				**2.939,00** 81 / 1,4
K-30S 30003000	Portata 2600 mc/h • 2600 mc/h / • 2600 mc/h • 2600 mc/h / • **2600 mc/h** **cm. 300x72x50h**				**3.104,00** 84 / 1,5

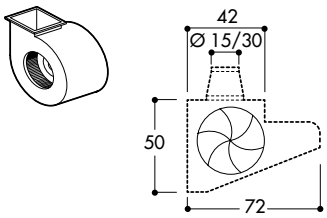
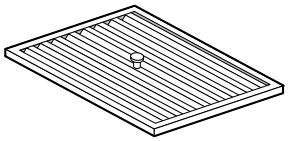
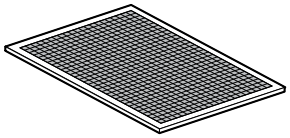
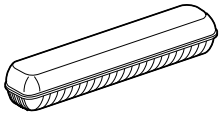
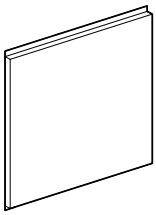
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
KE-8S 30000801	CAPPA A PARETE completa di motore aspirante, regolatore di velocità e lampada. Portata 1000 mc/h • Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1000 mc/h • Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1000 mc/h • Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1000 mc/h • **Campana mural completa del motor aspirante, regulador de velocidad y lámpara. 1000 mc/h** **cm. 80x85x50h**	Ø 20 cm. 	0,563 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.806,00** 41 / 0,5
KE-10S 30001001	Portata 1200 mc/h • 1200 mc/h / • 1200 mc/h • 1200 mc/h / • **1200 mc/h** **cm. 100x85x50h**		0,570 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.050,00** 42 / 0,61
KE-12S 30001201	Portata 1300 mc/h • 1300 mc/h / • 1300 mc/h • 1300 mc/h / • **1300 mc/h** **cm. 120x85x50h**				**2.138,00** 44 / 0,73
KE-14S 30001401	Portata 1500 mc/h • 1500 mc/h / • 1500 mc/h • 1500 mc/h / • **1500 mc/h** **cm. 140x85x50h**				**2.310,00** 54 / 0,84
KE-16S 30001601	Portata 2100 mc/h • 2100 mc/h / • 2100 mc/h • 2100 mc/h / • **2100 mc/h** **cm. 160x85x50h**	Ø 25 cm. 	0,846 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.480,00** 66 / 0,96
KE-18S 30001801	Portata 2200 mc/h • 2200 mc/h / • 2200 mc/h • 2200 mc/h / • **2200 mc/h** **cm. 180x85x50h**		0,864 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.657,00** 68 / 1,1
KE-20S 30002001	Portata 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • **2500 mc/h** **cm. 200x85x50h**				**2.708,00** 71 / 1,18
KE-22S 30002201	Portata 2300 mc/h • 2300 mc/h / • 2300 mc/h • 2300 mc/h / • **2300 mc/h** **cm. 220x85x50h**				**2.778,00** 75 / 1,3
KE-24S 30002401	Portata 2400 mc/h • 2400 mc/h / • 2400 mc/h • 2400 mc/h / • **2400 mc/h** **cm. 240x85x50h**		0,886 kW	230V~ 50/60 Hz	**3.005,00** 78 / 1,42
KE-26S 30002601	Portata 2450 mc/h • 2450 mc/h / • 2450 mc/h • 2450 mc/h / • **2450 mc/h** **cm. 260x85x50h**				**3.054,00** 82 / 1,54
KE-28S 30002801	Portata 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • **2500 mc/h** **cm. 280x85x50h**				**3.127,00** 85 / 1,66
KE-30S 30003001	Portata 2600 mc/h • 2600 mc/h / • 2600 mc/h • 2600 mc/h / • **2600 mc/h** **cm. 300x85x50h**				**3.301,00** 88 / 1,77

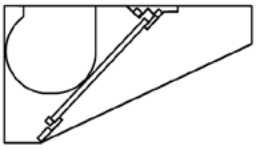
CAPPE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
K-6 30010600	Cappa a parete senza motore • Wall hood without motor • Wandhaube ohne Motor • Hotte murale sans moteur • **Campana mural sin motor** **cm. 60x72x50h**	Ø 20 cm.			**714,00** 24 / 0,32
K-8 30010800	**cm. 80x72x50h**				**817,00** 27 / 0,42
K-9 30010900	**cm. 90x72x50h**				**937,00** 28 / 0,47
K-10 30011000	**cm. 100x72x50h**				**1.004,00** 30 / 0,52
K-12 30011200	**cm. 120x72x50h**				**1.086,00** 33 / 0,62
K-14 30011400	**cm. 140x72x50h**				**1.214,00** 41 / 0,71
K-15 30011500	**cm. 150x72x50h**	Ø 25 cm.			**1.247,00** 43 / 0,76
K-16 30011600	**cm. 160x72x50h**				**1.294,00** 44 / 0,81
K-18 30011800	**cm. 180x72x50h**				**1.453,00** 46 / 0,9
K-20 30012000	**cm. 200x72x50h**				**1.506,00** 49 / 1
K-22 30012200	**cm. 220x72x50h**				**1.568,00** 52 / 1,1
K-24 30012400	**cm. 240x72x50h**				**1.698,00** 55 / 1,2
K-26 30012600	**cm. 260x72x50h**				**1.792,00** 58 / 1,3
K-28 30012800	**cm. 280x72x50h**				**1.859,00** 61 / 1,4
K-30 30013000	**cm. 300x72x50h**				**2.020,00** 64 / 1,5
KE-8 30010801	Cappa a parete senza motore • Wall hood without motor • Wandhaube ohne Motor • Hotte murale sans moteur • **Campana mural sin motor** **cm. 80x85x50h**	Ø 20 cm.			**883,00** 29 / 0,5
KE-10 30011001	**cm. 100x85x50h**				**1.087,00** 32 / 0,61
KE-12 30011201	**cm. 120x85x50h**				**1.176,00** 35 / 0,73
KE-14 30011401	**cm. 140x85x50h**				**1.353,00** 44 / 0,84
KE-16 30011601	**cm. 160x85x50h**	Ø 25 cm.			**1.400,00** 47 / 0,96
KE-18 30011801	**cm. 180x85x50h**				**1.573,00** 49 / 1,1
KE-20 30012001	**cm. 200x85x50h**				**1.629,00** 52 / 1,18
KE-22 30012201	**cm. 220x85x50h**				**1.698,00** 55 / 1,3
KE-24 30012401	**cm. 240x85x50h**				**1.835,00** 58 / 1,42
KE-26 30012601	**cm. 260x85x50h**				**1.940,00** 62 / 1,54
KE-28 30012801	**cm. 280x85x50h**				**2.012,00** 65 / 1,66
KE-30 30013001	**cm. 300x85x50h**				**2.186,00** 68 / 1,77

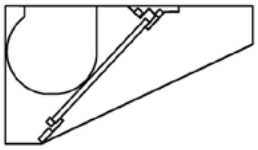
CAPPE

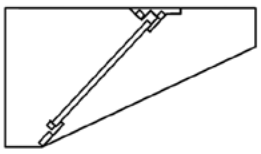
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
MA6/14 30020010	MOTORE ASPIRANTE 1500 mc/h per K&KE • Extractor motor singlephase 1500 mc/h • Absaugmotor einphasig 1500 mc/h • Moteur d'aspiration monophase 1500 mc/h • **Motor aspirante monofásico 1500 mc/h**			0,552 KW 230V~ 50/60 Hz	**622,00** 10 / 0,05
MA15/30 30020011	MOTORE ASPIRANTE 2600 mc/h per K&KE • Extractor motor singlephase 2600 mc/h • Absaugmotor einphasig 2600 mc/h • Moteur d'aspiration monophase 2600 mc/h • **Motor aspirante monofásico 2600 mc/h**			0,828 KW 230V~ 50/60 Hz	**673,00** 16 / 0,06
SIK 5/4 30201201	FILTRO LABIRINTO PER K&KE • Labyrinth filter • Labyrinthfilter • Filtre à layrinthe • **Filtro de laberinto** **cm. 40x50x2,5h**				**141,00** 2 / 0,007
SR 5/4 30201202	FILTRO RETE • Net filter • Netzfilter • Filtre en réseau • **Filtro de malla** **cm. 40x50x1,2h**				**110,00** 1 / 0,0015
LC 6/9 30020020	LAMPADA PER CAPPA K&KE • Light for hood mod. K&KE • Beleuchtung für abzugshaube mod. K&KE • Lampe pour hotte mod. K&KE • **Lámpara para campana mod. K&KE** **cm. 30**			0,011 KW 230V~ 50/60 Hz	**196,00** 1 /
LC10/16 30020021	**cm. 66**			0,018 KW 230V~ 50/60 Hz	**225,00** 2 /
LC18/22 30020022	**cm. 127**			0,036 KW 230V~ 50/60 Hz	**265,00** 3 /
LC24/30 30020023	**cm. 157**			0,058 KW 230V~ 50/60 Hz	**334,00** 4 /
SK-6 30040600	SCHIENA CAPPA K&KE • Splash back K&KE / • Rückwand haube K&KE • Finition dos pour hotte K&KE / • **Posterior campana K&KE** **cm. 60x80**				**144,00** 3 /
SK-8 30040800	**cm. 80x80**				**156,00** 4 /
SK-9 30040900	**cm. 90x80**				**168,00** 4,5 /
SK-10 30041000	**cm. 100x80**				**194,00** 5 /
SK-12 30041200	**cm. 120x80**				**230,00** 6 /
SK-14 30041400	**cm. 140x80**				**276,00** 7 /
SK-15 30041500	**cm. 150x80**				**299,00** 7,5 /
SK-16 30041600	**cm. 160x80**				**322,00** 8 /
SK-18 30041800	**cm. 180x80**				**357,00** 9 /
SK-20 30042000	**cm. 200x80**				**398,00** 10 /

CAPPE

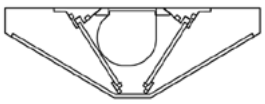
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
_01P1V1112	CAPPA A PARETE Completa di motore aspirante. Portata 1452 mc/h a 0,3 m/sec • Wall hood complete of motor. 1452 mc/h - 0,3 m/sec • Wandhaube mit Motor. 1452 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes murale complète de moteur. 1452 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas mural completa del motor.** **1452 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 120x110x50h**		0,42 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.611,00** 45 / 0,93
_01P1V1114	Portata 1694 mc/h - 0,3 m/sec • 1694 mc/h - 0,3 m/sec / • 1694 mc/h - 0,3 m/sec • 1694 mc/h - 0,3 m/sec / • **1694 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 140x110x50h**				**1.749,00** 48 / 1,07
_01P1V1116	Portata 1936 mc/h - 0,3 m/sec • 1936 mc/h - 0,3 m/sec / • 1936 mc/h - 0,3 m/sec • 1936 mc/h - 0,3 m/sec / • **1936 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 160x110x50h**				**1.804,00** 51 / 1,22
_01P1V1118	Portata 2178 mc/h - 0,3 m/sec • 2178 mc/h - 0,3 m/sec / • 2178 mc/h - 0,3 m/sec • 2178 mc/h - 0,3 m/sec / • **2178 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 180x110x50h**				**2.050,00** 55 / 1,36
_01P1V1120	Portata 2420 mc/h - 0,3 m/sec • 2420 mc/h - 0,3 m/sec / • 2420 mc/h - 0,3 m/sec • 2420 mc/h - 0,3 m/sec / • **2420 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 200x110x50h**				**2.114,00** 58 / 1,51
_01P1V1122	Portata 2662 mc/h - 0,3 m/sec • 2662 mc/h - 0,3 m/sec / • 2662 mc/h - 0,3 m/sec • 2662 mc/h - 0,3 m/sec / • **2662 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 220x110x50h**				**2.254,00** 62 / 1,65
_01P1V1124	Portata 2904 mc/h - 0,3 m/sec • 2904 mc/h - 0,3 m/sec / • 2904 mc/h - 0,3 m/sec • 2904 mc/h - 0,3 m/sec / • **2904 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 240x110x50h**				**2.324,00** 66 / 1,8
_01P1V1126	Portata 3146 mc/h - 0,3 m/sec • 3146 mc/h - 0,3 m/sec / • 3146 mc/h - 0,3 m/sec • 3146 mc/h - 0,3 m/sec / • **3146 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 260x110x50h**				**2.512,00** 70 / 1,94

CAPPE

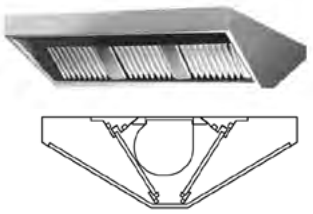
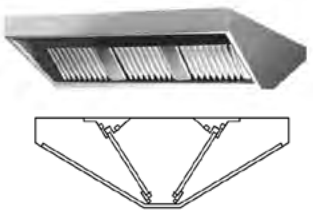
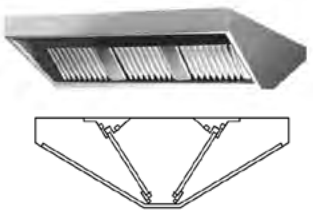
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_01P2V1128	CAPPA A PARETE Completa di 2 motori aspiranti. Portata 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Wall hood complete of 2 motors. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Wandhaube mit 2 Motor. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes murale complète de 2 moteur. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Campanas mural completa de 2 motores. 3388 mc/h - 0,3 m/sec **cm. 280x110x50h**		0,84 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.952,00** 82 / 2,09
_01P2V1130	Portata 3630 mc/h - 0,3 m/sec • 3630 mc/h - 0,3 m/sec / • 3630 mc/h - 0,3 m/sec • 3630 mc/h - 0,3 m/sec / • **3630 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 300x110x50h**				**3.147,00** 87 / 2,23
_01P2V1132	Portata 3872 mc/h - 0,3 m/sec • 3872 mc/h - 0,3 m/sec / • 3872 mc/h - 0,3 m/sec • 3872 mc/h - 0,3 m/sec / • **3872 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 320x110x50h**				**3.245,00** 92 / 2,38
_01P2V1134	Portata 4114 mc/h - 0,3 m/sec • 4114 mc/h - 0,3 m/sec / • 4114 mc/h - 0,3 m/sec • 4114 mc/h - 0,3 m/sec / • **4114 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 340x110x50h**				**3.333,00** 95 / 2,52
_01P2V1136	Portata 4356 mc/h - 0,3 m/sec • 4356 mc/h - 0,3 m/sec / • 4356 mc/h - 0,3 m/sec • 4356 mc/h - 0,3 m/sec / • **4356 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 360x110x50h**				**3.436,00** 97 / 2,67
_01P2V1138	Portata 4598 mc/h - 0,3 m/sec • 4598 mc/h - 0,3 m/sec / • 4598 mc/h - 0,3 m/sec • 4598 mc/h - 0,3 m/sec / • **4598 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 380x110x50h**				**3.519,00** 100 / 2,81
_01P2V1140	Portata 4840 mc/h - 0,3 m/sec • 4840 mc/h - 0,3 m/sec / • 4840 mc/h - 0,3 m/sec • 4840 mc/h - 0,3 m/sec / • **4840 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 400x110x50h**				**3.628,00** 103 / 2,96

_01P0N1112	Cappa a parete senza motore • Wall hood without motor / • Wandhaube ohne Motor • Hotte murale sans moteur / • **Campana mural sin motor** **cm. 120x110x50h**		**1.117,00** 35 / 0,93
_01P0N1114	**cm. 140x110x50h**		**1.271,00** 38 / 1,07
_01P0N1116	**cm. 160x110x50h**		**1.309,00** 41 / 1,22
_01P0N1118	**cm. 180x110x50h**		**1.489,00** 45 / 1,36
_01P0N1120	**cm. 200x110x50h**		**1.535,00** 48 / 1,51
_01P0N1122	**cm. 220x110x50h**		**1.663,00** 52 / 1,65
_01P0N1124	**cm. 240x110x50h**		**1.715,00** 56 / 1,8
_01P0N1126	**cm. 260x110x50h**		**1.835,00** 59 / 1,94
_01P0N1128	**cm. 280x110x50h**		**1.892,00** 62 / 2,09
_01P0N1130	**cm. 300x110x50h**		**2.109,00** 65 / 2,23
_01P0N1132	**cm. 320x110x50h**		**2.175,00** 69 / 2,38
_01P0N1134	**cm. 340x110x50h**		**2.357,00** 72 / 2,52
_01P0N1136	**cm. 360x110x50h**		**2.430,00** 75 / 2,67
_01P0N1138	**cm. 380x110x50h**		**2.532,00** 79 / 2,81
_01P0N1140	**cm. 400x110x50h**		**2.609,00** 83 / 2,96

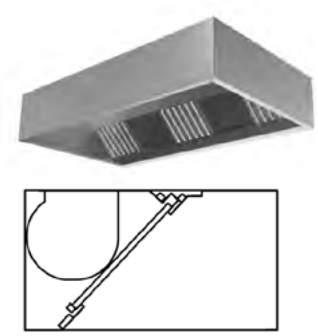
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_01C1V1412	CAPPA CENTRALE Completa di motore aspirante. Portata 1848 mc/h a 0,3 m/sec • Central hood complete of motor. 1848 mc/h - 0,3 m/sec • Deckenhaube mit Motor. 1848 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes centrales complète de moteur. 1848 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales completa del motor.** **1848 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 120x140x50h**	 	0,42 kW	230V~ 50/60 Hz	**1.660,00** 49 / 1,15
_01C1V1416	Portata 2464 mc/h a 0,3 m/sec • 2464 mc/h - 0,3 m/sec / • 2464 mc/h - 0,3 m/sec • 2464 mc/h - 0,3 m/sec / • **2464 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 160x140x50h**				**1.852,00** 55 / 1,51
_01C1V1420	Portata 3080 mc/h a 0,3 m/sec • 3080 mc/h - 0,3 m/sec / • 3080 mc/h - 0,3 m/sec • 3080 mc/h - 0,3 m/sec / • **3080 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 200x140x50h**				**2.070,00** 62 / 1,87
_01C1V1424	Portata 3696 mc/h a 0,3 m/sec • 3696 mc/h - 0,3 m/sec / • 3696 mc/h - 0,3 m/sec • 3696 mc/h - 0,3 m/sec / • **3696 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 240x140x50h**				**2.275,00** 79 / 2,23
_01C2V1428	CAPPA CENTRALE Completa di 2 motori aspiranti. Portata 4312 mc/h a 0,3 m/sec • Central hood complete of 2 motors. 4312 mc/h - 0,3 m/sec • Deckenhaube mit 2 Motor. 4312 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes centrales complète de 2 moteur. 4312 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales completa de 2 motores.** **4312 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 280x140x50h**		0,84 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.638,00** 86 / 2,59
_01C2V1432	Cportata 4928 mc/h a 0,3 m/sec • 4928 mc/h - 0,3 m/sec / • 4928 mc/h - 0,3 m/sec • 4928 mc/h - 0,3 m/sec / • **4928 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 320x140x50h**				**3.131,00** 92 / 2,95
_01C2V1436	Portata 5544 mc/h a 0,3 m/sec • 5544 mc/h - 0,3 m/sec / • 5544 mc/h - 0,3 m/sec • 5544 mc/h - 0,3 m/sec / • **5544 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 360x140x50h**				**3.816,00** 99 / 3,31
_01C2V1440	Portata 6160 mc/h a 0,3 m/sec • 6160 mc/h - 0,3 m/sec / • 6160 mc/h - 0,3 m/sec • 6160 mc/h - 0,3 m/sec / • **6160 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 400x140x50h**				**4.026,00** 106 / 3,67

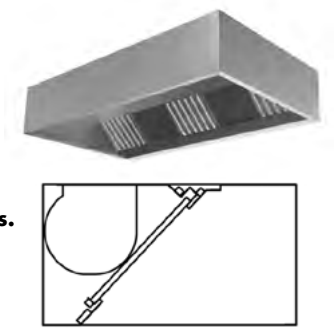
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_01C1V2020	CAPPA CENTRALE Completa di motore aspirante. Portata 4400 mc/h a 0,3 m/sec • Central hood complete of motor. 4400 mc/h - 0,3 m/sec • Deckenhaube mit Motor. 4400 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes centrales complète de moteur. 4400 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales completa del motor. 4400 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 200x200x50h**		0,42 kW	230V~ 50/60 Hz	**2.699,00** 81 / 2,59
_01C1V2024	Portata 5280 mc/h a 0,3 m/sec • 5280 mc/h - 0,3 m/sec / • 5280 mc/h - 0,3 m/sec • 5280 mc/h - 0,3 m/sec / • **5280 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 240x200x50h**				**3.007,00** 90 / 3,09
_01C2V2028	CAPPA CENTRALE Completa di 2 motori aspiranti. Portata 6160 mc/h a 0,3 m/sec • Central hood complete of 2 motors. 6160 mc/h - 0,3 m/sec • Deckenhaube mit 2 Motor. 6160 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes centrales complète de 2 moteur. 6160 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales completa de 2 motores. 6160 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 280x200x50h**		0,84 kW	230V~ 50/60 Hz	**3.990,00** 99 / 3,59
_01C2V2032	Portata 7040 mc/h a 0,3 m/sec • 7040 mc/h - 0,3 m/sec / • 7040 mc/h - 0,3 m/sec • 7040 mc/h - 0,3 m/sec / • **7040 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 320x200x50h**				**4.262,00** 108 / 4,09
_01C2V2036	Portata 7920 mc/h a 0,3 m/sec • 7920 mc/h - 0,3 m/sec / • 7920 mc/h - 0,3 m/sec • 7920 mc/h - 0,3 m/sec / • **7920 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 360x200x50h**				**4.824,00** 117 / 4,59
_01C2V2040	Portata 8800 mc/h a 0,3 m/sec • 8800 mc/h - 0,3 m/sec / • 8800 mc/h - 0,3 m/sec • 8800 mc/h - 0,3 m/sec / • **8800 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 400x200x50h**				**5.285,00** 126 / 5,09
_01C0N1412	CAPPA CENTRALE senza motore • Central hood without motor • Deckenhaube ohne Motor • Hottes centrales sans moteur • Campanas centrales sin motor **cm. 120x140x50h**				**1.172,00** 39 / 1,15
_01C0N1416	**cm. 160x140x50h**				**1.363,00** 45 / 1,51
_01C0N1420	**cm. 200x140x50h**				**1.572,00** 52 / 1,87
_01C0N1424	**cm. 240x140x50h**				**1.771,00** 59 / 2,23
_01C0N1428	**cm. 280x140x50h**				**1.990,00** 66 / 2,59
_01C0N1432	**cm. 320x140x50h**				**2.354,00** 72 / 2,95
_01C0N1436	**cm. 360x140x50h**				**2.873,00** 79 / 3,31
_01C0N1440	**cm. 400x140x50h**				**3.140,00** 86 / 3,67
_01C0N2020	**cm. 200x200x50h**				**2.201,00** 61 / 2,59
_01C0N2024	**cm. 240x200x50h**				**2.502,00** 70 / 3,09
_01C0N2028	**cm. 280x200x50h**				**2.702,00** 79 / 3,59
_01C0N2032	**cm. 320x200x50h**				**3.005,00** 88 / 4,09
_01C0N2036	**cm. 360x200x50h**				**3.792,00** 97 / 4,59
_01C0N2040	**cm. 400x200x50h**				**4.216,00** 106 / 5,09

