

MAVIMHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



CATÁLOGO - TARIFA 2016



EQUIPANDO TODO TIPO
DE COCINAS INDUSTRIALES
DESDE 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.



QUI SOMMES-NOUS ?



MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, SLU, est une entreprise qui a commencé ses activités en 1981, dont le siège est sis à Barcelone. Sa vocation a été, dès un début, la fabrication de machines destinées à l'hôtellerie.

Le succès de ses produits a donné lieu à une expansion continue qui a mené en 1992 à l'agrandissement des installations de l'entreprise dans la Zone industrielle « Can Galobardes », de Canovelles, où il a fallu, récemment, réaliser un nouvel élargissement.

L'intégration de nouveaux produits a dérivé son attention sur la commercialisation d'articles plus spécialisés. Cette croissance est due tant à la qualité qu'à l'élargissement de la gamme des produits proposés. Elle est en effet passée d'être exclusivement destinée à la petite hôtellerie (snacks) à couvrir désormais tous les besoins des installations plus grandes et plus complexes.

Cet intérêt pour satisfaire au maximum la demande du marché a été la raison de l'accord souscrit avec la société italienne LOTUS dans l'objet d'offrir ses produits à toute l'Espagne, avec une garantie maximale et un service le plus proche.

L'innovation constante, avec la conception et la fabrication de nouvelles machines intégrant la technologie la plus récente, la qualité prouvée et l'excellent service, ont été les facteurs déterminants de la satisfaction que les clients ont toujours démontrée.

MAINHO possède de nombreuses délégations dans toute l'Espagne et elle exporte, en outre, à 32 pays. Les industriels de l'hôtellerie peuvent visiter les stands et connaître de plus près les produits de MAINHO dans les salons spécialisés les plus importants d'Europe.

**MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA, SLU se réserve le droit de modifier les prix et les conceptions des produits sans préavis. CE TARIF ANNULE ET REMPLACE LES PRÉCÉDENTS.*

**Reproduction totale ou partielle interdite sans l'autorisation expresse par écrit de l'entreprise.*



Tarifa - Tarif n° 30



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.

La garantie est d'un an à compter de la date de facturation et elle couvre les parties défectueuses, dont le remplacement et le transport seront à charge de l'acheteur.

La garantie ne couvre pas les parties électriques ni les accessoires, ni aucun autre composant séparable. D'éventuels dommages dus au transport ou à une installation ou à un entretien incorrects, ne seront pas considérés des motifs valables à l'effet de la garantie.

La maintenance ordinaire et les réparations pour des causes qui seraient dues à une installation incorrecte ne seront pas couvertes par la garantie. La garantie n'est valable qu'au regard du premier acheteur et elle ne vise pas le remplacement de l'appareil.

MAINHO pourra effectuer les réparations au siège du client ou dans l'usine, selon son propre critère. Tous les frais de transport de la pièce ou des équipements qu'il faudrait changer ou réparer seront à charge du client. Le matériel envoyé pour sa réparation devra être nécessairement accompagné d'un bordereau de retour rempli en bonne et due forme et spécifiant les incidences. Dans le cas où un bordereau de retour inexact serait reçu, la garantie serait annulée.

MAINHO ne répond pas de possibles retards qui se produiraient pendant la période de la garantie et n'indemniserait aucun dommage, direct ou indirect, comme suite à des imperfections ou à des défauts de la machine livrée, conformément au Code civil.

Les possibles retards dans la prestation du service ne donneront droit en aucun cas au recul des paiements relatifs aux équipements soumis à la garantie. Le retard dans les paiements ou l'insolvabilité, même partielle du client, comporte automatiquement l'annulation de la garantie, y compris à des tiers.

CONDICIONES DE VENTA



NACIONAL:

- **Pedidos:** Se realizan por teléfono y serán confirmados por escrito a la dirección: pedidos@mainho.com.
- **Forma de pago:** Primeras operaciones: mediante transferencia bancaria anticipada.
- **Contado:** Dto. 2% (antes de 15 días), excepto en el producto RATIONAL, 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. I.V.A. e I.G.I.C.: No incluidos; se cargarán en factura.
- **Portes:** Pagados.
- **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 a REEMBOLSO y a PORTES DEBIDOS.

AU NIVEAU NATIONAL :

- *Commandes : Elles seront réalisées par téléphone et seront confirmées par écrit à l'adresse : pedidos@mainho.com.*
- *Mode de paiement : Premières opérations : par virement bancaire anticipé.*
- *Au comptant : Remise 2 % (avant 15 jours), sauf dans le produit RATIONAL, aucune autre remise ne sera applicable au titre de prompt paiement.*
- *À crédit : Jusqu'à la concession du crédit à un client, toutes les opérations seront réglées par paiement anticipé.*
- *Impayés : L'existence d'un impayé bloquera le compte du client. Tout effet non honoré à son échéance devra être réglé immédiatement, y compris tous les frais produits. TVA et IGIC (impôt général indirect canarien) non compris ; ils seront débités sur la facture.*
- *Ports : payés.*
- *Risque transport : La marchandise voyage toujours aux risques et périls de l'acquéreur. En cas de détérioration ou de bris dans le transport, la réclamation devra être faite directement à l'agence de transport.*
- *Emballage : Inclus dans le prix.*
- *Matériel protégé avec du plastique à bulles, boîte en carton ou caisse en bois.*
- *Retour de matériel : Tout retour de matériel devra être préalablement autorisé par MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA, SLU et confirmé par écrit et la marchandise devra être remise dans son emballage original. Des retours de matériel usé ou manipulé ne seront pas admis. Tous les frais générés, y compris les ports, seront à charge du client.*
- *Pièces de rechange et accessoires : Ils seront toujours livrés contre REMBOURSEMENT et en PORT DÛ.v*

SUMARIO DE PRODUCTOS MAINHO



COCINAS WOK	7
🔥 Línea profesional	
🔥 Línea económica	
FRY-TOPS	13
🔥🔥 Línea Teppanyaki (cromo duro - rectificada)	
🔥🔥 Línea Uni (cromo duro - rectificada)	
🔥🔥 Línea Euro (cromo duro - rectificada)	
🔥🔥 Línea Full (cromo duro)	
PARRILLAS	21
🔥 Línea Grill	
Mesas de soporte	
LÍNEA ECO-LINE	29
🔥🔥 Cocinas encimeras	
🔥🔥 Planchas (cromo duro - pavonadas)	
🔥 Barbacoas (pavonadas - inoxidable)	
🔥 Freidoras (con grifo - sin grifo)	
🔥🔥 Creperas	
🔥 Baño maría / Sobres neutros de trabajo	
Mesas de soporte	
PLANCHAS	37
🔥🔥 Línea Profesional (cromo duro - rectificada - esmaltada)	
🔥🔥 Línea Grill (cromo duro - rectificada)	
🔥🔥 Línea Económica (cromo duro - pavonada - esmaltada)	
HORNOS	49
🔥🔥 Línea Gastro-Prof (alta potencia - potencia media)	
🔥🔥 Línea Easy Line (convección - convección por vapor - convección por humidificación)	
🔥 Línea Punto caliente (Grill - Humidificador - humidificador + Grill)	
ABATIDORES	57
🔥 Alta potencia	
🔥 Potencia media	
LAVAVAJILLAS	61
🔥 Lavavasos y lavavajillas	
🔥 Lavaobjetos - lavabandejas - Cúpula	
🔥 Tren de lavado	
EXPRIMIDORES	71
🔥 Acid 2 - Acid 2D	
FREIDORAS ELÉCTRICAS	73
🔥 Con grifo / sin grifo	
CORTADORAS	75
Nacional / Internacional	
CATÁLOGO DE LOTUS ESPAÑA	79
Líneas de cocina modulares / equipamientos para cocinas industriales	
CATÁLOGO DE RATIONAL ESPAÑA	353
Hornos industriales	



COCINAS WOK

CUISINIÈRES WOK



COCINAS PROFESIONALES PARA LA COCCIÓN ORIENTAL.

CUISINIÈRES PROFESSIONNELLES POUR LA CUISSON ORIENTALE.