CAPPE

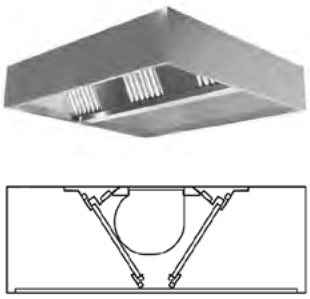
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_03P1V1112	CAPPA A PARETE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata 1452 mc/h a 0,3 m/sec • Parallelepiped wall hood complete of motor. 1452 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Wandhaube mit Motor. 1452 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique murale complète de moteur. 1452 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas cúbica mural completa del motor. 1452 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 120x110x50h**			0,42 kW 230V~ 50/60 Hz		**1.675,00** 48 / 0,93
_03P1V1114	Portata 1694 mc/h a 0,3 m/sec • 1694 mc/h - 0,3 m/sec / • 1694 mc/h - 0,3 m/sec • 1694 mc/h - 0,3 m/sec / • **1694 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 140x110x50h**					**1.974,00** 57 / 1,07
_03P1V1116	Portata 1936 mc/h a 0,3 m/sec • 1936 mc/h - 0,3 m/sec / • 1936 mc/h - 0,3 m/sec • 1936 mc/h - 0,3 m/sec / • **1936 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 160x110x50h**					**2.035,00** 65 / 1,22
_03P1V1118	Portata 2178 mc/h a 0,3 m/sec • 2178 mc/h - 0,3 m/sec / • 2178 mc/h - 0,3 m/sec • 2178 mc/h - 0,3 m/sec / • **2178 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 180x110x50h**					**2.308,00** 69 / 1,36
_03P1V1120	Portata 2420 mc/h a 0,3 m/sec • 2420 mc/h - 0,3 m/sec / • 2420 mc/h - 0,3 m/sec • 2420 mc/h - 0,3 m/sec / • **2420 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 200x110x50h**					**2.379,00** 73 / 1,51
_03P1V1122	Portata 2662 mc/h a 0,3 m/sec • 2662 mc/h - 0,3 m/sec / • 2662 mc/h - 0,3 m/sec • 2662 mc/h - 0,3 m/sec / • **2662 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 220x110x50h**					**2.542,00** 77 / 1,65
_03P1V1124	Portata 2904 mc/h a 0,3 m/sec • 2904 mc/h - 0,3 m/sec / • 2904 mc/h - 0,3 m/sec • 2904 mc/h - 0,3 m/sec / • **2904 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 240x110x50h**					**2.621,00** 81 / 1,8
_03P1V1126	Portata 3146 mc/h a 0,3 m/sec • 3146 mc/h - 0,3 m/sec / • 3146 mc/h - 0,3 m/sec • 3146 mc/h - 0,3 m/sec / • **3146 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 260x110x50h**					**3.046,00** 85 / 1,94

CAPPE

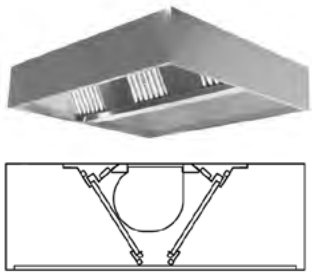
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_03P2V1128	CAPPA A PARETE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata 3388 mc/h a 0,3 m/sec • Parallelepiped wall hood complete of 2 motors. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Wandhaube mit 2 Motor. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique murale complète de 2 moteur. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas cúbica mural completa de 2 motores. 3388 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 280x110x50h**		0,84 kW 230V~ 50/60 Hz		**3.503,00** 89 / 2,09
_03P2V1130	Portata 3630 mc/h a 0,3 m/sec • 3630 mc/h - 0,3 m/sec / • 3630 mc/h - 0,3 m/sec • 3630 mc/h - 0,3 m/sec / • **3630 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 300x110x50h**				**3.625,00** 97 / 2,23
_03P2V1132	Portata 3872 mc/h a 0,3 m/sec • 3872 mc/h - 0,3 m/sec / • 3872 mc/h - 0,3 m/sec • 3872 mc/h - 0,3 m/sec / • **3872 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 320x110x50h**				**3.737,00** 102 / 2,38
_03P2V1134	Portata 4114 mc/h a 0,3 m/sec • 4114 mc/h - 0,3 m/sec / • 4114 mc/h - 0,3 m/sec • 4114 mc/h - 0,3 m/sec / • **4114 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 340x110x50h**				**3.823,00** 106 / 2,52
_03P2V1136	Portata 4356 mc/h a 0,3 m/sec • 4356 mc/h - 0,3 m/sec / • 4356 mc/h - 0,3 m/sec • 4356 mc/h - 0,3 m/sec / • **4356 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 360x110x50h**				**3.942,00** 110 / 2,67
_03P2V1138	Portata 4598 mc/h a 0,3 m/sec • 4598 mc/h - 0,3 m/sec / • 4598 mc/h - 0,3 m/sec • 4598 mc/h - 0,3 m/sec / • **4598 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 380x110x50h**				**3.978,00** 115 / 2,81
_03P2V1140	Portata 4840 mc/h a 0,3 m/sec • 4840 mc/h - 0,3 m/sec / • 4840 mc/h - 0,3 m/sec • 4840 mc/h - 0,3 m/sec / • **4840 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 400x110x50h**				**4.101,00** 119 / 2,96

_03P0N1112	**CAPPA A PARETE CUBICA senza motore** • Parallelepiped wall hood without motor • Parallelepipedische Wandhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique murale sans moteur • **Campanas cúbica mural sin motor** **cm. 120x110x50h**		**1.319,00** 48 / 0,93
_03P0N1114	**cm. 140x110x50h**		**1.502,00** 37 / 1,07
_03P0N1116	**cm. 160x110x50h**		**1.548,00** 40 / 1,22
_03P0N1118	**cm. 180x110x50h**		**1.759,00** 43 / 1,36
_03P0N1120	**cm. 200x110x50h**		**1.812,00** 50 / 1,51
_03P0N1122	**cm. 220x110x50h**		**1.981,00** 54 / 1,65
_03P0N1124	**cm. 240x110x50h**		**2.043,00** 58 / 1,8
_03P0N1126	**cm. 260x110x50h**		**2.245,00** 61 / 1,94
_03P0N1128	**cm. 280x110x50h**		**2.314,00** 64 / 2,09
_03P0N1130	**cm. 300x110x50h**		**2.398,00** 67 / 2,23
_03P0N1132	**cm. 320x110x50h**		**2.473,00** 71 / 2,38
_03P0N1134	**cm. 340x110x50h**		**3.147,00** 74 / 2,52
_03P0N1136	**cm. 360x110x50h**		**3.245,00** 77 / 2,67
_03P0N1138	**cm. 380x110x50h**		**3.394,00** 81 / 2,81
_03P0N1140	**cm. 400x110x50h**		**3.499,00** 85 / 2,96

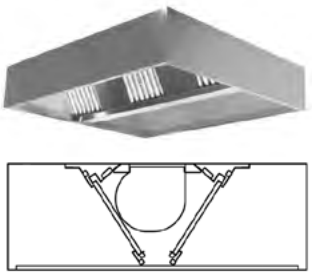
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_03C1V1416	CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata 2464 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepiped central hood complete of motor. 2464 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Deckenhaube mit Motor. 2464 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique centrales complète de moteur. 2464 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales cúbica completa del motor. 2464 mc/h - 0,3 m/sec cm. 160x140x50h**			0,42 kW 230V~ 50/60 Hz	**2.377,00** 59 / 1,51
_03C1V1420	Portata 3080 mc/h - 0,3 m/sec • 3080 mc/h - 0,3 m/sec / • 3080 mc/h - 0,3 m/sec • 3080 mc/h - 0,3 m/sec / • **3080 mc/h - 0,3 m/sec cm. 200x140x50h**				**2.693,00** 67 / 1,89
_03C1V1424	Portata 3696 mc/h - 0,3 m/sec • 3696 mc/h - 0,3 m/sec / • 3696 mc/h - 0,3 m/sec • 3696 mc/h - 0,3 m/sec / • **3696 mc/h - 0,3 m/sec cm. 240x140x50h**				**2.764,00** 84 / 2,27
_03C2V1428	CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata 4312 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepiped central hood complete of 2 motors. 4312 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Deckenhaube mit 2 Motor. 4312 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique centrales complète de 2 moteur. 4312 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales cúbica completa de 2 motores. 4312 mc/h - 0,3 m/sec cm. 280x140x50h**			0,84 kW 230V~ 50/60 Hz	**3.734,00** 92 / 2,65
_03C2V1432	Portata 4928 mc/h - 0,3 m/sec • 4928 mc/h - 0,3 m/sec / • 4928 mc/h - 0,3 m/sec • 4928 mc/h - 0,3 m/sec / • **4928 mc/h - 0,3 m/sec cm. 320x140x50h**				**3.923,00** 100 / 3,02
_03C2V1436	Portata 5544 mc/h - 0,3 m/sec • 5544 mc/h - 0,3 m/sec / • 5544 mc/h - 0,3 m/sec • 5544 mc/h - 0,3 m/sec / • **5544 mc/h - 0,3 m/sec cm. 360x140x50h**				**4.162,00** 107 / 3,4
_03C2V1440	Portata 6160 mc/h - 0,3 m/sec • 6160 mc/h - 0,3 m/sec / • 6160 mc/h - 0,3 m/sec • 6160 mc/h - 0,3 m/sec / • **6160 mc/h - 0,3 m/sec cm. 400x140x50h**				**4.501,00** 115 / 3,78

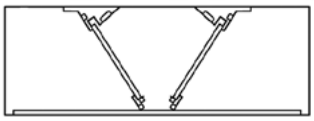
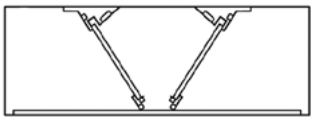
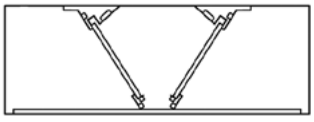
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
_03C1V1816	CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata 3168 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepiped central hood complete of motor. 3168 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Deckenhaube mit Motor. 3168 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique centrales complète de moteur. 3168 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales cúbica completa del motor. 3168 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 160x180x50h**			0,42 kW 230V~ 50/60 Hz	**2.403,00** 67 / 1,94
_03C1V1820	Portata 3960 mc/h - 0,3 m/sec • 3960 mc/h - 0,3 m/sec / • 3960 mc/h - 0,3 m/sec • 3960 mc/h - 0,3 m/sec / • **3960 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 200x180x50h**				**2.858,00** 86 / 2,43
_03C1V1824	Portata 4752 mc/h - 0,3 m/sec • 4752 mc/h - 0,3 m/sec / • 4752 mc/h - 0,3 m/sec • 4752 mc/h - 0,3 m/sec / • **4752 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 240x180x50h**				**3.155,00** 94 / 2,92
_03C2V1828	CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata 5544 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepiped central hood complete of 2 motors. 5544 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Deckenhaube mit 2 Motor. 5544 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique centrales complète de 2 moteur. 5544 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales cúbica completa de 2 motores. 5544 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 280x180x50h**			0,84 kW 230V~ 50/60 Hz	**3.809,00** 103 / 3,4
_03C2V1832	Portata 6336 mc/h - 0,3 m/sec • 6336 mc/h - 0,3 m/sec / • 6336 mc/h - 0,3 m/sec • 6336 mc/h - 0,3 m/sec / • **6336 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 320x180x50h**				**4.186,00** 112 / 3,89
_03C2V1836	Portata 7128 mc/h - 0,3 m/sec • 7128 mc/h - 0,3 m/sec / • 7128 mc/h - 0,3 m/sec • 7128 mc/h - 0,3 m/sec / • **7128 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 360x180x50h**				**4.516,00** 121 / 4,37
_03C2V1840	Portata 7920 mc/h - 0,3 m/sec • 7920 mc/h - 0,3 m/sec / • 7920 mc/h - 0,3 m/sec • 7920 mc/h - 0,3 m/sec / • **7920 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 400x180x50h**				**4.868,00** 130 / 4,86

CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
_03C1V2220	CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata 4840 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepiped central hood complete of motor. 4840 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Deckenhaube mit Motor. 4840 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique centrales complète de moteur. 4840 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales cúbica completa del motor. 4840 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 200x220x50h**			0,42 kW 230V~ 50/60 Hz	**2.955,00** 92 / 2,97
_03C1V2224	Portata 5808 mc/h - 0,3 m/sec • 5808 mc/h - 0,3 m/sec / • 5808 mc/h - 0,3 m/sec • 5808 mc/h - 0,3 m/sec / • **5808 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 240x220x50h**				**3.233,00** 102 / 3,56
_03C2V2228	CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata 6776 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepiped central hood complete of 2 motors. 6776 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipedische Deckenhaube mit 2 Motor. 6776 mc/h - 0,3 m/sec • Hottes parallélépipédique centrales complète de 2 moteur. 6776 mc/h - 0,3 m/sec • **Campanas centrales cúbica completa de 2 motores. 6776 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 280x220x50h**			0,84 kW 230V~ 50/60 Hz	**4.013,00** 112 / 4,16
_03C2V2232	Portata 7744 mc/h - 0,3 m/sec • 7744 mc/h - 0,3 m/sec / • 7744 mc/h - 0,3 m/sec • 7744 mc/h - 0,3 m/sec / • **7744 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 320x220x50h**				**4.453,00** 122 / 4,75
_03C2V2236	Portata 8712 mc/h - 0,3 m/sec • 8712 mc/h - 0,3 m/sec / • 8712 mc/h - 0,3 m/sec • 8712 mc/h - 0,3 m/sec / • **8712 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 360x220x50h**				**4.689,00** 131 / 5,35
_03C2V2240	Portata 9680 mc/h - 0,3 m/sec • 9680 mc/h - 0,3 m/sec / • 9680 mc/h - 0,3 m/sec • 9680 mc/h - 0,3 m/sec / • **9680 mc/h - 0,3 m/sec** **cm. 400x220x50h**				**5.131,00** 141 / 5,94

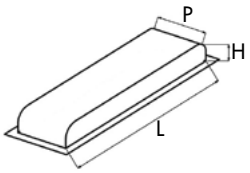
CAPPE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_03C0N1416	CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore • Parallelepiped central hood without motor • Parallelepipedische Deckenhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique centrales sans moteur • **Campanas centrales cúbica sin motor** **cm. 160x140x50h**				**1.869,00** 59 / 1,51
_03C0N1420	**cm. 200x140x50h**				**2.066,00** 67 / 1,89
_03C0N1424	**cm. 240x140x50h**				**2.313,00** 84 / 2,27
_03C0N1428	**cm. 280x140x50h**				**2.581,00** 92 / 2,65
_03C0N1432	**cm. 320x140x50h**				**2.905,00** 100 / 3,02
_03C0N1436	**cm. 360x140x50h**				**3.401,00** 107 / 3,4
_03C0N1440	**cm. 400x140x50h**				**4.006,00** 115 / 3,78
_03C0N1816	CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore • Parallelepiped central hood without motor • Parallelepipedische Deckenhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique centrales sans moteur • **Campanas centrales cúbica sin motor** **cm. 160x180x50h**				**2.010,00** 67 / 1,94
_03C0N1820	**cm. 200x180x50h**				**2.287,00** 86 / 2,43
_03C0N1824	**cm. 240x180x50h**				**2.588,00** 94 / 2,92
_03C0N1828	**cm. 280x180x50h**				**2.905,00** 103 / 3,4
_03C0N1832	**cm. 320x180x50h**				**3.360,00** 112 / 3,89
_03C0N1836	**cm. 360x180x50h**				**3.913,00** 121 / 4,37
_03C0N1840	**cm. 400x180x50h**				**4.289,00** 130 / 4,86
_03C0N2220	CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore • Parallelepiped central hood without motor • Parallelepipedische Deckenhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique centrales sans moteur • **Campanas centrales cúbica sin motor** **cm. 200x220x50h**				**2.562,00** 92 / 2,97
_03C0N2224	**cm. 240x220x50h**				**2.872,00** 102 / 3,56
_03C0N2228	**cm. 280x220x50h**				**3.247,00** 112 / 4,16
_03C0N2232	**cm. 320x220x50h**				**3.602,00** 122 / 4,75
_03C0N2236	**cm. 360x220x50h**				**4.016,00** 131 / 5,35
_03C0N2240	**cm. 400x220x50h**				**4.575,00** 141 / 5,94

CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_04P0N1010	Cappa a parete senza motore per forni • Wall hood without motor for Ovens • Wandhaube ohne Motor für Ofen • Hotte murale sans moteur pour Four • **Campana mural sin motor para horno** **cm. 100x100x40h**				**1.667,00**
_04P0N1210	**cm. 100x120x40h**				**1.715,00**
_04P0N1212	**cm. 120x120x40h**				**1.736,00**
_04P0N1412	**cm. 120x140x40h**				**1.916,00**
_04P0N1612	**cm. 120x160x40h**				**2.043,00**
_04P1V1010	Cappa a parete automatica per forni • Automatic wall hood for Ovens • Automatische Wandhaube für Ofen • Hotte murale automatique pour Four • **Campana mural automatica para horno** **cm. 100x100x50h**			0,3 kW 230V~ 50 Hz	**2.936,00**
_04P1V1210	**cm. 100x120x50h**				**3.002,00**
_04P1V1212	**cm. 120x120x50h**				**3.069,00**
_04P1V1412	**cm. 120x140x50h**				**3.184,00**
_04P1V1612	**cm. 120x160x50h**				**3.310,00**
_05P0N1010	Cappa a parete "Vapor" senza motore per lavastoviglie • "Vapor" wall hood without motor for Dishwashers • "Vapor" Wandhaube ohne Motor für Geschirrspuler • "Vapor" Hotte murale sans moteur pour Lave-vaisselle • **"Vapor" Campana mural sin motor para lavavajillas** **cm. 100x100x40h**				**1.195,00** 44 / 0,54
_05P0N1016	**cm. 160x100x40h**				**1.467,00** 63 / 1,04
_05P0N1020	**cm. 200x100x40h**				**1.675,00** 74 / 1,3
_05P1V1010	Cappa a parete automatica con sensore vapore per lavastoviglie • Automatic wall hood with vapor sensor for Dishwashers • Automatische Wandhaube mit Dampfsensor für Geschirrspuler • Hotte murale automatique avec détecteur de vapeur pour Lave-vaisselle • **Campana mural automatica con sensor de vapor para lavavajillas** **cm. 100x100x50h**			0,3 kW 230V~ 50 Hz	**2.462,00** 42 / 0,81
_05P1V1016	**cm. 160x100x50h**				**2.733,00** 48 / 1,08
_05P1V1020	**cm. 200x100x50h**			0,42 kW 230V~ 50 Hz	**2.941,00** 54 / 1,35

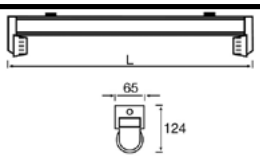
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
_PLE420	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.280 • PLENUM inox for hood cm.280 • PLENUM Edelstahl für haube cm.280 • PLENUM inox pour hotte cm.280 • **PLENUM en inox por campana cm.280** **cm. 200x40x40h**				**1.112,00** 0,43
_PLE422	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.300 • PLENUM inox for hood cm.300 • PLENUM Edelstahl für haube cm.300 • PLENUM inox pour hotte cm.300 • **PLENUM en inox por campana cm.300** **cm. 220x40x40h**				**1.242,00** 0,48
_PLE424	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.320 • PLENUM inox for hood cm.320 • PLENUM Edelstahl für haube cm.320 • PLENUM inox pour hotte cm.320 • **PLENUM en inox por campana cm.320** **cm. 240x40x40h**				**1.265,00** 0,52
_PLE426	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.340 • PLENUM inox for hood cm.340 • PLENUM Edelstahl für haube cm.340 • PLENUM inox pour hotte cm.340 • **PLENUM en inox por campana cm.340** **cm. 260x40x40h**				**1.458,00** 0,56
_PLE428	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.360 • PLENUM inox for hood cm.360 • PLENUM Edelstahl für haube cm.360 • PLENUM inox pour hotte cm.360 • **PLENUM en inox por campana cm.360** **cm. 280x40x40h**				**1.485,00** 0,61
_PLE430	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.380 • PLENUM inox for hood cm.380 • PLENUM Edelstahl für haube cm.380 • PLENUM inox pour hotte cm.380 • **PLENUM en inox por campana cm.380** **cm. 300x40x40h**				**1.621,00** 0,65
_PLE432	PLENUM in acciaio inox per cappe cm.400 • PLENUM inox for hood cm.400 • PLENUM Edelstahl für haube cm.400 • PLENUM inox pour hotte cm.400 • **PLENUM en inox por campana cm.400** **cm. 320x40x40h**				**1.651,00** 0,69

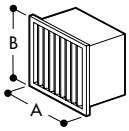
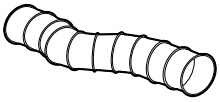
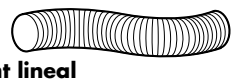
Schema disposizione lampade su cappe: larghezza cappa / cappa a muro / cappa centrale
• Layout of light fixtures on hoods: hood length / wall hood / island hood
• Anbringungsschema der Deckenlampen an den Dunstabzugshauben: Haubenlänge / Wandhaube / Deckenhaube
• Schéma de positionnement des luminaires sur hottes: longueur de la hotte / hotte murale / hotte centrale
• **Esquema para la disposition de luz: ancho de campana / campana mural / campana central**
cm.80 ÷ 140 / 1xLP18 / 2xLP18

cm.160 ÷ 260 / 1xLP36 / 2xLP36

cm.280 ÷ 400 / 2xLP36 / 4xLP36

_LP18	LAMPADE STAGNE IP65 • Tin-lamps IP65 / • Wasserdichte lampen IP65 • Lampe étanché IP65 / • **Lámparas herméticas IP65** **cm. 65x 6x12h**		0,018 KW 230V~ 50/60 Hz		**192,00** 2 / 0,05
_LP36	LAMPADE STAGNE IP65 • Tin-lamps IP65 / • Wasserdichte lampen IP65 • Lampe étanché IP65 / • **Lámparas herméticas IP65** **cm. 126x 6x12h**		0,036 KW 230V~ 50/60 Hz		**216,00** 2,5 / 0,09

CAPPE

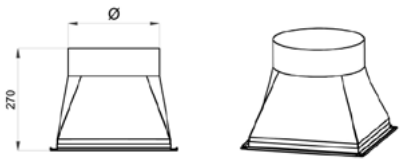
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_RCK12	VARIATORE DI VELOCITÀ interruttore motore e lampade - max.1,2 kW / 1 motore • Speed controllers with motor and light On-OFF switch - max. 1,2 kW / 1 motor • Geschwindigkeitsregler mit Ein-Aus-Schalter für den Motor und die lampen - max. 1,2 kW / 1 motor • Variateur de vitesse avec interrupteur moteur et éclairage - max. 1,2 kW / 1 motor • **Regulador de velocidad con Interruptor de encendido para el motor y la luz - max. 1,2 kW / 1 motor** **cm. 13x 7x 7h**			230V~ 50 Hz	**151,00** 0,5 / 0,002
_RCK18	VARIATORE DI VELOCITÀ interruttore motore e lampade - max.1,8 kW / 2 motori • Speed controllers with motor and light On-OFF switch - max. 1,8 kW / 2 motors • Geschwindigkeitsregler - max. 1,8 kW / 2 motors • Variateur de vitesse avec interrupteur moteur et éclairage - max. 1,8 kW / 2 motor • **Regulador de velocidad con Interruptor de encendido para el motor y la luz - max. 1,8 kW / 2 motor** **cm. 17x 8x11h** **N.B. i variatori di velocità sono dotati di una uscita per comandare un'elettrovalvola per gas a 230V~.**			230V~ 50 Hz	**223,00** 0,5 / 0,002
_FLA4050	Filtri a labirinto per cappe • Labyrinth filter for hood / • Labyrinthfilter für haube • Filtre à layrinthe pour hotte / • **Filtro de laberinto por campana** **cm. 40x50x 3h**				**102,00** 0,008
_FLA4035	Filtri a labirinto per cappe _04P1V • Labyrinth filter for hood _04P1V / • Labyrinthfilter für haube _04P1V • Filtre à layrinthe pour hotte _04P1V • **Filtro de laberinto por campana _04P1V** **cm. 40x35x 3h**				**106,00** 0,006
30200033	SERRANDE DI SOVRAPRESSIONE • Over-pressure rollings / • Überdruck Luftklappen • Bouche pour surpression / • **Compuertas de sobrepresión** **cm. 30x30 ZN**				**109,00**
30200333	**cm. 30x30 INOX**				
30200037	TUBO FLESSIBILE IN PVC TELATO al ml. • PVC flexible pipe at mt. • Biegsame Rohrleitung das Meter • Tube flexible PVC (au mètre) • **Tubo flexible de PVC telado por mt lineal** **cm.Ø15**				**206,00**
30200038	**cm.Ø20**				**41,00**
30200039	**cm.Ø25**				**44,00**
30200040	**cm.Ø30**				**55,00**
T-20 30022000	TUBO INOX FLESSIBILE al ml. • Flexible tube at mt. / • Inox Schlauch das Mete • Tube flexible (au mètre) / • **Tubo inox flexible por mt lineal** **cm.Ø20**				**62,00** **114,00**
T-25 30022500	**cm.Ø25**				**132,00**
T-30 30023000	**cm.Ø30**				**165,00**
R-15 30031500	RACCORDO PER TUBO "flex" • Pipe fitting "flex" • Anschluss-Stück für Leitung "flex" • Bossage pour tube "flex" • **Enlace para tubo "flex"** **cm.Ø15**				**30,00**
R-20 30032000	**cm.Ø20**				**34,00**
R-25 30032500	**cm.Ø25**				**40,00**
R-30 30033000	**cm.Ø30**				**42,00**

CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

534010200 FLANGIA Ø 150mm
- Coupling flange Ø150mm
- Flansch Ø150mm
- Bride de raccordement Ø150mm
- **Brida Ø150mm**

cm. 35x35x27h



74,00
2 / 0,05

534010300 FLANGIA Ø 200mm
- Coupling flange Ø200mm
- Flansch Ø200mm
- Bride de raccordement Ø200mm
- **Brida Ø200mm**

cm. 35x35x27h

81,00
2 / 0,05

534010400 FLANGIA Ø 250mm
- Coupling flange Ø250mm
- Flansch Ø250mm
- Bride de raccordement Ø250mm
- **Brida Ø250mm**

cm. 35x35x27h

89,00
2 / 0,05

534010500 FLANGIA Ø 300mm
- Coupling flange Ø300mm
- Flansch Ø300mm
- Bride de raccordement Ø300mm
- **Brida Ø300mm**

cm. 35x35x27h

98,00
2 / 0,05

534018700 FLANGIA Ø 120mm
- Coupling flange Ø120mm
- Flansch Ø120mm
- Bride de raccordement Ø120mm
- **Brida Ø120mm**

cm. 35x35x10h



60,00
1,5 / 0,02

534018800 FLANGIA Ø 150mm
- Coupling flange Ø150mm
- Flansch Ø150mm
- Bride de raccordement Ø150mm
- **Brida Ø150mm**

cm. 35x35x10h

66,00
1,5 / 0,02

534019300 FLANGIA Ø 200mm
- Coupling flange Ø200mm
- Flansch Ø200mm
- Bride de raccordement Ø200mm
- **Brida Ø200mm**

cm. 35x35x10h

69,00
1,5 / 0,02

534019400 FLANGIA Ø 250mm
- Coupling flange Ø250mm
- Flansch Ø250mm
- Bride de raccordement Ø250mm
- **Brida Ø250mm**

cm. 35x35x10h

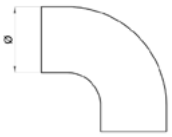
72,00
1,5 / 0,02

534019500 FLANGIA Ø 300mm
- Coupling flange Ø300mm
- Flansch Ø300mm
- Bride de raccordement Ø300mm
- **Brida Ø300mm**

cm. 35x35x10h

79,00
1,5 / 0,02

CAPPE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
_720724	TUBO mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • Tube AISI 316L with gasket • Inox Schlauch AISI 316L mit seal • Tube AISI 316L avec joint d'étanchéité • **Tubo AISI 316L con sello** **cm.Ø12x200**			**142,00** 2,4 / 0,04
_720726	**cm.Ø15x200**			**162,00** 3,6 / 0,06
_670494	**cm.Ø20x200**			**198,00** 4,8 / 0,1
_720615	TUBO mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • Tube AISI 316L with gasket • Inox Schlauch AISI 316L mit seal • Tube AISI 316L avec joint d'étanchéité • **Tubo AISI 316L con sello** **cm.Ø12x100**			**75,00** 1,2 / 0,02
_669666	**cm.Ø15x100**			**82,00** 1,8 / 0,03
_724469	**cm.Ø20x100**			**113,00** 2,4 / 0,05
_670407	**cm.Ø25x100**			**145,00** 3 / 0,08
_670218	**cm.Ø30x100**			**165,00** 3,6 / 0,12
_720677	TUBO mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • Tube AISI 316L with gasket • Inox Schlauch AISI 316L mit seal • Tube AISI 316L avec joint d'étanchéité • **Tubo AISI 316L con sello** **cm.Ø12x50**			**43,00** 1,2 / 0,01
_669653	**cm.Ø15x50**			**56,00** 1,8 / 0,015
_724471	**cm.Ø20x50**			**71,00** 2,4 / 0,025
_964745	**cm.Ø25x50**			**102,00** 3 / 0,04
_670219	**cm.Ø30x50**			**114,00** 3,6 / 0,06
_8443603	CURVA 90° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • 90° AISI 316L with gasket • 90° AISI 316L mit seal • 90° AISI 316L avec joint d'étanchéité • **90° AISI 316L con sello** **cm.Ø12**			**60,00**
_2999699	**cm.Ø15**			**72,00**
_669943	**cm.Ø20**			**117,00**
_670285	**cm.Ø25**			**123,00**
_670107	**cm.Ø30**			**149,00**
_3321260	CURVA 45° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • 45° AISI 316L with gasket • 45° AISI 316L mit seal • 45° AISI 316L avec joint d'étanchéité • **45° AISI 316L con sello** **cm.Ø12**			**53,00**
_1111889	**cm.Ø15**			**62,00**
_669944	**cm.Ø20**			**95,00**
_670592	**cm.Ø25**			**102,00**
_670221	**cm.Ø30**			**107,00**

CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
_720733	"T" 90° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • "T" 90° AISI 316L with gasket • "T" 90° AISI 316L mit seal • "T" 90° AISI 316L avec joint d'étanchéité • **"T" 90° AISI 316L con sello** **cm.Ø12**				**139,00**
_669650	**cm.Ø15**				**154,00**
_724482	**cm.Ø20**				**189,00**
_670326	**cm.Ø25**				**202,00**
_670599	**cm.Ø30**				**226,00**
_669614	"T" 45° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione • "T" 45° AISI 316L with gasket • "T" 45° AISI 316L mit seal • "T" 45° AISI 316L avec joint d'étanchéité • **"T" 45° AISI 316L con sello** **cm.Ø15**				**207,00**
_168788	**cm.Ø20**				**247,00**
_184942	**cm.Ø25**				**265,00**
_720938	CAPPELLO INOX AISI 316L antintemperie • S/s draught divertes AISI 316L • Strömungssicherung aus Rostfreiem Stahl AISI 316L • Cheminée de tirage en inox AISI 316L • **Chimenea acero inoxidable AISI 316L** **cm.Ø12**				**128,00**
_720941	**cm.Ø15**				**142,00**
_670069	**cm.Ø20**				**175,00**
_669475	**cm.Ø25**				**190,00**
_173700	**cm.Ø30**				**210,00**

N.B. ALTRI MODELLI SU PROGETTO O SU SPECIFICHE
• N.B. OTHER MODELS ON PROJECT OR WITH TECNICHAL DETAILS
• N.B. ANDERE AUSFUHRUNGEN AUF PROJECT ODER MIT TECHNISCHE DETAILS
• N.B. AUTRES MODÈLES SUR PROJET OU AVEC DÉTAILS TECHNIQUES
• **N.B. OTROS MODELOS EN PROYECTO O CON DETALLES TÉCNICOS**

MOTORI DI ESTRAZIONE CASSONATI
• SHROUDED EXTRACTION UNITS
• ABSAUGEINHEITEN GEHÄUSE
• UNITE D'EXTRACTION SOUS CAISSON
• **MOTORES DE EXTRACCIÓN CON CAISSON**

QUADRI COMANDO
• MOTOR CONTROL PANELS
• STEUERTAFELN MOTOREN
• ARMOIRE DE COMMANDE MOTEURS
• **PANEL DE COMANDO PARA MOTORES**

CONDOTTI FLANGIATI
• PIPING
• LÜFTUNGSKANAL
• CONDUIT
• **CONDUCTO**

MONOBLOCK & ENCASTRABLES

Monoblock y encastrables en todas las dimensiones

Monoblock and recessed in all dimensions



CONJUNTO MONOBLOCK

Monoblock
INFOGRAFÍA

CUECEPASTAS ELÉCTRICO
CPD-64ET

PLACA INDUCCIÓN
PCID-68ET

FREGADERO
LAD-64



COCINA A GAS
PCD-64G

FREIDORA DOBLE ELÉCTRICA
F2/8D-64ET

FRY-TOP ELÉCTRICO
FTLRD-68ETS

○ PUERTAS Y ZÓCALOS OPCIONALES ○

Elementos encastrables



BARBACOA ELÉCTRICA
CWD-64ET



FREIDORA ELÉCTRICA
F2/10D-66ET



FRY-TOP ELÉCTRICO
FTLD-66ETS



COCINA A GAS
PCD-68G



FUEGO ABIERTO A GAS
PCD-44G



PLACA INDUCCIÓN REGULADOR DIGITAL
PCID-68ETD



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
BMD-68EM



CONTENEDOR CALIENTE INFRARROJOS
BSD-64EM



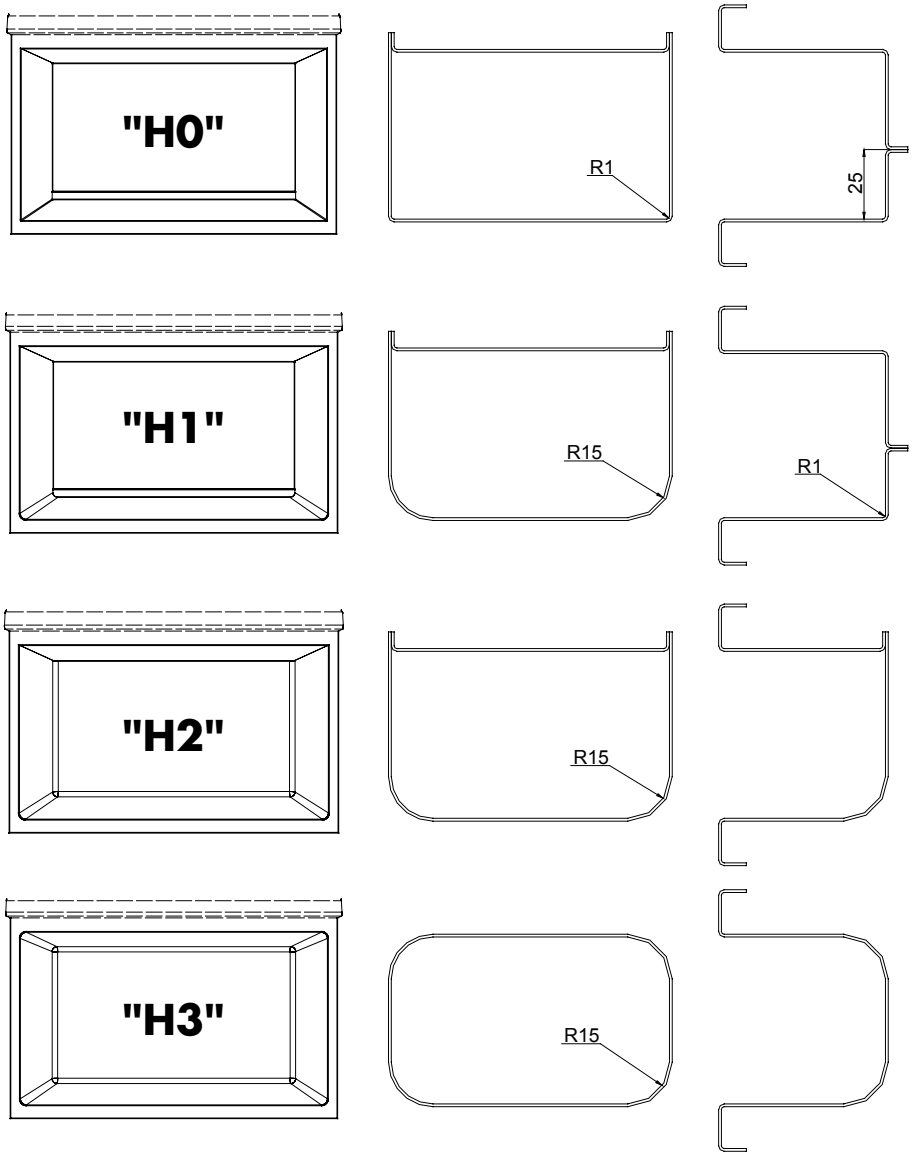
SARTÉN FIJA ELÉCTRICA
BRFD-64ET

FREEBLOCK

MOD. / COD.
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE
kW / kcal/h
kw / V~ / Hz
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

FREEBLOCK Il monoblocco FREEBLOCK è composto da strutura interna, vani igienici e non, pannello comandi, piano ecc... tutto è interamente realizzato in acciaio inox 18/10 finemente satinato, con particolari cromati, il piano viene infine spazzolato fino ad ottenere un effetto finale antigraffio.

- The monoblock FREEBLOCK is made up internal frame, hygienic and not hygienic compartments, control panel, top etc. ... everything is made entirely of stainless steel 18/10 with fine satin finish, with chromed details, the top is brushed to obtain a scratchproof effect.
- Das Monoblock FREEBLOCK besteht aus einer internen Struktur, Hygiene oder normale Unterschränke, Bedienungsblende, Oberfläche kratzfest…komplett aus CNS 18/10 mit feinem Schliff, ergänzt mit verchromten Teilen.
- Le monobloc FREEBLOCK se compose de structure interne, avec vannes hygiéniques ou pas, panneau de commandes, plan, etc... tout est fait entièrement en acier inoxydable 18/10 satiné avec des touches de chrome. Le plan est ensuite brossé pour obtenir un effet anti-rayures.
- **El monobloc FREEBLOCK se compone por una estructura interna, armarios normales ó higiénicos, panel de control, sobre de trabajo, etc... todo realizado completamente en acero inoxidable 18/10 con acabado satinado fino con detalles cromados, el plano de trabajo suficientemente satinado hasta obtener un efecto a prueba de arañazos.**



FREEBLOCK

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

(*) FREEBLOCK "H2" Con vani "H2" — **47.688,00**
- With compartments "H2"
- MMit Unterschränke "H2"
- **Avec vannes "H2"**
- **Con armarios "H2"**

(*) FREEBLOCK "H0" Con vani "H0" — **44.445,00**
- With compartments "H0"
- MMit Unterschränke "H0"
- Avec vannes "H0"
- **Con armarios "H0" cm.377x100x90h**



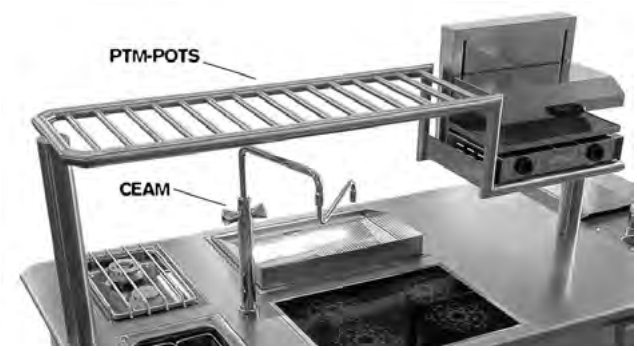
(*)
Prezzo indicativo del monoblocco in foto, comprensivo degli elementi incasso FREELOTUS e degli accessori. Eventuali progetti devono essere prima esaminati e preventivati dall'ufficio layout.
- Price of the monoblock in the picture, included the built-in elements FREELOTUS and the accessories. Any projects must first be reviewed and budgeted by the Layout office.
- Preis des Monoblocks in das Bild, enthalten sind die Einbauelemente FREELOTUS und das Zubehör. Alle Projekte müssen zuerst überprüft und vom Layout-Büro budgetiert werden.
- prix indicatif de monobloc dans l'image, compris les éléments intégrés FREELOTUS et accessoires. Tous les projets doivent d'abord être examinés et préventive par le project bureau.
- **Precio del monoblock en la foto, incluido los elementos incorporados FREELOTUS y los accesorios. Cualquier proyecto primero deben ser revisadas y presupuestados por la oficina de diseño.**

FREEBLOCK

MOD. / COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW / kcal/h | kw / V~ / Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

PTM-POTS

Struttura portategami per monoblocco (realizzazioni a progetto)
- Pot rack structure for monoblock (realizations for project)
- Ablagerost für Kochwerkzeuge, für monoblock (Realisieriunge im Projekt)
- Structures porte casseroles pour monobloc (réalisations en projet)
- **Estructuras superiores porta cazuelas para monobloc (logros en el proyecto)**



PSM-SL

Supporto salamandra per monoblocco
- Salamander support, for monoblock
- Salamander Konsolen, für monoblock
- Porte salamandres pour monobloc
- **Porta salamandra para monobloc cm. 60x50x50h**



721,00
10 / 0,2

CEAM
19580011

Colonna erogazione acqua calda e fredda con canna snodabile
- Pillar tap, hot and cold water
- Mischbatterie, Warm-und Kaltwasser
- Colonne de distribution eau froide et chaude
- **Rubineto dispensador de agua caliente y fría cm. 65h**



353,00
6 / 0,03

SCHUKO
537060400

Presa elettrica schuko 230V~ / 16A
- Schuko electrical outlet, 230V~ / 16A
- Schuko Steckdose, 230V~ / 16A
- Prise de courant Schuko, 230V~ / 16A
- **Toma de corriente eléctrica schuko, 230V~ / 16A cm. 9x9x3**



230V~ / 50/60 Hz

167,00
0,3 / 0,01

FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
BMD-64EM 26050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15 • Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 • Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 • Bain marie monophase - Cuve GN 1/1 h.15 • **Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 15h cm. 40x60x30h**	2,1 kW 230V~ 50/60 Hz	**883,00** 18 / 0,12
BMD-68ET 26050830	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 h.15 • Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 h.15 • Wasserbäder Dreiphasig - Becken GN 2/1 h.15 • Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 h.15 • **Baño de maría trifásico. - Cuba para GN 2/1 15h cm. 80x60x30h**	4,2 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	**1.460,00** 40 / 0,36
BMD-82EM 28050210	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per 7xGN 1/9 h15 • Bain marie singlephase - Bowl for 7xGN 1/9 h.15 • Wasserbäder einphasig - Becken für 7xGN 1/9 h.15 • Bain marie monophase - Cuve pour 7xGN 1/9 h.15 • **Baño de maría monofásico - Cuba para 7xGN 1/9 h.15 cm. 20x80x30h**	1,65 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.165,00** 16 / 0,2
BMD-84EM 28050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h15 • Bain marie singlephase Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Wasserbäder einphasig Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • Bain marie monophase Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • **Baño de maría monofásico Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h cm. 40x80x30h**	2,85 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.413,00** 21 / 0,2
BSD-64EM 26040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato • Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom • Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost • Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. • **Contenedor caliente por infrarrojo monofásico. Cuba cm. 30,5x51x16,5h con falso fondo agujereado cm. 40x60x25h**	1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	**983,00** 20 / 0,12
BRFD-64ET 26070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x51x10h • Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x51x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 30x51x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x51x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 30x51x10h cm. 40x60x28h**	4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	**2.165,00** 45 / 0,11
BRFD-68ET 26070833	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x51x10h • Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x51x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 70x51x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x51x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 70x51x10h cm. 80x60x28h**	8 kW 400V~2N 50/60 Hz	**3.825,00** 65 / 0,36
BRFD-84ET 28070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x68x10h • Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h • Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 30x68x10h • Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 30x68x10h • **Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 30x68x10g cm. 40x80x28h**	5,2 kW 400V~2N 50/60 Hz	**2.384,00** 60 / 0,2