W-321 FS

WOKS PROFESIONALES - WOKS ECONÓMICOS - WOKS PERSONALIZADOS

WOKS PROFESSIONNELS - WOKS ÉCONOMIQUES - WOKS PERSONNALISÉS

LÍNEA PROFESIONAL



Detalle de la cesta y rebosadero

Détail du panier et déversoir

SERIE
Profesional W

Construidos totalmente en acero inoxidable. - Aros Wok en acero inoxidable 18/8. - Quemadores atmosféricos de gran rendimiento. - Encimera de acero inoxidable 18/8 de 3 mm de espesor, reforzada por tirantes internos. - Mandos ergonómicos en latón cromado. - 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 seguridad y llama piloto.

Construits totalement en acier inoxydable. - Anneaux Wok en acier inoxydable 18/8. - Brûleurs atmosphériques à grand rendement. - Plaque supérieure en acier inoxydable 18/8 de 3 mm d'épaisseur, renforcée par des montants internes. - Commandes ergonomiques en laiton chromé. - Feux à flamme verticale dirigée au centre de la poêle wok, qui réalise un éventail de chaleur sur toute la surface, en obtenant une température extrême et apte pour ce type de cuisson. - Équipés de soupapes de sûreté et flamme pilote.

Base encimera wok profesional.
Base plaque wok professionnelle.

Modelos	Medidas Exteriores	Nº Fuegos	€
W-100	70x75x46h	1	2.379
W-200	100x75x46h	2	3.183
W-300	150x75x46h	3	4.257
W-400	200x75x46h	4	4.828
W-500	250x75x46h	5	5.549

Equipa la BASE DE ENCIMERA WOK PROFESIONAL elegida, con los elementos opcionales de la página 11.

Équipe la BASE DE PLAQUE WOK PROFESSIONNELLE choisie, avec les éléments optionnels de la page 11.

LÍNEA ECONÓMICA



W-101 ECO

SERIE
Económica W-ECO

Construidos totalmente en acero inoxidable. - Quemadores atmosféricos de gran rendimiento. - Mandos en baquelita negra - Aros Wok en acero pavonado negro - 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 seguridad y llama piloto.

Construits totalement en acier inoxydable. - Brûleurs atmosphériques à grand rendement. - Commandes en bakélite noire - Anneaux Wok en acier bruni noir - Plaque en acier inoxydable 18/8 de 3 mm d'épaisseur, renforcée par des montants internes. - Feux à flamme verticale dirigée au centre de la poêle wok, qui réalise un éventail de chaleur sur toute la superficie, en obtenant une température extrême et apte pour ce type de cuisson. - Équipés de soupapes de sûreté et flamme pilote.

Base encimera wok económico.

Base plaque wok économique.

Modelos	Medidas Exteriores	Nº Fuegos	€
W-100-ECO	70x70x46h	1	1.494
W-200-ECO	100x70x46h	2	2.189
W-300-ECO	150x70x46h	3	3.121
W-400-ECO	200x70x46h	4	4.056
W-500-ECO	250x70x46h	5	4.809

Equipa la BASE DE ENCIMERA WOK ECONÓMICA con mesa, con los soportes y quemadores opcionales de la página 11.

Équipe la BASE DE LA PLAQUE WOK ÉCONOMIQUE avec la table, avec les supports et brûleurs optionnels de la page 11.

INFOGRAFÍA TÉCNICA



Descripción de los equipamientos opcionales

1. **Pared trasera:** Pared trasera de acero inoxidable de 225 mm de altura para la ubicación grifos.
2. **Grifo pared:** Orientable para el llenado de las sartenes Wok. Incluye pedal.
- 2.1. **Pedal del grifo:** Acciona los grifos situados en la pared trasera. Incluido en el grifo de pared a pedal.
3. **Quemador 12 kw:** Baja potencia
4. **Quemador 18 kw:** Alta potencia
5. **Conjunto pies de soporte:** Conjunto de dos pies regulables en altura.
6. **Ducha barrido de residuos:** situadas en la parte interior delantera de la "bañera" para el barrido de residuos hacia el canal recolector.
- 6.1. **Mando intensidad ducha:** Gradua la intensidad del agua de la ducha.