FREELOTUS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

CPD-64ET
26100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h per GN 2/3, rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento.
- Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h for GN 2/3, water loading cock + overflow device and floor draining
- Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h pour GN 2/3, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- **Cuece pasta trifásico. Cuba cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento**

cm. 40x60x51h



7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

1.911,00
22 / 0,2

CPAD-64ET
26100435

Carico acqua automatico con sensore di livello
- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- Carga automática de agua con sensor de nivel

cm. 40x60x51h

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.312,00
22 / 0,2

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



CPD-84ET
28100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento
- Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining
- Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- **Cuece pasta trifásico lt. 40 - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento**

cm. 40x80x51h



13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.341,00
30 / 0,42

CPAD-84ET
28100435

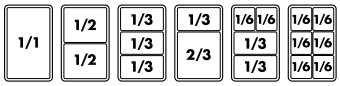
Carico acqua automatico con sensore di livello
- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- **Carga automática de agua con sensor de nivel**

cm. 40x80x51h

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.740,00
30 / 0,42

COMBINAZIONI
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • **Combinación múltiple**



CWKD-64ET
26080431

GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile
- Contact Grill threephase - rotable stainless steel grill cm. 27x43
- Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43
- Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x43
- **Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inox cm 27x43**

cm. 40x60x30h



4,08 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.386,00
30, / 0,12

FREELOTUS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
F10D-64ET 26090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 10 Vasca cm. 22x35x23h 1 cesto cm. 20x30x10h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 10 kg/h • Fryer threephase 10 lts - Bowl cm. 22x35x23h - 1 basket cm. 20x30x10h. Sieve and lid for pan. Production: 10 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 10 - Becken cm. 22x35x23h - 1 Korb cm. 20x30x10h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse triphase lt. 10 - Cuve cm. 22x35x23h - 1 Panier cm. 20x30x10h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras trifásico 10 lt. - Cuba cm. 22x35x23h - 1 cesta cm. 20x30x10h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 10 Kg/h cm. 40x60x39h**			7,15 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**1.338,00** 20 / 0,21
F2/10D-66ET 26090630	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 10+10 2 Vasche cm. 22x35x23h 2 cesti cm. 20x30x10h Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 20 kg/h • Fryer threephase 10+10 lts - 2 Bowls cm. 22x35x23h 2 baskets cm. 20x30x10h. Sieve and lid for pan. Production: 20 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 10+10 - 2 Becken cm. 22x35x23h 2 Korb cm. 20x30x10h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 20 kg/h • Friteuse triphase lt. 10+10 - 2 Cuve cm. 22x35x23h 2 Panier cm. 20x30x10h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 20 kg/h • **Freidoras trifásico 10+10 lt. - 2Cuba cm. 22x35x23h- 2 cesta cm. 20x30x10h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 20 kg/h cm. 60x60x39h**			14,3 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**2.448,00** 32 / 0,25
F18D-64ET 26090431	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 15 kg/h • Fryer threephase 18 lts - Bowl cm. 31x34x33h - 1 basket cm. 28x29x15h. Sieve and lid for pan. Production: 15 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h - 1 Korb cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 15 kg/h • Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 15 kg/h • **Freidoras trifásico 18 lt. - Cuba cm. 31x34x33h 1 cesta cm. 28x29x15h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 15 Kg/h cm. 40x60x46h**			15,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		**1.948,00** 30 / 0,2
F2/8D-64ET 26090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h • Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras trifásico 8+8 lt. - 2Cuba cm. 14,8x35x32,7h - 2 cesta cm. 12x30x15h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 12 Kg/h cm. 40x60x46h**			12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**2.415,00** 30 / 0,2
F23D-66ET 26090631	FRIGGITRICE TRIFASE lt. 23 Vasca cm. 50x35x22h Cesto cm. 46x30x10h - Filtro e coperchio vasca. • Fryer threephase 23 lts - Bowls cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h - Sieve and lid for pan. • Friteuse dreiphasig lt. 23 - Becken cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken. • Friteuse triphase lt. 23 - Cuve cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h - Filtre, couvercle pour cuve. • **Freidoras trifásico 23 lt. cuba cm. 50x35x22h Cesta cm. 46x30x10h - Filtro y tapa para cuba. cm. 60x 60x 39h**			14,3 kW 400V~3N 50/60 Hz		**1.974,00** 31 / 0,25

FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLD-64ET 26060431	FRY-TOP LISCIO - Piastra cm. 35,6x55 • Fry-top smooth - Plate cm. 35,6x55 • Griddleplatte glatt - Platte cm. 35,6x55 • Plaque lisse - cm. 35,6x55 • **Fry-top - Plancha cm. 35,6x55 cm. 40x60x22h**		4,5 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.146,00** 30 / 0,12
FTLD-64ETS 26060434	FRY-TOP LISCIO CROMATO - Piastra cm. 35,6x55 • Fry-top smooth chrome griddle - Plate cm. 35,6x55 • Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 35,6x55 • Plaque lisse chromée - cm. 35,6x55 • **Fry-top liso cromado - Plancha cm. 35,6x55 cm. 40x60x22h**		4,5 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.434,00** 30 / 0,12
FTLD-66ET 26060631	FRY-TOP LISCIO - Piastra cm. 55,6x55 2 zone di cottura • Fry-top smooth - Plate cm. 55,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt - Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque lisse - Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso - Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 60x60x22h**		6 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.464,00** 45 / 0,21
FTLD-66ETS 26060634	FRY-TOP LISCIO CROMATO Piastra cm. 55,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top chrome smooth - Plate cm. 55,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée - Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado - Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 60x60x22h**		6 kW	400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.918,00** 45 / 0,21
FTLD-68ET 26060831	FRY-TOP LISCIO Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top smooth - Plate cm. 75,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt - Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque lisse - Plaque cm. 75,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso - Plancha 75,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 80x60x22h**		9 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.797,00** 60 / 0,36
FTLD-68ETS 26060834	FRY-TOP LISCIO CROMATO Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top chrome smooth - Plate cm. 75,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque lisse chromée - Plaque cm. 75,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top liso cromado - Plancha 75,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 80x60x22h**		9 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.433,00** 60 / 0,36
FTRD-64ET 26060433	FRY-TOP RIGATO - Piastra cm. 35,6x55 • Fry-top grooved - Plate cm. 35,6x55 • Griddleplatte gerillt - Platte cm. 35,6x55 • Plaque nervurée - cm. 35,6x55 • **Fry-top estriado - Plancha cm. 35,6x55 cm. 40x60x22h**		4,5 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.151,00** 30 / 0,12
FTRD-64ETS 26060436	FRY-TOP RIGATO CROMATO - Piastra cm. 35,6x55 • Fry-top grooved chrome griddle - Plate cm. 35,6x55 • Griddleplatte gerillt hartverchromt - Platte cm. 35,6x55 • Plaque nervurée chromée - cm. 35,6x55 • **Fry-top estriado cromado - Plancha cm. 35,6x55 cm. 40x60x22h**		4,5 kW	400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.495,00** 30 / 0,12

FREELOTUS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
FTRD-66ET 26060633	FRY-TOP RIGATO Piastra cm. 55,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved - Plate cm. 55,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt - Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée - Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado - Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 60x60x22h**	 6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.569,00** 45 / 0,21
FTRD-66ETS 26060636	FRY-TOP RIGATO CROMATO Piastra cm. 55,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved chrome griddle Plate cm. 55,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 60x60x22h**	6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**2.024,00** 45 / 0,21
FTRD-68ET 26060833	FRY-TOP RIGATO - Piastra cm. 75,6x55 2 zone di cottura • Fry-top grooved - Plate cm. 75,6x55 - 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt - Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque nervurée - Plaque cm. 75,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado - Plancha 75,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 80x60x22h**	 9 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**1.904,00** 60 / 0,36
FTRD-68ETS 26060836	FRY-TOP RIGATO CROMATO Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top grooved chrome griddle - Plate cm. 75,6x55 2 cooking areas • Griddleplatte gerillt hartverchromt - Platte cm. 75,6x55 2 Heizzonen • Plaque nervurée chromée - Plaque cm. 75,6x55 2 zones de cuisson • **Fry-top estriado cromado - Plancha 75,6x55 cm. 2 zonas de cocción cm. 80x60x22h**	9 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	**2.539,00** 60 / 0,36
FTLRD-66ET 26060632	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R - Piastra cm. 55,6x55 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. - Plate cm. 55,6x55 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt - Platte cm. 55,6x55 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée - Plaque cm. 55,6x55 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado - Plancha 55,6x55 cm. 2 zonas de cocción cm. 60x60x22h**	 6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.530,00** 45 / 0,21
FTLRD-66ETS 26060635	FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO Piastra cm. 55,6x55 - 2 zone di cottura • Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome - Plate cm. 55,6x55 2 cooking areas • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson • **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción cm. 60x60x22h**	6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	**1.986,00** 45 / 0,21

FREELOTUS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FTLRD-68ET
26060832

FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R - Piastra cm. 75,6x55
2 zone di cottura
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. - Plate cm. 75,6x55
2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt - Platte cm. 75,6x55
2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée - Plaque cm. 75,6x55
2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado - Plancha 75,6x55 cm.**
2 zonas de cocción
cm. 80x60x22h



9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.861,00
60 / 0,36

FTLRD-68ETS
26060835

FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome - Plate cm. 75,6x55 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée Plaque cm. 75,6x55 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado Plancha 75,6x55 cm. -**
2 zonas de cocción
cm. 80x60x22h

9 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.567,00
60 / 0,36

FTCD-64EM
26060417

FFRY-TOP VETROCERAMICA MONOFASE Vetro: cm. 35x49
- Griddle ceramic glass singlephase - Glass: cm. 35x49
- Griddleplatte Ceran-Kochfläche einphasig Kochfläche: cm. 35x49
- Fry-top monophase vitrocéramique - Vitre: cm. 35x49
- **Fry-top vitrocerámica monofásico Vidrio: 35x49 cm**
cm. 40x60x22h

2,6 kW
230V~
50/60 Hz

1.556,00
30 / 0,12

FTCD-66ET
26060637

FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Vetro: cm. 55x49 2 zone di cottura
- Griddle ceramic glass threephase - Glass: cm. 55x49 2 cooking areas
- Griddleplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig Kochfläche: cm. 55x49
2 Heizzonen
- Fry-top triphase vitrocéramique - Vitre: cm. 55x49 2 zones de cuisson
- **Fry-top vitrocerámica trifásico Vidrio: 55x49 cm -**
2 zonas de cocción
cm. 60x60x22h



4,1 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.496,00
45 / 0,21

FTLD-88ET
28060831

FRY-TOP LISCIO - Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura
- Fry-top smooth - Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas
- Griddleplatte glatt - Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen
- Plaque lisse - Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top liso - Plancha 76x68 cm. -**
2 zonas de cocción
cm. 80x80x22h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.851,00
90 / 0,4

FTLD-88ETS
28060834

FRY-TOP LISCIO CROMATO - Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura
- Fry-top chrome smooth - Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas
- Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen
- Plaque lisse chromée - Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top liso cromado - Plancha 76x68 cm. - 2 zonas de cocción**
cm. 80x80x22h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.500,00
90 / 0,4

FTLRD-88ET
28060832

FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R - Piastra cm. 76x68 -
2 zone di cottura
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. - Plate cm. 76x68 -
2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt - Platte cm. 76x68 -
2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée - Plaque cm. 76x68 -
2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado - Plancha 76x68 cm. -**
2 zonas de cocción
cm. 80x80x22h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.993,00
90 / 0,4

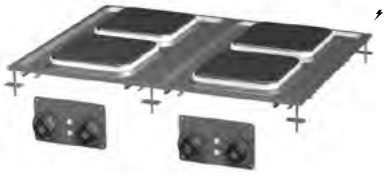
FTLRD-88ETS
28060835

FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO - Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome - Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt - Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée - Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson
- **Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado - Plancha 76x68 cm. -**
2 zonas de cocción
cm. 80x80x22h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.641,00
90 / 0,4

FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCD-64ET 26030430	PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre • Boiling unit - N. 2 plates • Kochplatte - N. 2 Kochplatten • Rechaud - N. 2 plaques • **Sobre de cocción - N. 2 planchas** **cm. 40x60x 5h**		5,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**598,00** 19 / 0,15
PCD-68ET 26030830	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre • Boiling unit - N. 4 plates • Kochplatte - N. 4 Kochplatten • Rechaud - N. 4 plaques • **Sobre de cocción - N. 4 planchas** **cm. 80x60x5h**		10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**923,00** 38 / 0,36
PCQD-64ET 26030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 2 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico -** **N. 2 planchas cuadradas** **cm. 40x60x5h**		5,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**1.185,00** 19 / 0,15
PCQD-68ET 26030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 4 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico -** **N. 4 planchas cuadradas** **cm. 80x60x5h**		10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		**2.076,00** 38 / 0,36
PCQD-84ET 28030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 2 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico -** **N. 2 planchas cuadradas** **cm. 40x80x5h**		8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		**1.661,00** 24 / 0,2
PCQD-88ET 28030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre • Boiling unit threephase - N. 4 square plates • Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten • Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés • **Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cuadradas** **cm. 80x80x5h**		16 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.069,00** 48 / 0,4
PCD-44G 24210450	PIANO COTTURA 1 fuoco • Boiling unit - 1 burner • Kochplatte - 1 Kochstellen • Rechaud - 1 feux vifs • **Sobre de cocción - 1 quemador** **cm. 40x40x14h**		10 kW 8.600 kcal/h		**954,00** 23 / 0,12
PCD-64G 26210450	PIANO COTTURA 2 fuochi • Boiling unit - 2 burners • kochplatte - 2 Kochstellen • Rechaud - 2 feux vifs • **Sobre de cocción - 2 quemadores** **cm. 40x60x11h**		13 kW 11.180 kcal/h		**1.092,00** 20 / 0,12
PCD-68G 26210850	PIANO COTTURA 4 fuochi • Boiling unit - 4 burners • kochplatte - 4 Kochstellen • Rechaud - 4 feux vifs • **Sobre de cocción - 4 quemadores** **cm. 80x60x11h**		22 kW 18.920 kcal/h		**2.057,00** 40 / 0,36

FREELOTUS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PCAD-84G
28310450

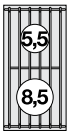
PIANO COTTURA ACQUA 2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water heated boiling unit 2 burners - Water loading tap + overflow device
- Wasser-Kochplatte - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Rechaud l'eau 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Sobres de cocción agua 2 quemadores - Grifo carga agua + vertedero**

cm. 40x80x12h



14 kW
12.040 kcal/h

1.835,00
55 / 0,2



PCAD-88G
28310850

PIANO COTTURA ACQUA 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore
- Water heated boiling unit 4 burners - Water loading tap + overflow device
- Wasser-kochplatte - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Rechaud l'eau 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- **Sobres de cocción agua 4 quemadores - Grifo carga agua + vertedero**

cm. 80x80x12h



28 kW
24.080 kcal/h

3.033,00
75 / 0,4



PCCD-64ET
26030432

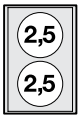
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE N. 2 zone - vetro cm.35x57
- Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x57
- Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica 2 zonas - vidro cm.35x57**

cm. 40x60x5h



5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.260,00
12 / 0,12



PCCD-68ET
26030832

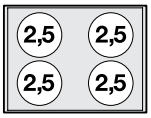
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE N. 4 zone - vetro cm.75x57
- Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x57
- Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica 4 zonas - vidro cm.75x57**

cm. 80x60x5h



10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.879,00
40 / 0,25



FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €

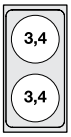
PCCD-84ET
28030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE
N. 2 zone - vetro cm.35x77
- Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77
- Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones Verre cm.35x77
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 2 zonas vidro cm.35x77**

cm. 40x80x5h

6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.061,00
24 / 0,2



PCCD-88ET
28030832

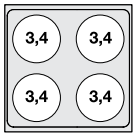
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE
N. 4 zone - vetro cm.75x77
- Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77
- Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm
- Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones Verre cm.75x77
- **Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 4 zonas vidro cm.75x77**

cm. 80x80x5h



13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.611,00
48 / 0,4



PCID-44ET
24030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE
N. 1 zona - Vetro cm.35x35
(non posizionare su forni o cassettiere)
- Three-phase induction cooking - 1 zone - glass cm.35x35 (do not place on ovens or drawers)
- Induktions-Kochplatte dreiphasig - 1 zone Glas 35x35 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
- Plan de cuisson à induction triphasé N. 1 zone Verre cm.35x35 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
- **Encimera inducción trifásica - 1 zona - Vidrio cm.35x35 (No coloque en los hornos o en los cajones)**

cm. 40x40x31h



5 kW
400V~3
50/60 Hz

4.408,00
18 / 0,08

PCID-44ETD
24030438

Comandi digitali
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • **Controles digitales**

cm. 40x40x31h

5 kW
400V~3
50/60 Hz

4.659,00
18 / 0,08

PCID-64ET
26030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE
N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (non posizionare su forni o cassettiere)
- Three-phase induction cooking - 2 zones glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers)
- Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
- Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
- **Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x57 (No coloque en los hornos o en los cajones)**

cm. 40x60x31h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

6.858,00
20 / 0,08

PCID-64ETD
26030438

Comandi digitali
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • **Controles digitales**

cm. 40x60x31h

10 kW
400V~3
50/60 Hz

7.360,00
20 / 0,08

PCID-84ET
28030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere)
Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers)
Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x77 (No coloque en los hornos o en los cajones)

cm. 40x80x31h



10 kW
400V~3
50/60 Hz

7.073,00
25 / 0,2

PCID-84ETD
28030438

Comandi digitali
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • **Controles digitales**

cm. 40x80x31h

10 kW
400V~3
50/60 Hz

7.576,00
25 / 0,2

FREELOTUS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

PCID-68ET
26030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE
N. 4 zone - Vetro cm.75x57
(non posizionare su forni o cassettiere)
- Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers)
- Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
- Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
- **Encimera inducción trifásica - 4 zonas - Vidrio cm.75x57 (No coloque en los hornos o en los cajones)**

cm. 80x60x31h



20 kW | 400V~3 | 50/60 Hz

12.845,00
40 / 0,36

PCID-68ETD
26030838

Comandi digitali
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • **Controles digitales**

cm. 80x60x31h

20 kW | 400V~3 | 50/60 Hz

13.849,00
40 / 0,36

PCIWD-64ET
26030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK"
N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere)
- Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers)
- Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen)
- Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)
- **Encimera inducción "WOK" trifásica - 1 zona Vidrio Ø 30 cm (No coloque en los hornos o en los cajones)**

cm. 40x60x31h



5 kW | 400V~3 | 50/60 Hz

5.157,00
20 / 0,08

PCIWD-64ETD
26030439

Comandi digitali
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • **Controles digitales**

cm. 40x60x31h

5 kW | 400V~3 | 50/60 Hz

5.408,00
20 / 0,08

TPD-68ET
26120830

TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70X50 - 4 zone
- Solid top - Plate cm. 70X50- 4 zones
- Kochplatten - Platte cm. 70X50 - 4 zonen
- Toute plaque - Plaque cm. 70X50 - 4 zones
- **Placa de cocción - Placa cm. 70X50 - 4 zonas**

cm. 80x60x24h



10 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

2.694,00
80 / 0,36

TPD-88ET
28120830

TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x68 - 4 zone
- Solid top - Plate cm. 70x68- 4 zones
- Kochplatten - Platte cm. 70x68 - 4 zonen
- Toute plaque - Plaque cm. 70x68 - 4 zones
- **Placa de cocción - Placa cm. 70x68 - 4 zonas**

cm. 80x80x24h



13 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

3.359,00
93 / 0,4

FSD-78ET
26500830

Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h
- Traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h
- Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h
- Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h
- **Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h**

cm. 80x69x48,6h



5 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

1.465,00
40 / 0,47

FVD-78ET
26500835

Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
- Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
- **Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h**

cm. 80x61,5x48,6h

5,32 kW | 400V~3N | 230V~3 | 50/60 Hz

1.804,00
40 / 0,47

FSD-98ET
28500830

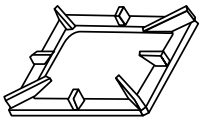
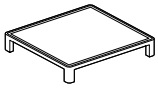
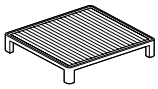
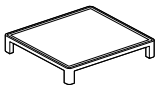
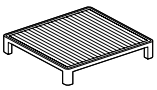
Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- **Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h**

cm. 80x85,5x48,6h

6,7 kW | 400V~3N | 50/60 Hz

1.541,00
45 / 0,8

FREELOTUS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
LAD-64 26020400	LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 34x34x20h • Sink unit - Lever type tap. Bowl cm. 34x34x20h • Spülbecken Einhebel-Mischbatterie - Becken cm. 34x34x20h • Bac-evier avec robinetterie - Bac cm. 34x34x20h • **Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 34x34x20h** **cm. 40x60x35h**		**765,00** 15 / 0,18
532005901 532005901	GRIGLIA 1 FUOCO • 1 flame grill • Rost 1 flamme • Frille 1 feu • **Parilla 1 quemador**		**89,00** 3 / 0,001
PLF 07590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • Plaque lisse pour la grille en fonte • **Plancha lisa para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x27**		**156,00** 9 / 0,005
PLF/2 07590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA • Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte • **Plancha lisa 2 quemadores para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x57**		**310,00** 18 / 0,01
PRF 07590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA • Grooved griddle plate for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • Plaque nervurée pour la grille en fonte • **Plancha estriada para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x27**		**211,00** 9 / 0,005
PRF/2 07590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA • Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte • **Plancha estriada 2 quemadores para rejilla de hierro fundido** **cm. 35x57**		**344,00** 18 / 0,01
PLFT/7 08590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod • Fortkochplatte glatt fur Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille • **Plancha lisa por red de varilla** **cm. 35x27**		**156,00** 9 / 0,005
PLFT/72 08590471	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate 2 burners for grid rod • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen fur Gitterstab • Plaque lisse 2 feux pour tige grille • **Plancha lisa 2 quemadores por red de varilla** **cm. 35x57**		**310,00** 18 / 0,01
PRFT/7 08590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod • Fortkochplatte gerillt fur Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille • **Plancha estriada por red de varilla** **cm. 35x27**		**211,00** 9 / 0,005
PRFT/72 08590473	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate 2 burners for grid rod • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen fur Gitterstab • Plaque nervurée 2 feux pour tige grille • **Plancha estriada 2 quemadores por red de varilla** **cm. 35x57**		**344,00** 18 / 0,01

FREELOTUS

MOD. COD. | **DESCRIZIONE**/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN **DIMENSIONI**/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES | **POTENZA**/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA **VOLTAGGIO**/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE | kW kcal/h | kw V~ Hz | **PREZZO**/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

KIT-WOK
09580040

KIT WOK - fiamma verticale solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa
- KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills
- KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW Brenner und Roste aus Gusseisen
- KIT WOK - verticale de la flamme seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte
- **KIT WOK - llama vertical - sólo 10 kW quemador y parrilas de hierro colado**

cm. Ø 26x16h



350,00
5 / 0,01

533009200

GRIGLIA DI RIDUZIONE
- Reduction / • Reduzierstern
- Grille de réduction / • **Rejilla de reducción**

cm. 25x25



31,00
0,2 / 0,001

531070200

CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-74/78 - 2/3S PER CP-94/98 & CPB-98
- Basket for basket elevator 1/1S for CP-74/78 - 2/3S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/1S für CP-74/78 - 2/3S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-74/78 - 2/3S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/1S para CP-74/78 - 2/3S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x32x21,5h

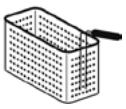


141,00
2 / 0,04

531032400

CESTO 1/2 PER CP-74/78
- Basket 1/2 for CP-74/78 / • Korb 1/2 für CP-74/78
- Panier 1/2 pour CP-74/78 / • **Cesta 1/2 para CP-74/78**

cm. 14x32x20h



97,00
1,5 / 0,02

531047900

CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-74/78 - 1/3S PER CP-94/98 & CPB-98
- Basket for basket elevator 1/2S for CP-74/78 - 1/3S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/2S für CP-74/78 - 1/3S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-74/78 - 1/3S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/2S para CP-74/78 - 1/3S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x16x21,5h



101,00
1,5 / 0,02

531048000

CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/4S PER CP-74/78 1/6S PER CP-94/98 & CPB-98
- Basket for basket elevator 1/4S for CP-74/78 - 1/6S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/4S für CP-74/78 - 1/6S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier avec soulever des paniers 1/4S pour CP-74/78 - 1/6S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/4S para CP-74/78 - 1/6S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 13,5x16x21,5h



77,00
1 / 0,013

531032600

CESTO 1/6 PER CP-74/78
- Basket 1/6 for CP-74/78 / • Korb 1/6 für CP-74/78
- Panier 1/6 pour CP-74/78 / • **Cesta 1/6 para CP-74/78**

cm. 14x10x20h



69,00
0,7 / 0,005

531070300

CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-94/98 & CPB-98
- Basket for basket elevator 1/1S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/1S für CP-94/98 & CPB-98
- Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/1S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x49x21,5h



206,00
3,5 / 0,06

531070100

CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-94/98 & CPB-98
- Basket for basket elevator 1/2S for CP-94/98 & CPB-98
- Korb für heben Korbe 1/2S für CP-94/98 & CPB-98 mit heben Korbe
- Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-94/98 & CPB-98
- **Cesta para levante cestas 1/2S para CP-94/98 & CPB-98**

cm. 28x24x21,5h



128,00
1 / 0,031

531071100

CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78
- Basket with hook 1/2 for CP-74/78 / • Korb mit Haken 1/2 für CP-74/78
- Panier avec crochet 1/2 pour CP-74/78 / • **Cesta con gancho 1/2 para CP-74/78**

cm. 14,5x29x20h



136,00
1,5 / 0,02

531069300

GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-74/78
- support for baskets with hook for CP-74/78
- Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-74/78
- Soutien pour les paniers avec crochet pour CP-74/78
- **Soporte para cestas con gancho para CP-74/78**

cm. 30x33x41h



116,00
3,5 / 0,04

ESTRUCTURAS SUSPENDIDAS

Toda la ligereza de la robustez

All the lightness
of the robustness



CONJUNTO SUSPENDIDO

Estructura suspendida
INFOGRAFÍA

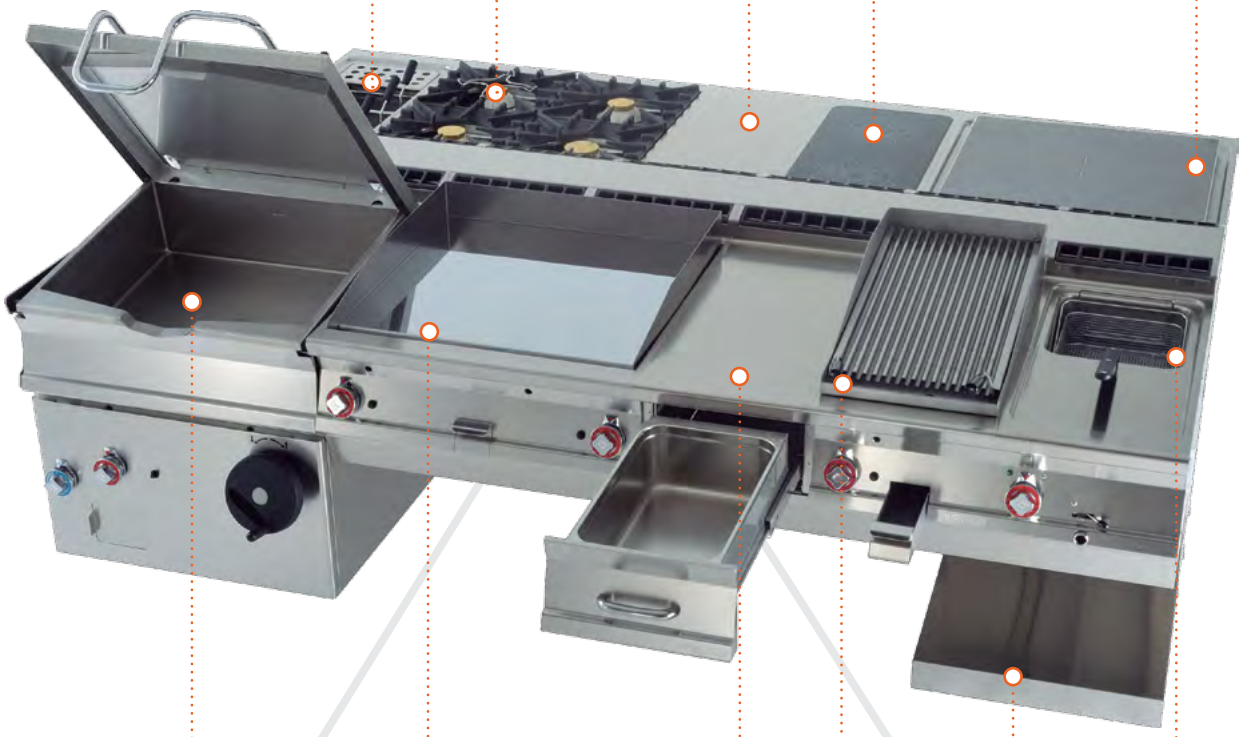
CUECEPASTAS A GAS
CP-94G

COCINA A GAS
PCT-98G

SOBRE NEUTRO
PLT-94

PLACA INDUCCIÓN
PCIT-94ET

PLACA RADIANTE
TPT-98G



SARTÉN BASCULANTE A GAS
BR80-98GF/F

FRY-TOP A GAS
FTLT-98GS

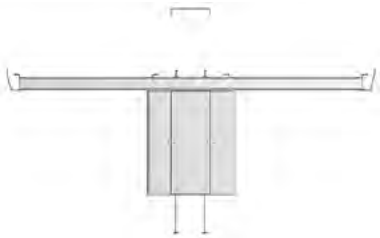
SOBRE NEUTRO
PLT-94

BARBACOA A GAS
CWT-94G

ESTRUCTURA SUSPENDIDA AUTO-PORTANTE
SB99T-2,8
+ SBTT-2PA

FREIDORA ELÉCTRICA
F13T-94ET

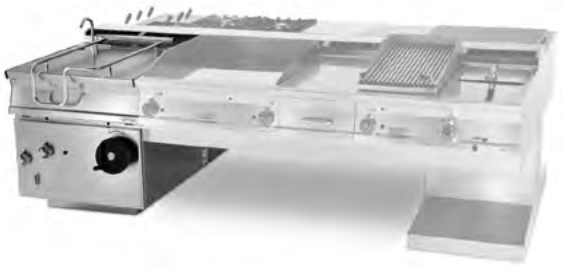
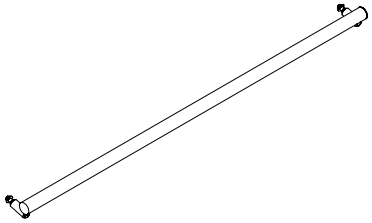
STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SB90T-2,0 01509200	STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 90T, 1 piede • Cantilever structure 1 side S90T, 1 foot • Brückenstrukture 1 seite S90T, 1 steher • Structure suspendues 1 coté S90T, 1 pied • **Estructura suspendida 1 lado S90T, 1 pata** **cm. 200x113,8x90h**		**3.103,00** 113 / 0,76
SB90T-2,4 01509240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • **1 pata** **cm. 240x113,8x90h**		**3.331,00** 123 / 1,03
SB90T-2,8 01509280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 280x113,8x90h**		**4.714,00** 194 / 1,3
SB90T-3,2 01509320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 320x113,8x90h**		**4.942,00** 221 / 1,57
SB90T-3,6 01509360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 360x113,8x90h**		**5.170,00** 242 / 1,85
SB90T-4,0 01509400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 400x113,8x90h**		**5.398,00** 263 / 2,12
SB90T-4,4 01509440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 440x113,8x90h**		**5.627,00** 290 / 2,39
SB90T-4,8 01509480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 480x113,8x90h**		**5.855,00** 311 / 2,66
SB90T-5,2 01509520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 520x113,8x90h**		**6.084,00** 338 / 2,94
SB90T-5,6 01509560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 560x113,8x90h**		**6.312,00** 359 / 3,21
SB90T-6,0 01509600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 600x113,8x90h**		**6.540,00** 380 / 3,48
SB99T-2,0 01599200	STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 90T, 1 piede • Cantilever structure 2 sides S90T, 1 foot • Brückenstrukture 2 seiten S90T, 1 steher • Structure suspendues 2 cotés S90T, 1 pied • **Estructura suspendida 2 lados S90T, 1 pata** **cm. 200x200x90h**		**3.429,00** 136 / 1,02
SB99T-2,4 01599240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • **1 pata** **cm. 240x200x90h**		**3.732,00** 149 / 1,34
SB99T-2,8 01599280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 280x200x90h**		**5.150,00** 226 / 1,66
SB99T-3,2 01599320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 320x200x90h**		**5.454,00** 257 / 1,99
SB99T-3,6 01599360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 360x200x90h**		**5.758,00** 281 / 2,31
SB99T-4,0 01599400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 400x200x90h**		**6.061,00** 305 / 2,64
SB99T-4,4 01599440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 440x200x90h**		**6.365,00** 336 / 2,96
SB99T-4,8 01599480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 480x200x90h**		**6.668,00** 360 / 3,28
SB99T-5,2 01599520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 520x200x90h**		**6.973,00** 391 / 3,61
SB99T-5,6 01599560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 560x200x90h**		**7.277,00** 415 / 3,93
SB99T-6,0 01599600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 600x200x90h**		**7.580,00** 440 / 4,26

STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SB70T-2,0 01507200	STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 70T, 1 piede • Cantilever structure 1 side S70T, 1 foot • Brückenstrukture 1 seite S70T, 1 steher • Structure suspendues 1 coté S70T, 1 pied • **Estructura suspendida 1 lado S70T, 1 pata** **cm. 200x 93,8x90h**		**3.103,00** 110 / 0,7
SB70T-2,4 01507240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • **1 pata** **cm. 240x93,8x90h**		**3.331,00** 120 / 0,96
SB70T-2,8 01507280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 280x93,8x90h**		**4.714,00** 191 / 1,22
SB70T-3,2 01507320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 320x93,8x90h**		**4.942,00** 217 / 1,48
SB70T-3,6 01507360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 360x93,8x90h**		**5.170,00** 238 / 1,74
SB70T-4,0 01507400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 400x93,8x90h**		**5.398,00** 259 / 2
SB70T-4,4 01507440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 440x93,8x90h**		**5.627,00** 285 / 2,26
SB70T-4,8 01507480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 480x93,8x90h**		**5.855,00** 306 / 2,52
SB70T-5,2 01507520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 520x93,8x90h**		**6.084,00** 332 / 2,78
SB70T-5,6 01507560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 560x93,8x90h**		**6.312,00** 353 / 3,04
SB70T-6,0 01507600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 600x93,8x90h**		**6.540,00** 374 / 3,3
SB77T-2,0 01577200	STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T, 1 piede • Cantilever structure 2 sides S70T, 1 foot • Brückenstrukture 2 seiten S70T, 1 steher • Structure suspendues 2 cotés S70T, 1 pied • **Estructura suspendida 2 lados S70T, 1 pata** **cm. 200x 160x90h**		**3.429,00** 130 / 0,9
SB77T-2,4 01577240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • **1 pata** **cm. 240x160x90h**		**3.732,00** 143 / 1,2
SB77T-2,8 01577280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 280x160x90h**		**5.150,00** 218 / 1,5
SB77T-3,2 01577320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 320x160x90h**		**5.454,00** 248 / 1,8
SB77T-3,6 01577360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 360x160x90h**		**5.758,00** 272 / 2,1
SB77T-4,0 01577400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 400x160x90h**		**6.061,00** 296 / 2,4
SB77T-4,4 01577440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 440x160x90h**		**6.365,00** 326 / 2,7
SB77T-4,8 01577480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 480x160x90h**		**6.668,00** 350 / 3
SB77T-5,2 01577520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 520x160x90h**		**6.973,00** 380 / 3,3
SB77T-5,6 01577560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 560x160x90h**		**7.277,00** 404 / 3,6
SB77T-6,0 01577600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 600x160x90h**		**7.580,00** 428 / 3,9

STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SB79T-2,0 01579200	STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T/90T, 1 piede • Cantilever structure 2 sides S70T/90T, 1 foot • Brückenstrukture 2 seiten S70T/90T, 1 steher • Structure suspendues 2 cotés S70T/90T, 1 pied • **Estructura suspendida 2 lados S70T/90T, 1 pata** **cm. 200x 180x90h**		**3.429,00** 133 / 0,96
SB79T-2,4 01579240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • **1 pata** **cm. 240x180x90h**		**3.732,00** 146 / 1,27
SB79T-2,8 01579280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 280x180x90h**		**5.150,00** 222 / 1,58
SB79T-3,2 01579320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 320x180x90h**		**5.454,00** 253 / 1,89
SB79T-3,6 01579360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 360x180x90h**		**5.758,00** 277 / 2,2
SB79T-4,0 01579400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 400x180x90h**		**6.061,00** 301 / 2,52
SB79T-4,4 01579440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 440x180x90h**		**6.365,00** 331 / 2,83
SB79T-4,8 01579480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 480x180x90h**		**6.668,00** 355 / 3,14
SB79T-5,2 01579520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 520x180x90h**		**6.973,00** 386 / 3,45
SB79T-5,6 01579560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 560x180x90h**		**7.277,00** 410 / 3,76
SB79T-6,0 01579600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • **2 patas** **cm. 600x180x90h**		**7.580,00** 434 / 4,08
SOVMOB	SOVRAPPREZZO PER MONTAGGIO DI UN APPARECCHIO A MOBILE. ATTENZIONE: IN CASO DI MONTAGGIO SU STRUTTURE DA 2,0/2,4 mt., QUEST'ULTIME SARANNO PRODOTTE CON 2PIEDI • Overprice for assembly of a stand unit. attention: in case of mounting over structure for 2,0/2,4 mt, the latter will be produced with two feet. • Preiserhorung fur die montage von eine stand gerat. achtung: fur den einbau auf strukturen von 2,0/2,4 meter, werden diese mit 2 fusse geliefert. • Augmentation de prix pour l'assemblage d'un appareil sur placard. attention: en cas de montage sur structures de 2,0 et 2,4 mt., ces structures seront produite avec 2 pieds. • **Incremento de precios por le montaje de un apparato sobre un meuble. atencion: en caso de montaje su estructuras de medida 2,0m y 2,4m, esas seran de 2 patas**		**235,00**
	CORRIMANO • Handrail • Hand lauf • Main courante • **Pasamano** **a mt.**		**327,00**

STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

TUTTE LE STRUTTURE A SBALZO SONO PREVISTE PER FISSAGGIO A TERRA, IN ALTERNATIVA PUO' ESSERE FORNITO UN KIT PER RENDERLE AUTOPORTANTI (SOLO PER STRUTTURE CON DUE PIEDI)

- All cantilever structures are studied for ground fixing, in alternative may 'be provided a kit of feet for self-supporting structure (only for structures with two feet)
- Alle freistehenden anlagen sind mit einer bodenverankerung vorgesehen. Alternativ kann ein montagekit zur befestigung auf zwei stehern geliefert werden
- Toutes les structures suspendues sont prevues pour le fixage au sol. En alternative, on peut avoir en dotation un kit pour qu'elles devient autoportantes (uniquement pour les structures avec deux pieds).
- **Todas las estructuras suspendidas estan previstas para su fijación al suelo, existe como alternativa, un kit (solo para estructuras de dos pies) para que sean autoportantes.**

SBTT-2PA
01901001

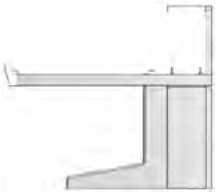
KIT - 2 PIEDI AUTOPORTANTI PER STRUTTURA 2 LATI
- Kit - 2 feet for self-supporting structure 2 sides
- Kit - 2 füsse für selbsttragende struktur 2 seiten
- Kit - 2 pieds pour structures suspendues autoportantes 2 cotés
- **Kit - 2 patas para la estructura suspendida autoportante 2 lados**
  cm. 60x120x53h



1.140,00

SBT-2PA
01902001

KIT - 2 PIEDI AUTOPORTANTI PER STRUTTURA 1 LATO
- Kit - 2 feet for self-supporting structure 1 side
- Kit - 2 füsse für selbsttragende struktur 1 seite
- Kit - 2 pieds pour structures suspendues autoportantes 1 coté
- **Kit - 2 patas para la estructura suspendida autoportante 1 lado**
  cm. 60x73,8x53h



988,00

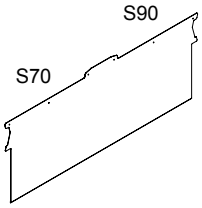
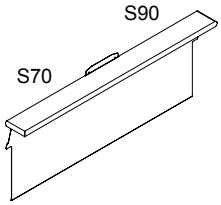
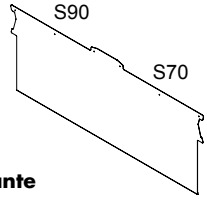
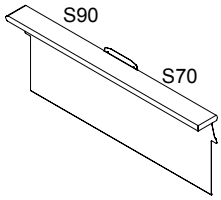
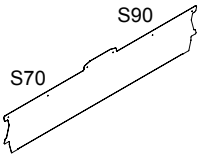
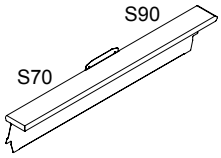
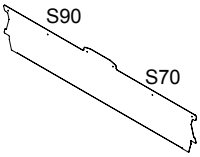
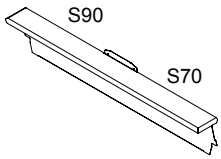
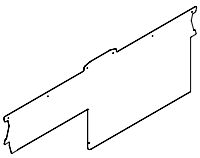
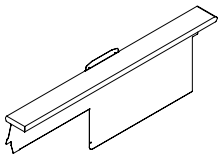
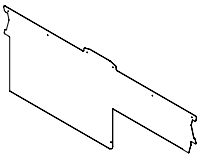
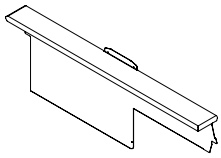
STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SB90-FDX 01609000	TESTATA 1 LATO SERIE 90 DX • Head 1 side S90 DX • Abschluss element 1 seite S90 DX • Element de jonction 1 coté S90 DX • **Embellecedor 1 lado S90 DX**		**340,00** 13,4 / 0,045
SB90-FPDX 01609010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante** **cm. 20**		**616,00** 18,8 / 0,226
SB90-FSX 01609001	TESTATA 1 LATO SERIE 90 SX • Head 1 side S90 SX • Abschluss element 1 seite S90 SX • Element de jonction 1 coté S90 SX • **Embellecedor 1 lado S90 SX**		**340,00** 13,4 / 0,045
SB90-FPSX 01609011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante** **cm. 20**		**616,00** 18,8 / 0,226
SB99-F 01699002	TESTATA 2 LATI SERIE 90 • Head 2 sides S90 • Abschluss element seiten S90 • Element de jonction 2 cotés S90 • **Embellecedor 2 lados S90**		**509,00** 23,7 / 0,08
SB99-FP 01699012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • **Con estante** **cm. 20**		**822,00** 33,3 / 0,4
SB90T-FDX 01709000	TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP DX • Head 1 side S90TOP DX • Abschluss element 1 seite S90TOP DX • Element de jonction 1 coté S90TOP DX • **Embellecedor 1 lado S90TOP DX**		**234,00** 5,1 / 0,02
SB90T-FPDX 01709010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante** **cm. 20**		**509,00** 10,5 / 0,099
SB90T-FSX 01709001	TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP SX • Head 1 side S90TOP SX • Abschluss element 1 seite S90TOP SX • Element de jonction 1 coté S90TOP SX • **Embellecedor 1 lado S90TOP SX**		**234,00** 5,2 / 0,02
SB90T-FPSX 01709011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante** **cm. 20**		**509,00** 10,7 / 0,099
SB99T-F 01799002	TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP • Head 2 sides S90TOP • Abschluss element seiten S90TOP • Element de jonction 2 cotés S90TOP • **Embellecedor 2 lados S90TOP**		**312,00** 9,3 / 0,035
SB99T-FP 01799012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • **Con estante** **cm. 20**		**626,00** 18,9 / 0,175

STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SB70-FDX 01607000	TESTATA 1 LATO SERIE 70 DX • Head 1 side S70 DX • Abschluss element 1 seite S70 DX • Element de jonction 1 coté S70 DX • **Embellecedor 1 lado S70 DX**		**307,00** 11 / 0,037
SB70-FPDX 01607010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**571,00** 15,5 / 0,186
SB70-FSX 01607001	TESTATA 1 LATO SERIE 70 SX • Head 1 side S70 SX • Abschluss element 1 seite S70 SX • Element de jonction 1 coté S70 SX • **Embellecedor 1 lado S70 SX**		**307,00** 11 / 0,037
SB70-FPSX 01607011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**571,00** 15,5 / 0,186
SB77-F 01677002	TESTATA 2 LATI SERIE 70 • Head 2 sides S70 • Abschluss element seiten S70 • Element de jonction 2 cotés S70 • **Embellecedor 2 lados S70**		**431,00** 18,9 / 0,064
SB77-FP 01677012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**725,00** 26,6 / 0,32
SB70T-FDX 01707000	TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP DX • Head 1 side S70TOP DX • Abschluss element 1 seite S70TOP DX • Element de jonction 1 coté S70TOP DX • **Embellecedor 1 lado S70TOP DX**		**216,00** 4,2 / 0,016
SB70T-FPDX 01707010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**479,00** 8,6 / 0,081
SB70T-FSX 01707001	TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP SX • Head 1 side S70TOP SX • Abschluss element 1 seite S70TOP SX • Element de jonction 1 coté S70TOP SX • **Embellecedor 1 lado S70TOP SX**		**216,00** 4,3 / 0,016
SB70T-FPSX 01707011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**479,00** 8,8 / 0,081
SB77T-F 01777002	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP • Head 2 sides S70TOP • Abschluss element seiten S70TOP • Element de jonction 2 cotés S70TOP • **Embellecedor 2 lados S70TOP**		**273,00** 7,4 / 0,028
SB77T-FP 01777012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**568,00** 15,1 / 0,14

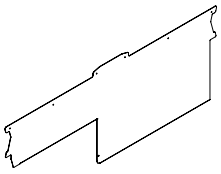
STRUTTURE A SBALZO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SB79-FDX 01679000	TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DX • Head 2 sides S70/S90 DX • Abschluss element seiten S70/S90 DX • Element de jonction 2 cotés S70/S90 DX • **Embellecedor 2 lados S70/S90 DX**		**469,00** 21,3 / 0,072
SB79-FPDX 01679010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**772,00** 30 / 0,36
SB79-FSX 01679001	TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SX • Head 2 sides S70/S90 SX • Abschluss element seiten S70/S90 SX • Element de jonction 2 cotés S70/S90 SX • **Embellecedor 2 lados S70/S90 SX**		**469,00** 21,3 / 0,072
SB79-FPSX 01679011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**772,00** 30 / 0,36
SB79T-FDX 01779000	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP DX • Head 2 sides S70TOP/S90TOP DX • Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP DX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP DX • **Embellecedor 2 lados S70TOP/S90TOP DX**		**294,00** 8,4 / 0,032
SB79T-FPDX 01779010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**596,00** 17 / 0,158
SB79T-FSX 01779001	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP SX • Head 2 sides S70TOP/S90TOP SX • Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP SX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP SX • **Embellecedor 2 lados S70TOP/S90TOP SX**		**294,00** 8,4 / 0,032
SB79T-FPSX 01779011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**596,00** 17 / 0,158
SB99TM-FDX 01899000	TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 DX • Head 2 sides S90TOP/S90 DX • Abschluss element seiten S90TOP/S90 DX • Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 DX • **Embellecedor 2 lados S90TOP/S90 DX**		**423,00** 17,3 / 0,08
SB99TM-FPDX 01899010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**739,00** 26,9 / 0,4
SB99TM-FSX 01899001	TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 SX • Head 2 sides S90TOP/S90 SX • Abschluss element seiten S90TOP/S90 SX • Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 SX • **Embellecedor 2 lados S90TOP/S90 SX**		**423,00** 17,3 / 0,08
SB99TM-FPSX 01899011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**		**739,00** 26,9 / 0,4

STRUTTURE A SBALZO

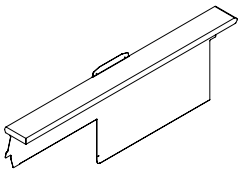
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³

SB77TM-FDX TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 DX
01877000 • Head 2 sides S70TOP/S70 DX
• Abschluss element seiten S70TOP/S70 DX
• Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 DX
• **Embellecedor 2 lados S70TOP/S70 DX**



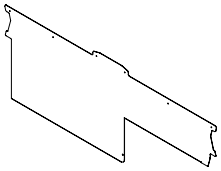
367,00
13,8 / 0,064

SB77TM-FPDX CON PIANETTO
01877010 • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**



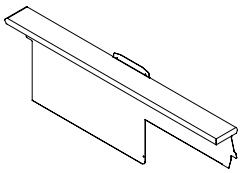
660,00
21,5 / 0,32

SB77TM-FSX TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 SX
01877001 • Head 2 sides S70TOP/S70 SX
• Abschluss element seiten S70TOP/S70 SX
• Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 SX
• **Embellecedor 2 lados S70TOP/S70 SX**



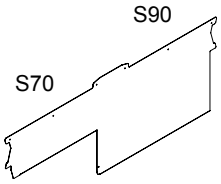
367,00
13,8 / 0,064

SB77TM-FPSX CON PIANETTO
01877011 • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**



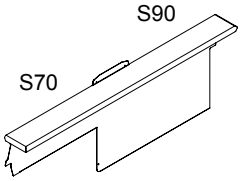
660,00
21,5 / 0,32

SB79TM-FDX TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 DX
01879000 • Head 2 sides S70TOP/S90 DX
• Abschluss element seiten S70TOP/S90 DX
• Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 DX
• **Embellecedor 2 lados S70TOP/S90 DX**



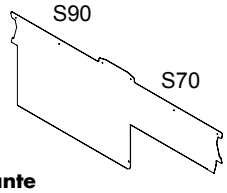
414,00
15,6 / 0,072

SB79TM-FPDX CON PIANETTO
01879010 • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**



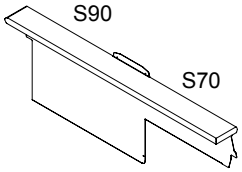
730,00
24,2 / 0,36

SB79TM-FSX TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 SX
01879001 • Head 2 sides S70TOP/S90 SX
• Abschluss element seiten S70TOP/S90 SX
• Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 SX
• **Embellecedor 2 lados S70TOP/S90 SX**



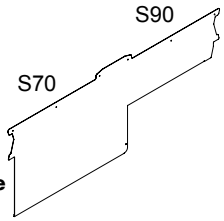
414,00
15,6 / 0,072

SB79TM-FPSX CON PIANETTO
01879011 • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**



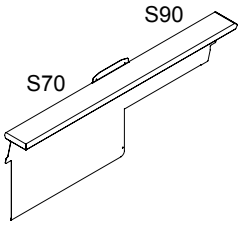
730,00
24,2 / 0,36

SB97TM-FDX TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 DX
01897000 • Head 2 sides S90TOP/S70 DX
• Abschluss element seiten S90TOP/S70 DX
• Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 DX
• **Embellecedor 2 lados S90TOP/S70 DX**



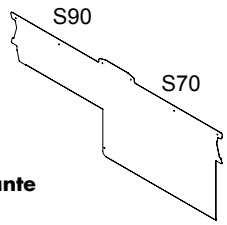
359,00
14,4 / 0,072

SB97TM-FPDX CON PIANETTO
01897010 • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**



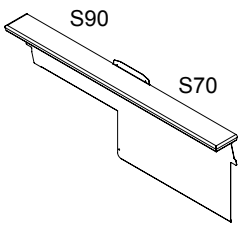
653,00
23 / 0,36

SB97TM-FSX TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 SX
01897001 • Head 2 sides S90TOP/S70 SX
• Abschluss element seiten S90TOP/S70 SX
• Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 SX
• **Embellecedor 2 lados S90TOP/S70 SX**



359,00
14,4 / 0,072

SB97TM-FPSX CON PIANETTO
01897011 • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • **Con estante cm. 20**



653,00
23 / 0,36

COCINA AL VACÍO

Ahora el vacío es entre tres

Now the vacuum
is between three



CONJUNTO
COCINA AL VACÍO

Cocina al vacío



COCCIÓN TEMPERATURA CONTROLADA
CSVT-66EM



MARINADOR ELÉCTRICO
MR-12L



MÁQUINA DE VACÍO
VM-18



CONJUNTO COCINA AL VACIO
CSVT-66EM+M-66

SOTTOVUOTO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CSVT-66EM 16130610	APPARECCHIO PER COTTURA SOTTOVUOTO Vasca cm. 51x31x18h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico • MACHINES FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 51x31x18h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap • MASCHINE FÜR Vakuumgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn • MACHINE DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 51x31x18h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange • **MÁQUINA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 60x60x28h**		2,4 kW 230V~ 50/60 Hz		**3.008,00** 42 / 0,250
CSVT-76EM 18130610	APPARECCHIO PER COTTURA SOTTOVUOTO - Vasca cm. 51x31x18h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico • MACHINES FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 51x31x18h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap • MASCHINE FÜR Vakuumgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn • MACHINE DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 51x31x18h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange • **MÁQUINA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 60x70,5x28h**		2,4 kW 230V~ 50/60 Hz		**3.078,00** 45 / 0,270
TR27 _85167970	APPARECCHIO DA BANCO PER COTTURA SOTTOVUOTO - Vasca cm. 50x30x20h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico • MACHINES FREESTANDING FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 50x30x20h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap • MASCHINE TOP fur Vakuumgaren - Becken cm. 50x30x20h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn • MACHINE A POSER DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 50x30x20h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange • **MÁQUINA SOBREMESA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 50x30x20h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 56,5x34x38h**		2,4 kW 230V~ 50/60 Hz		**2.186,00** 20 / 0,120

SOTTOVUOTO

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
VM-16 _VM16C312	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO digitale - 10 programmi - camera a vuoto cm.34,3x43,4x17,5h - barra saldante 310mm - pompa a vuoto a bagno d'olio 12mc/h • VACUUM PACKAGING MACHINE digital - with 10 programmes - chamber size m.34,3x43,4x17,5h - sealing bar 310mm - pump speed 12mc/h oil lubricated • VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE digitalen - mit 10 orogramme - Vakuumkammer cm.34,3x43,4x17,5h - Abdichtung bar 310mm - Vakuumpumpe Ölbad 12mc/h • MACHINE SOUS VIDE - Digitale - 10 programmes - Dimensions de la chambre : cm.34,3x43,4x17,5h - barre de soudure 310mm - pompe à vide à bain d'huile 12mc/h • **MÁQUINA DE VACÍO - Digital - 10 programas - la cámara de vacío cm.34,3x43,4x17,5h - barra de sellado de 310 mm - la bomba de vacío 12mc/h a baño de aceite cm. 41,5x58,5x40h**		0,75 KW 230V~ 50 Hz	**3.419,00** 38 / 0,130
VM-18 _VM18C420	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO digitale - 10 programmi- camera a vuoto cm.43,5x43,5x18h - barra saldante 410mm - pompa a vuoto a bagno d'olio 20mc/h • VACUUM PACKAGING MACHINE digital - with 10 programmes - chamber size m.43,5x43,5x18h - sealing bar 410mm - pump speed 20mc/h oil lubricated • VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE digitalen - mit 10 orogramme - Vakuumkammer cm.43,5x43,5x18h - Abdichtung bar 410mm - Vakuumpumpe Ölbad 20mc/h • MACHINE SOUS VIDE - Digitale - 10 programmes - dimensions de la chambre : cm.43,5x43,5x18h - barre de soudure 410mm - pompe à vide à bain d'huile 20mc/h • **MÁQUINA DE VACÍO - Digital - 10 programas - la cámara de vacío cm.43,5x43,5x18h - barra de sellado de 410 mm - la bomba de vacío 20mc/h a baño de aceite cm. 51x58,5x43,5h**		0,75 KW 230V~ 50 Hz	**4.155,00** 55 / 0,180
MR-12L _85159090	MARINATORE RAPIDO a ultrasuoni - vasca cm.30x24x20h lt.12 - comando e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico • Rapid marinade machine with ultrasound - Tank cm. 30x24x20h lt.20 - electronic comand and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap • Schnelle Marinierung mit Ultrashall - Becken cm.30x24x20h lt.20 - befehl und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn • Machine pour préparation à marinade rapide avec ultrasons - Cuve cm. 30x24x20h lt.20 - commande et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange • **Marinador rápido ultrasonido - Cuba cm. 30x24x20h lt.20 - comando y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 26,5x 32,5x38h**		0,3 KW 230V~ 50/60 Hz	**2.691,00** 13 / 0,060

PRODUCTOS SNACK

Pequeños equipos para grandes actuaciones.

Small equipment
for great performances.





ASADOR VERTICAL ELÉCTRICO
DE-2A



ASADOR VERTICAL A GAS
DG-8A

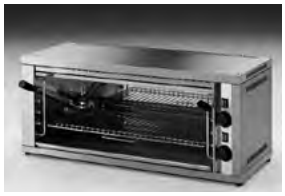


SALAMANDRA ABIERTA
SE-40M



SALAMANDRA CON ALTURA REGULABLE
SL-60OET

SNACK

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SA-400 EM 20016510	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 1 zona di cottura, 1 griglia cm. 35x32,5 - 1 teglia GN 2/3 h 20 • Salamander - Open on the front side, 1 cooking area 1 grid 35x32,5 - 1 GN 2/3 h 20 pan • Salamander - Vorne offen, 1 Kochfläche 1 Rost cm. 35x32,5 - 1 Backform GN 2/3 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 1 zone de cuisson 1 grille cm 35x32,5 - 1 bac GN 2/3 h 20 • **Salamandra - Abierta delante, 1 zona de cocción** **1 parrilla cm. 35x32,5 - 1 bandeja GN 2/3 h. 20** **cm. 51x40x36,5h**			2 kW 230V~ 50/60 Hz		**623,00** 17 / 0,1
SE-40 M 20016511	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia movibile GN 2/3 • Salamander - Open on the front side, with adjustable grid GN 2/3 • Salamander - Vorne offen, mit höhenverstellbarem Rost GN 2/3 • Salamandre - Avant ouverte, avec une grille régulable GN 2/3 • **Salamandra - Abierta delante,** **y parrilla regulable GN 2/3** **cm. 59,5x37x38h**			2,2 kW 230V~ 50/60 Hz		**659,00** 19 / 0,11
SA-600 EM 20016610 **SA-600 ET** 20016630	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 2 zone di cottura, 1 griglia cm. 53x32,5 - 1 teglia GN 1/1 h 20 • Salamander - Open on the front side, 2 cooking areas 1 grid 53x32,5 - 1 GN 1/1 h 20 pan • Salamander - Vorne offen, 2 Kochflächen 1 Rost cm. 53x32,5 - 1 Backform GN 1/1 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 2 zones de cuisson 1 grille cm 53x32,5 - 1 bac GN 1/1 h 20 • **Salamandra - Abierta delante, 2 zonas de cocción** **1 parrilla cm. 53x32,5 - 1 bandeja GN 1/1 h. 20** **cm. 69x40x36,5h**			4 kW 230V~ 50/60 Hz 4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		**793,00** 28 / 0,18 **907,00** 28 / 0,18
SE-70 M 20016631	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia movibile GN 1/1 • Salamander - Open on the front side, with adjustable grid GN 1/1 • Salamander - Vorne offen, mit höhenverstellbarem Rost GN 1/1 • Salamandre - Avant ouverte, avec une grille régulable GN 1/1 • **Salamandra - Abierta delante,** **y parrilla regulable GN 1/1** **cm. 87,5x37x38h**			4,4 kW 400V~3N 50/60 Hz		**875,00** 50 / 0,17
SL-600 EM 20016810 **SL-600 ET** 20016830	SALAMANDRA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • **Salamandra - Parte superior regulable -** **Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34** **cm. 60x50x51h**			4 kW 230V~ 50/60 Hz 4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		**1.736,00** 47 / 0,21 **1.805,00** 47 / 0,21
SLC-600EM 20016811 **SLC-600ET** 20016831	SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • **Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable -** **Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34** **cm. 60x50x51h**			3 kW 230V~ 50/60 Hz 3 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		**2.083,00** 50 / 0,21 **2.106,00** 50 / 0,21

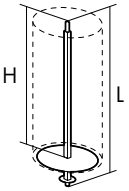
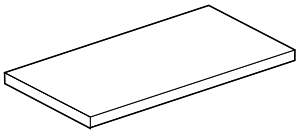
SNACK

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
TS-3 20030310	TOSTIERA MONOFASE con 3 pinze • Toaster singlephase with 3 toast holders • Toaster einphasig mit 3 Zangen • Toasteur monophase avec 3 pinces • **Tostadora monofásica con 3 pinzas** **cm. 48x25x24h**		1,7 kW 230V~ 50/60 Hz	**338,00** 7 / 0,04
TS-6 20030610	TOSTIERA MONOFASE con 6 pinze • Toaster singlephase with 6 toast holders • Toaster einphasig mit 6 Zangen • Toasteur monophase avec 6 pinces • **Tostadora monofásica con 6 pinzas** **cm. 48x25x36h**		2,55 kW 230V~ 50/60 Hz	**533,00** 10 / 0,06
CT4/R EM 20040410	GRILL TOAST - Piastre rigate in ghisa cm. 34x23 • Grill toast - Grooved plate cm. 34X23 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 34X23 • Grill toast - Plaque rainurées cm. 34X23 • **Grill-toast - Plancha estriada** **de fundición 34X23 cm** **cm. 42x36x20h**		2,2 kW 230V~ 50/60 Hz	**714,00** 19 / 0,05
CT8/R EM 20040810	GRILL TOAST DOPPIO - Piastre rigate in ghisa cm. 48x23 • Double Grill toast - Grooved plate cm. 48x23 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 48x23 • Double grill toast - Plaque rainurées cm. 48x23 • **Grill-toast doble - Plancha estriada** **de fundición 48x23 cm** **cm. 57x36x20h**		3,6 kW 230V~ 50/60 Hz	**993,00** 34 / 0,01
CT8/R ET 20040830	**cm. 57x36x20h**		3,6 kW 400V~2N 50/60 Hz	**993,00** 34 / 0,01
PI35 _17PI001	PIASTRA INDUZIONE Ø225mm • Induction plate Ø225mm • Induktionsplatte Ø225mm • Plaque à induction Ø225mm • **Placa inducción Ø225mm** **cm. 33x41x10h**		3,5 kW 230V~ 50/60 Hz	**751,00** 15 / 0,03
SP-5 20050510	SCALDAPIATTI - 5 piatti • Hot plates set - 5 plates • Platten-Tellervorwärmer - 5 platten • Chauffe-plates - 5 plates • **Calienta platos - 5 platos** **cm. 37x25x32h**		0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	**645,00** 19 / 0,06
SP-10 20051010	SCALDAPIATTI - 10 piatti • Hot plates set - 10 plates • Platten-Tellervorwärmer - 10 platten • Chauffe-plates - 10 plates • **Calienta platos - 10 platos** **cm. 37x25x53h**		1,4 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.095,00** 34 / 0,13

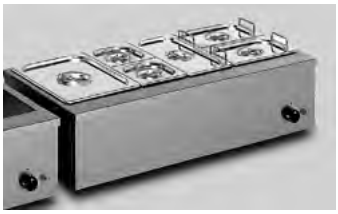
SNACK

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
	"GYROS" A GAS • Gas "GYROS" / • Gas "GYROS" • "GYROS" à gaz / • **"GYROS" a gas**		
DG-4A 20242450	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • **Cantidad de carne: 10÷20 kg.** **cm. 53x64x65h**	7 Kw 6.020 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	**1.449,00** 31 / 0,30
DG-6A 20242650	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • **Cantidad de carne: 10÷30 kg.** **cm. 53x64x81h**	10,5 kW 9.030 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	**1.649,00** 33 / 0,37
DG-8A 20242750	Quantità carne: 18÷50 Kg • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • **Cantidad de carne: 18÷50 kg.** **cm. 53x64x97h**	14 kW 12.040 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	**1.871,00** 37 / 0,44
DG-8A/V 20242751	Con vetri. Quantità carne: 18÷50 Kg • With glasses. Piece of meat: 18÷50 Kg / • Mit Gläsern. Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Avec verres. Morceau de viande: 18÷50 Kg / • **Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg** **cm. 53x64x107h**	14 kW 12.040 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	**2.825,00** 48 / 0,44
DG-10A 20242850	Quantità carne: 20÷70 Kg / • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • **Cantidad de carne: 20÷70 kg.** **cm. 53x64x115h**	17,5 kW 15.050 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	**2.299,00** 38 / 0,49
	"GYROS" ELETTRICI • Electric "GYROS" / • Elektro-GYROS • "GYROS" électrique / • **"GYROS" eléctricos**		
DE-1A/S 20240810	Quantità carne: 6÷10 Kg • Piece of meat: 6÷10 Kg / • Fleischbestückung: 6÷10 Kg • Morceau de viande: 6÷10 kg / • **Cantidad de carne: 6÷10 kg.** **cm. 40x45x57h**	3 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.064,00** 25 / 0,15
DE-1A 20240930	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • **Cantidad de carne: 10÷20 kg.** **cm. 53x64x65h**	4,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	**1.176,00** 30 / 0,30
DE-2A 20241030	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • **Cantidad de carne: 10÷30 kg.** **cm. 53x64x81h**	6,6 kW 400V~3N 50/60 Hz	**1.388,00** 34 / 0,37
DE-3A 20241130	Quantità carne: 18÷50 Kg / • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • **Cantidad de carne: 18÷50 kg.** **cm. 53x64x97h**	9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	**1.522,00** 40 / 0,43
DE-3A/V 20241131	Con vetri. Quantità carne: 18÷50 Kg • With glasses. Piece of meat: 18÷50 Kg / • Mit Gläsern. Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Avec verres. Morceau de viande: 18÷50 Kg / • **Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg** **cm. 53x64x107h**	9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	**2.483,00** 44 / 0,49
DE-4A 20241230	Quantità carne: 20÷70 Kg • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • **Cantidad de carne: 20÷70 kg.** **cm. 53x64x115h**	11,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	**1.855,00** 44 / 0,49

VETRINE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE/PREIS/PRIX/PRECIO €
K50 20243050	COLTELLO ELETTRICO • Electric knife / • Elektromesser • Couteau électrique / • **Cuchillo electrico**		0,09 kW 230V~ 50/60 Hz	**1.054,00** 8 / 0,02
	ASTA C/PIATTO • Spit with plate / • Spiess mit teller • Hampe avec plat / • **Asador con plato** PER / For / Für / Pour / **Para**			
A1/S 20243007	DE-1AS L = cm 45 Ø 20x30h			**75,00**
A1 20243008	DG-4A - DE-1A L = cm 45,5 Ø 35x33h			**88,00**
A2 20243010	DG-6A - DE-2A L = cm 61,5 Ø 35x50h			**121,00**
A3 20243011	DG-8A - DE-3A L = cm 78 Ø 35x63h			**139,00**
A3/V 202430110010V	DG-8A/V - DE-3A/V L = cm 87 Ø 35x63h			**149,00**
A4 20243013	DG-10A - DE-4A L = cm 94 Ø 35x80h			**170,00**
VTC-1 50156011	VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN1/1 h65mm • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN1/1 h65mm • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN1/1 h65mm • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN1/1 h65mm • **Vitrina caliente +30/+90 °C - capacidad: GN1/1 h65mm cm. 45x 77,5x59h**		1,63 kW 230V~ 50 Hz	**2.325,00** 61 / 0,39
VTC-2 50156012	VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN2/1 h65mm • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN2/1 h65mm • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN2/1 h65mm • **Vitrina caliente +30/+90 °C - capacidad: GN2/1 h65mm cm. 75x 77,5x59h**		2,43 kW 230V~ 50 Hz	**2.543,00** 74 / 0,57
VTC-3 50156013	VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN3/1 h65mm • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN3/1 h65mm • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN3/1 h65mm • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN3/1 h65mm • **Vitrina caliente +30/+90 °C - capacidad: GN3/1 h65mm cm. 108x 77,5x59h**		3,45 kW 230V~ 50 Hz	**2.869,00** 83 / 0,79
FP/VTC 50156010	FONDO PIANO GN1/1 PER VTC • Flat bottom GN1/1 for VTC • Flacher Boden GN1/1 für VTC • Fond plat GN1/1 pour VTC • **Fondo plano GN1/1 para VTC cm. 32,5x 52,7x 1h**			**139,00** 3 / 0,01
VTR-2 50157502	VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C - capacità: GN2/1 h65mm • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN2/1 h65mm • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN2/1 h65mm • **Vitrina refrigerada +2/+10 °C - capacidad: GN2/1 h65mm cm. 75x 77,5x59h**		0,43 kW 230V~ 50 Hz	**3.124,00** 85 / 0,57
VTR-3 50157503	VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C capacità: GN3/1 h65mm • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN3/1 h65mm • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN3/1 h65mm • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN3/1 h65mm • **Vitrina refrigerada +2/+10 °C - capacidad: GN3/1 h65mm cm. 108x 77,5x59h**		0,43 kW 230V~ 50 Hz	**3.560,00** 104 / 0,79

BAGNOMARIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
VEC-10 50158011	VETRINA RISCALDATA - 1 PIANO • Heated display units - 1 shelf • Heisse-Vetrine - 1 Etage • Vitrine chaude - 1 etage • **Vitrina calefactora individual** **cm. 50x35x27h**			0,4 kW 230V~ 50/60 Hz	**467,00** 11 / 0,07
VEC-81 50158021	**cm. 80x35x27h**			0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	**591,00** 15 / 0,08
VEC-20 50158012	VETRINA RISCALDATA - 2 PIANI • Heated display units - 2 shelves • Heisse-Vetrine - 2 Etagen • Vitrine chaude - 2 etages • **Vitrina calefactora doble** **cm. 50x35x41h**			0,4 kW 230V~ 50/60 Hz	**583,00** 15 / 0,1
VEC-82 50158022	**cm. 80x35x41h**			0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	**722,00** 23 / 0,14
SV-13 25010013	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/3, h. 15 cm. • **Baño de maría - Cuba para GN 1/3, h. 15 cm.** **cm. 20,5x41x22h**			0,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**284,00** 5 / 0,03
SV-12 25010120	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/2, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/2, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/2, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/2, h. 15 cm. • **Baño de maría - Cuba para GN 1/2, h. 15 cm.** **cm. 29,5x41x22h**			0,83 kW 230V~ 50/60 Hz	**375,00** 6 / 0,06
SV-23 25010230	BAGNOMARIA Vasca per GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 2/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 2/3, h. 15 cm. • **Baño de maría - Cuba para GN 2/3, h. 15 cm.** **cm. 38x41x22h**			1,19 kW 230V~ 50/60 Hz	**404,00** 7 / 0,07
SV-11 25011100	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1, h. 15 cm. • **Baño de maría - Cuba para GN 1/1, h. 15 cm.** **cm. 56x41x22h**			1,66 kW 230V~ 50/60 Hz	**454,00** 9 / 0,08
SV-113 25011130	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • **Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm.** **cm. 73,5x41x22h**			2,49 kW 230V~ 50/60 Hz	**665,00** 11 / 0,12
SV-123 25011230	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Bain marie - Bowl for GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • **Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm** **cm. 91x41x22h**			2,49 kW 230V~ 50/60 Hz	**732,00** 14 / 0,12

BAGNOMARIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
	FALSOFONDO FORATO • Perforated false bottom / • Gelochter Bodenrost • Faux-fond perforé / • **Falso fondo agujereado**		
FF-13 25050013			**32,00** 0,4 /
FF-12 25050120			**41,00** 0,6 /
FF-23 25050230			**45,00** 0,8 /
FF-11 25051100			**60,00** 1,2 /
FF-113 25051130			**67,00** 1,7 /
FF-123 25051230			**82,00** 2 /
SEP-325 25023250	SEPARATORE • Separator / • Trenner / • Separateur / • **Separador** **cm. 32,5**		**16,00** 0,1 /
	BACINELLA GN • Container GN / • Gastronorm-Behälter • Bac GN / • **Cuba GN**		
GN-1/6 25031716	**cm. 17,6x16,2x15h**		**33,00** 0,3 /
GN-1/4 25032616	**cm. 26,5x16,2x15h**		**34,00** 0,4 /
GN-1/3 25033217	**cm. 32,5x17,5x15h**		**43,00** 0,5 /
GN-1/2 25033226	**cm. 32,5x26,5x15h**		**53,00** 0,7 /
GN-2/3 25033532	**cm. 35,4x32,5x15h**		**58,00** 0,9 /
GN-1/1 25035332	**cm. 53x32,5x15h**		**90,00** 1 /
	COPERCHIO GN • Lid GN / • Deckel GN / • Couvercle GN / • **Tapa GN**		
C-1/6 25041716	**cm. 17,6x16,2**		**12,00** 0,1 /
C-1/4 25042616	**cm. 26,5x16,2**		**14,00** 0,15 /
C-1/3 25043217	**cm. 32,5x17,5**		**17,00** 0,2 /
C-1/2 25043226	**cm. 32,5x26,5**		**22,00** 0,25 /
C-2/3 25043532	**cm. 35,4x32,5**		**28,00** 0,3 /
C-1/1 25045332	**cm. 53x32,5**		**34,00** 0,5 /

FREIDORAS PASTELERÍA

La mejor fritura en todos los campos.

The best frying
for all the options.



Freidoras pastelería



F13T-94ET



F2/18-98G



FE-2/10



FEM-6

Freidoras pastelería



FME-15



FME-2/15



FP-6G



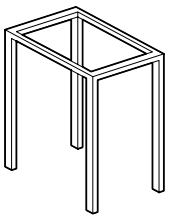
FQ-4G

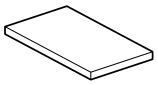
FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FEC-2 35010210	FRIGGITRICE lt. 2 MONOFASE Cestino cm.15x25x9h. - Produzione patate 2 kg/h • Fryer lts. 2 singlephase - Basket cm. 15x25x9h - Production 2 kg/hr • Friteuse lt. 2 einphasig - Korb cm. 15x25x9h - Pommes frites: 2 kg/h • Friteuse lt. 2 monophase - Panier cm. 15x25x9h - Production de pommes frites 2 Kg/h • **Freidoras 2 lt. monofásica - Cesta cm. 15x25x9h - Producción patatas 2 Kg/h** **cm. 19x38x15h**		1,8 kW	230V~ 50/60 Hz	**309,00** 5 / 0,02
FE-04EM 35010411	FRIGGITRICE lt. 4 MONOFASE Cestino cm.13x23x10h - Produzione patate 5 kg/h • Fryer lts. 4 singlephase - Basket cm. 13x23x10h - Production 5 kg/hr • Friteuse lt. 4 einphasig - Korb cm. 13x23x10h - Pommes frites: 5 kg/h • Friteuse lt. 4 monophase - Panier cm. 13x23x10h - Production de pommes frites 5 Kg/h • **Freidoras 4 lt. monofásica - Cesta cm. 13x23x10h - Producción patatas 5 Kg/h** **cm. 18x42x30h**		2,1 kW	230V~ 50Hz	**335,00** 9 / 0,025
FE-07EM 35010710	FRIGGITRICE LT. 7 MONOFASE Cestino cm. 21x23,5x10h Produzione patate 7 kg/h • Fryer lts. 7 singlephase - Basket cm. 21x23,5x10h - Production 7 kg/hr • Friteuse lt. 7 einphasig - Korb cm. 21x23,5x10h - Pommes frites: 7 kg/h • Friteuse lt. 7 monophase - Panier cm. 21x23,5x10h - Production de pommes frites 7 Kg/h • **Freidoras 7 lt. monofásica - Cesta cm. 21x23,5x10h - Producción patatas 7 Kg/h** **cm. 27x42x30h**		3 kW	230V~ 50 Hz	**368,00** 9 / 0,05
FE-77EM 35020710	FRIGGITRICE LT. 7+7 MONOFASE 2 cestini cm. 21x23,5x10h Produzione patate 14 kg/h • Fryer lts. 7+7 singlephase - 2 baskets cm. 21x23,5x10h Production 14 kg/hr • Friteuse lt. 7+7 einphasig - 2 Korbe cm. 21x23,5x10h Pommes frites: 14 kg/h • Friteuse lt. 7+7 monophase - 2 Paniers cm. 21x23,5x10h Production de pommes frites 14 Kg/h • **Freidoras 7+7 lt. monofásica - 2 cestas cm. 21x23,5x10h Producción patatas 14 Kg/h** **cm. 54x42x22h**		6 kW	230V~ 50 Hz	**708,00** 16 / 0,1
FEM-6 35010610	FRIGGITRICE LT. 6 MONOFASE Vasca cm. 22x32,5x20h Cestino cm.20x27x11h - Produzione patate 7 kg/h • Fryer lts. 6 singlephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h Production 7 kg/hr • Friteuse lt. 6 einphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h Pommes frites 7 kg/h • Friteuse lt. 6 monophase - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h Production de pommes frites 7 Kg/h • **Freidoras 6 lt. monofásica - Cuba cm. 22x32,5x20h - Cesta cm. 20x27x11h Producción patatas 7 Kg/h** **cm. 30x51x25h**		3 kW	230V~ 50/60 Hz	**703,00** 13 / 0,08
FE-8 35010830	FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm.20x27x11h - Produzione patate 9 kg/h • Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h Basket cm. 20x27x11h - Production 9 kg/hr • Friteuse lt. 8 dreiphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h Pommes frites 9 kg/h • Friteuse lt. 8 triphase - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h Production de pommes frites 9 Kg/h • **Freidoras 8 lt. trifásica - Cuba cm. 22x32,5x20h - Cesta cm. 20x27x11h Producción patatas 9 Kg/h** **cm. 30x51x 25h**		5,4 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**823,00** 15 / 0,08
FE-10 35011030	FRIGGITRICE LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x20h - Cestino cm.26x27x11h - Produzione patate 10 kg/h • Fryer lts. 10 threephase - Tank cm. 29x32,5x20h - Basket cm. 26x27x11h Production 10 kg/hr • Friteuse lt. 10 dreiphasig - Becken cm. 29x32,5x20h - Korb cm. 26x27x11h Pommes frites 10 kg/h • Friteuse lt. 10 triphase - Cuve cm. 29x32,5x20h - Panier cm. 26x27x11h Production de pommes frites 10 Kg/h • **Freidoras 10 lt. trifásica - Cuba cm. 29x32,5x20h - Cesta cm. 26x27x11h Producción patatas 10 Kg/h** **cm. 40x70x25h**		6 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**1.034,00** 21 / 0,17

FRIGGITRICI ELETTRICHE

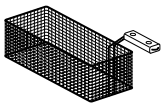
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE € / PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FEM-2/6 35020610	FRIGGITRICE LT. 6+6 MONOFASE 2 vasche cm. 22x32,5x20h 2 cesti cm.20x27x11h - Produzione patate 14 kg/h • Fryer lts. 6+6 singlephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 14 kg/hr • Friteuse lt. 6+6 einphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 14 kg/h • Friteuse lt. 6+6 monophase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 14 Kg/h • **Freidoras 6+6 lt. monofásica - 2 cubas cm. 22x32,5x20h 2 cestas cm. 20x27x11h - Producción patatas 14 Kg/h cm. 60x51x25h**		6 kW 230V~ 50/60 Hz		**1.288,00** 13 / 0,16
FE-2/8 35020830	FRIGGITRICE LT. 8+8 TRIFASE 2 vasche cm. 22x32,5x20h 2 cesti cm.20x27x11h - Produzione patate 18 kg/h • Fryer lts. 8+8 threephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 18 kg/hr • Friteuse lt. 8+8 dreiphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 18 kg/h • Friteuse lt. 8+8 triphase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 18 Kg/h • **Freidoras 8+8 lt. trifásica - 2 cubas cm. 22x32,5x20h 2 cestas cm. 20x27x11h - Producción patatas 18 Kg/h cm. 60x51x25h**		10,8 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz		**1.516,00** 27 / 0,13
FE-2/10 35021030	FRIGGITRICE LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche cm. 29x32,5x20h 2 cesti cm.26x27x11h - Produzione patate 20 kg/h • Fryer lts. 10+10 threephase - 2 tanks cm. 29x32,5x20h - 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr • Friteuse lt. 10+10 dreiphasig - 2 Becke cm. 29x32,5x20h 2 Korbe cm. 26x27x11h - Pommes frites 20 kg/h • Friteuse lt. 10+10 triphase - 2 cuves cm. 29x32,5x20h 2 Paniers cm. 26x27x11h - Production de pommes 20 Kg/h • **Freidoras 10+10 lt. trifásica - 2 cubas cm. 29x32,5x20h 2 cestas cm. 26x27x11h - Producción patatas 20 Kg/h cm. 80x70x25h**		12 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz		**1.790,00** 38 / 0,33

S-3 05210300	CAVALLETTO BASE • Stand / • Untergestell • Pietement simple / • **Soporte base cm. 30x40x55h**		**184,00** 2 / 0,10
S-6 05210600	**cm. 60x40x55h**		**201,00** 3 / 0,14

R-3 05240300	RIPIANO • Shelf / • Abstellbrett • Etagère / • **Estante cm. 26x39,5x3h**		**88,00** 2 / 0,003
R-6 05240600	**cm. 56x39,5x3h**		**110,00** 3 / 0,006

S-40 40210400	CAVALLETTO CON RIPIANO • Stand with shelf / • Untergestell offen mit Boden • Support avec étagère / • **Soporte con estante cm. 40x58,5x60h**		**420,00** 20 / 0,2
S-80 40210800	**cm. 80x58,5x60h**		**496,00** 26 / 035

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE €
FME-10 35311030	FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x18,5h - Cestino cm.26x27x11h Prod. patate: 10 kg/h • Cabinet fryer lt. 10 threephase Bowl cm. 29x32,5x18,5h Basket cm. 26x27x11h - Production: 10 kg/h • Standfriteuse lt. 10 dreiphasig Becken cm. 29x32,5x18,5h Korb cm. 26x27x11h - Pommes frites: 10 kg/h • Friteuse sur placard lt.10 triphase Cuve cm. 29x32,5x18,5h Panier cm. 26x27x11h - Production de pommes frites: 10 kg/h • **Freidoras con mueble 10 lt. trifásica Cuba cm. 29x32,5x18,5h Cesta cm. 26x27x11h - Producción patatas: 10 Kg/h cm. 40x70x85h**		6 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz		**1.511,00** 35 / 0,4
FME-15 35311530	FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15 TRIFASE Vasca cm. 33x40x18,5h - Cestino cm.30x33x12h Prod. patate: 12 kg/h • Cabinet fryer lt. 15 threephase Bowl cm. 33x40x18,5h Basket cm. 30x33x12h - Production: 12 kg/h • Standfriteuse lt. 15 dreiphasig Becken cm. 33x40x18,5h Korb cm. 30x33x12h - Pommes frites: 12 kg/h • Friteuse sur placard lt.15 triphase Cuve cm. 33x40x18,5h 2 Paniers cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 12 kg/h • **Freidoras con mueble 15 lt. trifásica Cuba cm. 33x40x18,5h Cesta cm. 30x33x12h - Producción patatas: 12 Kg/h cm. 40x70x85h**		9 kW 400V~3N 50/60 Hz		**1.889,00** 42 / 0,45
FME-2/10 35321030	FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche cm. 29x32,5x18,5h 2 cesti cm.26x27x11h - Produzione patate 20 kg/h • Cabinet fryer lt. 10+10 threephase 2 tanks cm. 29x32,5x18,5h 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr • Standfriteuse lt. 10+10 dreiphasig 2 Becke cm. 29x32,5x18,5h 2 Korbe cm. 26x27x11h - Pommes frites 20 kg/pro Stunde • Friteuse sur placard lt.10+10 triphase 2 cuves cm. 29x32,5x18,5h 2 Paniers cm. 26x27x11h - Production de pommes 20 Kg/h • **Freidoras con mueble 10+10 lt. trifásica 2 cubas cm. 29x32,5x18,5h - 2 cestas cm. 26x27x11h Producción patatas 20 Kg/h cm. 80x70x85h**		12 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz		**2.408,00** 65 / 0,73
FME-2/15 35321530	FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15+15 TRIFASE 2 vasche cm. 33x40x18,5h - 2 cesti cm.30x33x12h Produzione patate 24 kg/h • Cabinet fryer lt. 15+15 threephase 2 tanks cm. 33x40x18,5h 2 baskets cm. 30x33x12h - Production 24 kg/hr • Standfriteuse lt. 15+15 dreiphasig 2 Becke cm. 33x40x18,5h 2 Korbe cm. 30x33x12h - Pommes frites 24 kg/pro Stunde • Friteuse sur placard lt.15+15 triphase 2 cuves cm. 33x40x18,5h 2 Paniers cm. 30x33x12h - Production de pommes 24 Kg/h • **Freidoras con mueble 15+15 lt. trifásica 2 cubas cm. 33x40x18,5h 2 cestas cm. 30x33x12h - Producción patatas 24 Kg/h cm. 80x70x85h**		18 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.017,00** 75 / 0,82
531013500	CESTINO 1/2 per FME-15 • Basket 1/2 for FME-15 • Korb 1/2 für Friteuse FME-15 • Panier 1/2 pour FME-15 • **Cesta 1/2 para FME-15 cm. 14x33x12h**				**59,00** 0,8 / 0,022
531014400	CESTINO 1/2 per FME-10 • Basket 1/2 for FME-10 • Korb 1/2 für Friteuse FME-10 • Panier 1/2 pour FME-10 • **Cesta 1/2 para FME-10 cm. 10x25x10h**				**42,00**

ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FPE-20 35032030	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca • Confectioner's fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • Friteuse für Konditorei dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • Friteuse patisserie triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **Freidora repostería trifásica - 17 litros** **Cuba cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 47x35x8h** **Filtro y tapa cuba** **cm. 60x70x25h**		6,6 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	**1.515,00** 32 / 0,27
FPE-25 35032540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca • Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken		10,2 kW	230V~3 50/60 Hz	**1.980,00** 40 / 0,35
35032530*	• Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **Freidora repostería trifásica - 24 litros** **Cuba cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 67x35x8h** **Filtro y tapa cuba** **cm. 80x70x25h**		10,2 kW	400V~3N* 50/60 Hz	
FPG-20 40032050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca • Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • Friteuse patisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **Freidora repostería gas - 20 litros** **Cuba cm. 50x38x24h - 1 cesta cm. 47x35x8h** **Filtro y tapa cuba** **cm. 60x70x25h**		11,2 kW 9.630 kcal/h		**2.206,00** 43 / 0,27
FPG-30 40033050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca • Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • Friteuse patisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **Freidora repostería gas - 28 litros** **Cuba cm. 70x38x24h - 1 cesta cm. 67x35x8h** **Filtro y tapa cuba** **cm. 80x70x25h**		16,5 kW 14.190 kcal/h		**2.480,00** 57 / 0,35

ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €	KG / M³
S-60 40210600	CAVALLETTO CON RIPIANO • Stand with shelf • Untergestell offen mit boden • Support avec etagere • **Soporte con estante** **cm. 60x58,5x60h**				**421,00**	23 / 0,27
S-80 40210800	CAVALLETTO CON RIPIANO • Stand with shelf • Untergestell offen mit boden • Support avec etagere • **Soporte con estante** **cm. 80x58,5x60h**				**496,00**	26,5 / 0,36
M-60 40220600	BASE A GIORNO • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • **Base abierta** **cm. 60x58,5x60h**				**562,00**	18 / 0,27
M-80 40220800	BASE A GIORNO • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • **Base abierta** **cm. 80x58,5x60h**				**638,00**	22 / 0,35
MP-60 40220602	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • **Base con puertas** **cm. 60x61,5x60h**				**735,00**	23 / 0,29
MP-80 40220802	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • **Base con puertas** **cm. 80x61,5x60h**				**821,00**	28 / 0,37
MCP-80 40220821	BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica • Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15 Kunstoffbehältern • Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • **Base con puerta y cajones 2 x GN 1/1 h 15 de plástico** **cm. 80x61,5x60h**				**1.270,00**	40 / 0,37
MC-80 40220820	BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica • Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1 h 15 • Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15 Kunstoffbehältern • Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • **Base con 2 cajones GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 de plástico** **cm. 80x61,5x60h**				**1.270,00**	41 / 0,37

ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

FMPE-20
35332030

FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 litri
Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h
Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
- Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters
  Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h
  Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve
- Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 17 Liter
  Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h
  Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb
- Friteuse patisserie sur placard triphase - 17 litres
  Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h
  Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre
- **Freidora repostería en mueble trifásica - 17 litros Cuba cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 47x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 60x70x85h**



6,6 kW
230V~3
400V~3N
50/60 Hz

2.329,00
60 / 0,65

FMPE-25
35332540

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri
Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h
Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
- Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h
  1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve

10,2 kW
230V~3
50/60 Hz

2.967,00
72 / 0,84

35332530*
- Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h
  1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb
- Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h
  Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre
- **Freidora repostería trifásica - 24 litros - Cuba cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 67x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 80x70x85h**

10,2 kW
400V~3N*
50/60 Hz

FMPE-30
35333030

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 31 litri
Vasca cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 87x35x8h
Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
- Confectioner's cabinet fryer threephase - 31 liters - Tank cm. 90x42,5x17,5h
  1 basket cm. 87x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve
- Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 31 Liter - Becken cm. 90x42,5x17,5h
  1 Korb cm. 87x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb
- Friteuse patisserie triphase - 31 litres - Cuve cm. 90x42,5x17,5h. 1 panier cm. 87x35x8h
  Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre
- **Freidora repostería trifásica - 31 litros - Cuba cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 87x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 100x70x85h**

13,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.674,00
83 / 1,02

FMPG-20
40342050

FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri
Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h
Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
- Confectioner's cabinet fryer gas - 20 liters
  Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h
  Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve
- Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 20 Liter
  Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h
  Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb
- Friteuse patisserie sur placard à gaz - 20 litres
  Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h
  Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre
- **Freidora repostería en mueble a gas - 20 litros Cuba cm. 50x38x24h - 1 cesta cm. 47x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 60x70x85h**



11,2 kW
9.630 kcal/h

3.113,00
68 / 0,65

FMPG-30
40343050

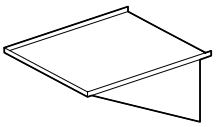
FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri
Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h
Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
- Confectioner's cabinet fryer gas - 28 liters - Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h
  Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve
- Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 28 Liter - Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h
  Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb
- Friteuse patisserie sur placard à gaz - 28 litres - Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h
  Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre
- **Freidora repostería en mueble a gas - 28 litros - Cuba cm. 70x38x24h - 1 cesta cm. 67x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 80x70x85h**

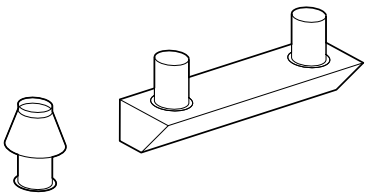
16,5 kW
14.190 kcal/h

3.571,00
84 / 0,84

ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
40280600	SCIVOLO inox 60 • Stainless steel slide 60 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 60 • Goulotte en acier inox 60 • **Deslizador inox 60 - cm. 38x55x27h**				**117,00** 4 / 0,06
40280800	SCIVOLO inox 80 / F45 • Stainless steel slide 80 / F45 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45 • Goulotte en acier inox 80 / F45 • **Deslizador inox 80 / F45 - cm. 38x75x27h**				**130,00** 5 / 0,08
40281000	SCIVOLO inox 100 • Stainless steel slide 100 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 100 • Goulotte en acier inox 100 • **Deslizador inox 100 - cm. 38x95x27h**				**151,00** 6 / 0,1
40290800	MITRA 800 • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800				**524,00** 9 / 0,04
CA-11 40290110	CAMINO ANTIVENTO • Draught diverter / • Strömungssicherung • Cheminee anti-vent / • Chimenea contra viento **Ø cm. 11**				**249,00** 5 / 0,01





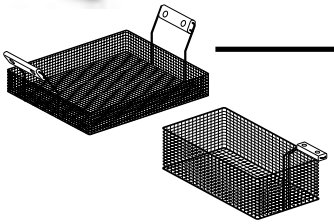
Obbligatorio per FPG-30, FMPG-30, in Germania, Olanda e Austria:
Mitra per estrazione forzata fumi combusti. Mitra + camino antivento per estrazione naturale fumi combusti.
- **Obligatory** for **FPG-30, FMPG-30,** in Germany, Holland and Austria:
Chimney jack for forced extraction of burnt smoke. Chimney jack + draught diverter for natural extraction of burnt smoke.
- **Pflicht** für **FPG-30, FMPG-30,** in Deutschland, Holland e Österreich:
Lüftungsaufsatz zur erzwungenen Wrasenabführung. Lüftungsaufsatz + Strömungssicherung zur natürlichen Wrasenabführung.
- **Obligatoire** pour **FPG-30, FMPG-30** en Allemagne, Hollande et Autriche:
Mitre pour sortie forcée des fumées brûlées. Mitre + cheminee anti-vent pour sortie naturelle des fumées brûlées.
- **Obligatorio para FPG-30, FMPG-30 en Alemania, Holanda y Austria - Caperuza para la extracción forzada de humos de combustión. Caperuza + chimenea contra viento para la extracción natural de humos de combustión.**

F45-78ET 08090835	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h • Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h • Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h • **Freidoras trifásico 45 lt. - Cuba cm. 70x38x38h** **1 cesta cm. 65x33x17h. Filtro y tapa para cuba.** **Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 40 Kg/h** **cm. 80x70,5x90h**		40 kW 400V~3N 50/60 Hz		**3.856,00** 96 / 0,770



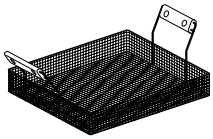
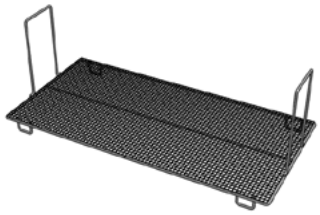
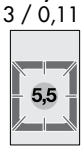
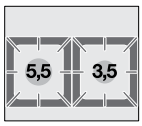
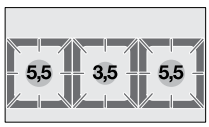
F45-78G 08260855	FRIGGITRICE GAS LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h. - 1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h • Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h • Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h • Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h • **Freidoras a gas 45 lt. - Cuba cm. 70x38x38h** **1 cesta cm. 65x33x17h. Filtro y tapa para cuba.** **Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 40 Kg/h** **cm. 80x70,5x90h**		44 kW 37.840 kcal/h 0,005 KW 230V~ 50 Hz		**4.666,00** 110 / 0,950





531033300	CESTO 1/1 F45 • Basket 1/1 F45 / • korb 1/1 F45 / • Panier 1/1 F45 / • **Cesta 1/1 F45** **cm. 65x33x17h**				**168,00** 3 / 0,110
531041300	CESTO 1/2 F45 • Basket 1/2 F45 / • korb 1/2 F45 / • Panier 1/2 F45 / • **Cesta 1/2 F45** **cm. 28x29x15h**				**70,00** 1,5 / 0,050
531047800	CESTO 1/3 F45 • Basket 1/3 F45 / • korb 1/3 F45 / • Panier 1/3 F45 / • **Cesta 1/3 F45** **cm. 21,5x33x16,5h**				**82,00** 1,3 / 0,05

ELEMENTI PER PASTICCERIA

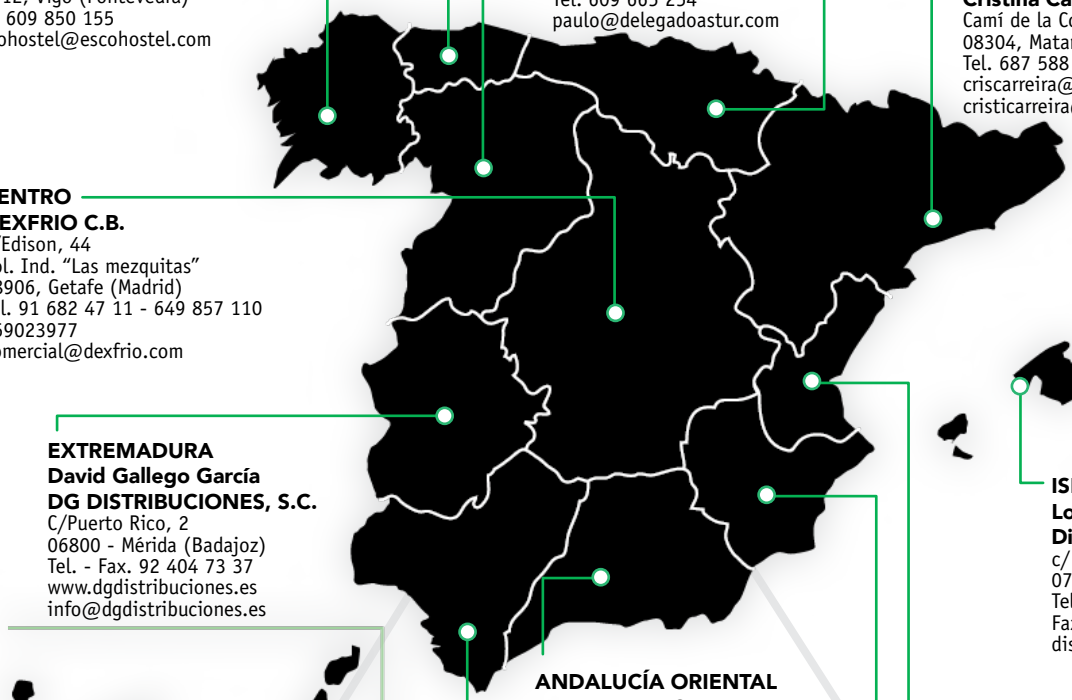
MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531017500	CESTINO 60 • Basket 60 / • Fritierkorb 60 • Panier 60 / • **Cesta 60** **cm. 47x35x8h**				**102,00** 1,5 / 0,05
531016900	CESTINO 80 • Basket 80 / • Fritierkorb 80 • Panier 80 / • **Cesta 80** **cm. 67x35x8h**				**108,00** 2 / 0,06
531017700	CESTINO 100 • Basket 100 / • Fritierkorb 100 • Panier 100 / • **Cesta 100** **cm. 87x35x8h**				**160,00** 2,5 / 0,07
531036700	RETE CON MANIGLIA 60 • Grid with handle 60 • Raster mit Griff 60 • Grille avec poignée 60 • **Grid con asa 60** **cm. 43x31x22h**				**100,00** 15 / 0,25
531036800	RETE CON MANIGLIA 80 • Grid with handle 80 • Raster mit Griff 80 • Grille avec poignée 80 • **Grid con asa 80** **cm. 63x31x22h**				**102,00** 1 / 0,031
531036900	RETE CON MANIGLIA 100 • Grid with handle 100 • Raster mit Griff 100 • Grille avec poignée 100 • **Grid con asa 100** **cm. 83x31x22h**				**105,00** 1,5 / 0,046
F-1G 20029500	FORNELLONE A PAVIMENTO • Gas stove / • Gas-hocherkocker 1 flamming • Rechaud a gaz / • **Horno a pavimento** **cm. 47x57x22,5h**		9,5 kW 8.170 kcal/h		**442,00** 10 / 0,12
FB-1G 20029550	**cm. 64x76x50H**				**588,00** 2 / 0,061
FO-1G 20029501	FORNELLONE 1 FUOCO GAS • Gas table-top stove - 1 burner / • Gaskocher - 1 Kochstelle • Rechaud a gaz, 1 feu / • **Horno 1 quemador gas** **cm. 40x60x25h**		5,5 kW 4.730 kcal/h		**653,00** 13 / 0,11 
FO-2G 20029502	FORNELLONE 2 FUOCHI GAS • Gas table-top stove - 2 burners / • Gaskocher, 2 Kochstellen • Rechaud a gaz, 2 feux / • **Horno 2 quemadores gas** **cm. 70x60x25h**		9 kW 7.740 kcal/h		**1.028,00** 22 / 0,18 
FO-3G 20029503	FORNELLONE 3 FUOCHI GAS • Gas table-top stove, 3 burners / • Gaskocher, 3 Kochstellen • Rechaud a gaz, 3 feux / • **Horno 3 quemadores gas** **cm. 105x60x25h**		14,5 kW 12.470 kcal/h		**1.437,00** 35 / 0,27 

ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CF-1 20029511	CAVALLETTO INOX per FO/1G • Stainless steel stand for FO/1G • Untergestell für FO/1G • Support en acier inox pour FO/1G • **Soporte inox para FO/1G** **cm. 40x50x60h**				**377,00** 17 / 0,14
CF-2 20029512	CAVALLETTO INOX per FO/2G • Stainless steel stand for FO2G • Untergestell für FO/2G • Support en acier inox pour FO/2G • **Soporte inox para FO/2G** **cm. 70x50x60h**				**496,00** 23 / 0,23
CF-3 20029513	CAVALLETTO INOX per FO/3G • Stainless steel stand for FO/3G • Untergestell für FO/3G • Support en acier inox pour FO/3G • **Soporte inox para FO/3G** **cm. 105x50x60h**				**566,00** 29 / 0,34
AF-1 20029521	ARMADIETTO con porte per FO-1G • Cabinet with wing doors for FO/1G • Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G • Placard avec portes pour FO/1G • **Pequeño armario con puertas para FO/1G** **cm. 40x53x60h**				**551,00** 27 / 0,14
AF-2 20029522	ARMADIETTO con porte per FO-2G • Cabinet with wing doors for FO/2G • Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G • Placard avec portes pour FO/2G • **Pequeño armario con puertas para FO/2G** **cm. 70x53x60h**				**803,00** 33 / 0,23
AF-3 20029523	ARMADIETTO con porte per FO-3G • Cabinet with wing doors for FO/3G • Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G • Placard avec portes pour FO/3G • **Pequeño armario con puertas para FO/3G** **cm. 105x53x60h**				**1.227,00** 39 / 0,34
PLFO 20029531	PIASTRA LISCIA FORNELLONE • Smooth griddle plate for gas stove • Fortkochplatte glatt für Gaskocher • Plaque lisse pour rechaud • **Plancha lisa para horno** **cm. 35x37**				**188,00** 10 / 0,006
PRFO 20029533	PIASTRA RIGATA FORNELLONE • Grooved griddle plate for gas stove • Fortkochplatte gerillt für Gaskocher • Plaque rainurée para rechaud • **Plancha estriada para horno** **cm. 35x37**				**224,00** 10 / 0,006
544439900	ANELLO PER WOK • Wok ring • Wok Aufsatzring • Anneau Wok • **Anillo Wok** **Ø cm. 22,5x3,5h**				**130,00** 2 / 0,006

Notes

Delegaciones en España



ASTURIAS
Adolfo Muñiz - Mudobel SL
c/ Pitágoras, nave 5, parcela 4 -
Pol Ind "Roces", 33211, Gijón
Tel. 985 168 983 - 619 881 402
Fax: 985 167 002
adolfo@mudobel.com

NORTE / NAVARRA
Santiago Uriarte - Refrimak Hostelería SL
c/ Gorbeia, 33 - Pol. Ind. Legizamon
48450, Extebarri (Vizcaya)
Tel. 944 262 028
Fax: 944 263 064
refrimakhosteleria@gmail.com

GALICIA
Juan José Espejo - Escohostel SL
c/ Pintor Carlos Maside, 52.
36212, Vigo (Pontevedra)
Tel. 609 850 155
escohostel@escohostel.com

CASTILLA Y LEÓN
Paulino Cangas
Los Arroxos, 64
33191, Las Regueras, Asturias
Tel. 609 665 254
paulo@delegadoastur.com

CATALUNYA / ARAGÓN
Cristina Carreira
Camí de la Cornisa, 7
08304, Mataró (Barcelona)
Tel. 687 588 134
criscarreira@hotmail.com
cristicarreira@gmail.com

CENTRO
DEXFRIO C.B.
c/Edison, 44
Pol. Ind. "Las mezquitas"
28906, Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11 - 649 857 110
659023977
comercial@dexfrio.com

EXTREMADURA
David Gallego García
DG DISTRIBUCIONES, S.C.
C/Puerto Rico, 2
06800 - Mérida (Badajoz)
Tel. - Fax. 92 404 73 37
www.dgdistribuciones.es
info@dgdistribuciones.es

ISLAS BALEARES
Lorenzo Jiménez - Dismatec SA
c/ Ausias March, 10 bis
07003 Palma de Mallorca
Tel. 971 421 517 - 630 083 760
Fax 971 420 783
dismatec@dismatecsa.com

ANDALUCÍA ORIENTAL
Becerra Frías SL
c/ Atenas, nave 48 ·
Pol. Ind. "San Luís"
29006, Malaga
Tel. 952 338 696 - 637 549 939
Fax: 952 345 566
rjbecerra@befrisa.com

VALENCIA
Begoña Pascual - Yolanda Pascual Pascual Gonzalo SL
c/ Doctor Marañon, 14
46017 - Valencia
Tel. 963 809 682
Fax 963 802 027
pascualgonzalo@pascualgonzalo.com

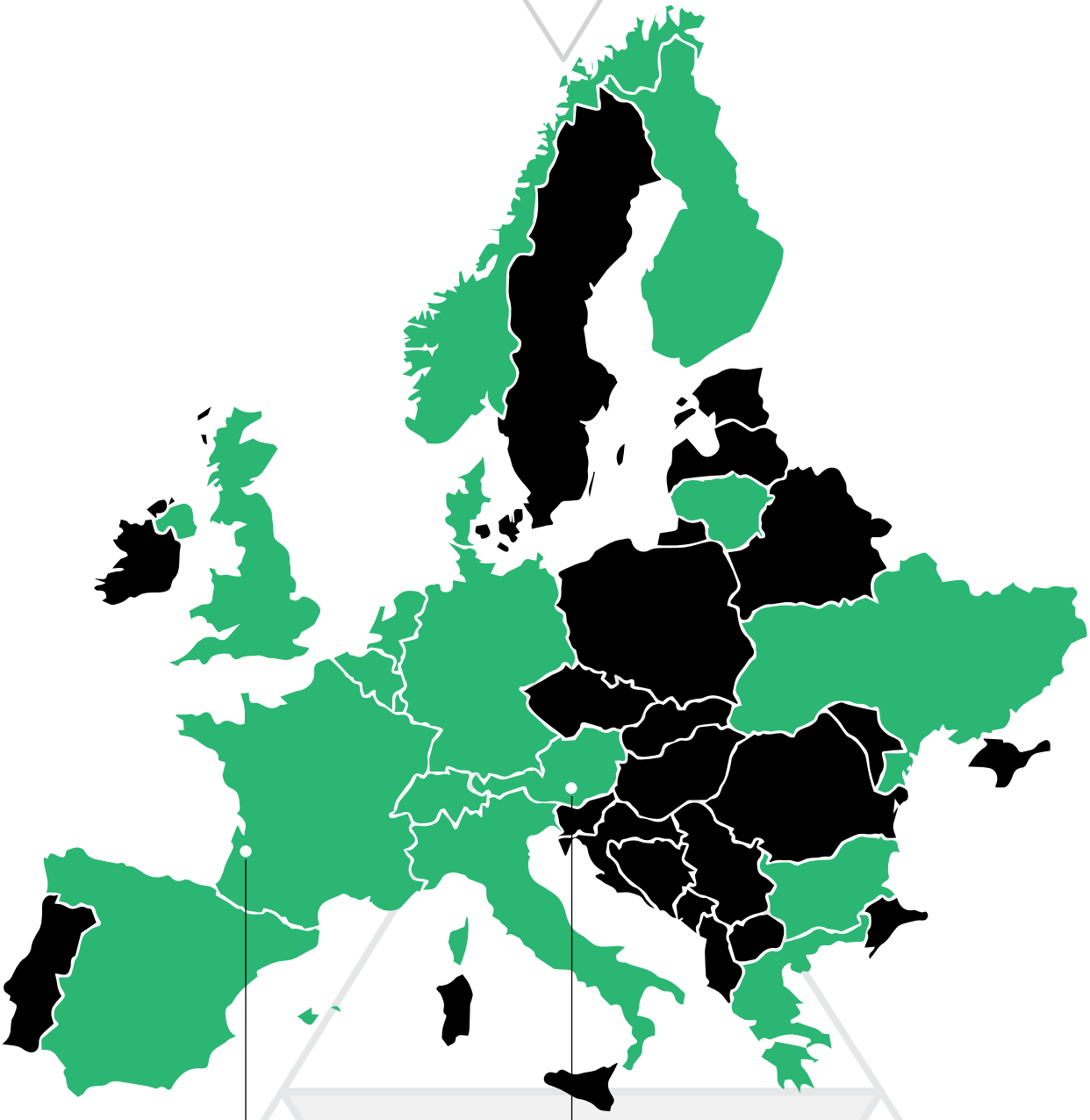
LEVANTE
Rubén Rodríguez-Rey - Rhostelev SL
Travesía Fustería, 24, clavo 23
Pol. Industrial "Canastell"
03690 - San Vicente del Raspeig (Alicante)
Tel: 965 675 216
Fax: 965 672 724
rhostelev@gmail.com

TENERIFE
Jose Rodríguez - Frigicoll Canarias SA
La Campana, s/n -
Pol. Ind. San Isidro
38109, El Rosario.
Tel 650 948 265 - 922 626 441
Fax: 922 624 604
jose.rodriguez@frigicoll.es

GRAN CANARIA
Antonio Ventura - Frigicoll SA
c/ Los Llanillos, 19 -
Pol. Ind. Las Majoreras
35240, El Carrizal - Ingenio
Tel. 692 599 592 - 928 734 180
Fax: 928 734 177
antonio.ventura@frigicoll.es

ANDALUCÍA OCCIDENTAL
Manuel Pavón Segovia
c/ Zapillo, 7 1º B,
41020 - Seville
Tel. 954 073 205 - 654 509 839
m.rossman@hotmail.com

Presencia internacional



Charles-Emmanuel Denise
Tel. +33 (0)6 45 49 65 32
charles.denise@mainho.com

David Stefan Gasser
Georg pirmoser str.3
A6330 kufstein (Austria)
Tel 0043537261218
Mobile 004366475046277
E mail info@s-gasser.com

FÁBRICA Y OFICINAS
Juan de la Cierva, 4 naves B, C, D, K y L - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) España
Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com - export@mainho.com
www.mainho.com

MAINHO®

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

OMS

MACH

LOTUS

LAINOX®

Contacto:
Maquinaria Industrial Hostelera SLU
export@mainho.com - mainho@mainho.com
(+34) 938 498 588 - (+34) 938 463 119
www.mainho.com