1. *Mur arrière : Mur arrière en acier inoxydable de 225 mm de hauteur pour l'emplacement des robinets.*
2. *Robinet mur : Orientable pour le remplissage des poêles Wok. Pédale incluse.*
- 2.1. *Pédale du robinet : Actionne les robinets situés sur le mur arrière. Incluse dans le robinet mural à pédale.*
3. *Brûleur 12 kW : Basse puissance*
4. *Brûleur 18 kW : Haute puissance*
5. *Ensemble pieds de support : Ensemble de deux pieds réglables en hauteur.*
6. *Douche balayage de déchets : située dans la partie intérieure avant de la "baignoire" pour le balayage des déchets vers le canal collecteur.*
- 6.1. *Commande intensité douche : Gradue l'intensité de l'eau de la douche.*

COCINAS PERSONALIZADAS

REALIZA TU PRESUPUESTO

Partiendo de la BASE ENCIMERA WOK escogida en las páginas 8 y 9, selecciona aquellos ELEMENTOS OPCIONALES con los que quieras equipar la cocina a presupuestar:

En partant de la BASE PLAQUE WOK choisie sur les pages 8 et 9, sélectionnez les ÉLÉMENTS OPTIONNELS avec lesquels vous souhaitez équiper la cuisine objet du devis :

- EJEMPLO SOBRE WOK 3 FUEGOS:**
Hemos escogido la base encimera Wok "W-300".
A partir de aquí, hemos equipado esta cocina con:
- 2 quemadores 18 Kw (O-QGW)
 - 1 quemador 12 Kw (O-QPW)
 - Ducha de barrido (O-DW-300)
 - Pared trasera (O-PW-300)
 - 2 grifos pared a pedal (O-GPW)
 - Conjunto pies de soporte (O-PSW)

EXEMPLE PLAQUE WOK 3 FEUX :
Nous avons choisi la base de plaque Wok « W-300 ». À partir de là, nous avons équipé cette cuisine avec :

- 2 brûleurs 18 Kw (O-QGW)
- 1 brûleur 12 Kw (O-QPW)
- Douche de balayage (O-DW-300)
- Mur arrière (O-PW-300)
- 2 robinets muraux à pédale (O-GPW)
- Ensemble pieds de support (O-PSW)

Cantidad	Ref.	Denominación	Importe
1	W-300	Encimera base Wok Profesional de 3 fuegos	4.257
2	O-QGW	Quemador 18 Kw	892
1	O-QPW	Quemador 12 Kw	265
1	O-DW-300	Ducha de barrido residuos	320
1	O-PW-300	Pared trasera	278
2	O-GPW	Grifo pared a pedal	538
1	O-PSW	Conjunto pies soporte	469
IMPORTE TOTAL:			7.019 €

Elige una encimera base y equipa tu wok con los equipamientos opcionales que quieras.
Choisissez une plaque de base et équipez votre wok avec les équipements optionnels que vous souhaitez.

Equipamiento opcional	Encimera 1 fuego	Encimera 2 fuegos	Encimera 3 fuegos	Encimera 4 fuegos	Encimera 5 fuegos
O-PW-...	O-PW-100	O-PW-200	O-PW-300	O-PW-400	O-PW-500
Pared trasera	245 €	269 €	278 €	321 €	420 €
O-DW-...	O-DW-100	O-DW-200	O-DW-300	O-DW-400	O-DW-500
Ducha barrido	263 €	299 €	320 €	330 €	340 €
O-MSW-...	O-MSW-100	O-MSW-200	O-MSW-300	O-MSW-400	O-MSW-500
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.

(*) Éléments optionnels adaptables à des cuisines professionnelles et économiques.

(**) Inclut 6 bacs GN 1/6 avec leurs couvercles.

Pared
O-PW-...
Mur
O-PW-...



Grifo pared a pedal
O-GPW
Robinet mural à
pédale O-GPW



Ducha barrido
O-DW-...
Douche balayage
O-DW-...



Mesa soporte
O-MSW
Table support
O-MSW



Conjunto pies soporte
O-PSW
Ensemble pieds
support
O-PSW



Quemador de 12 Kw
O-QPW
Brûleur de 12 Kw
O-QPW



Quemador de 18 Kw
O-QGW
Brûleur de 18 Kw
O-QGW



Grifo pared manual
O-GPWT
Robinet mural manuel
O-GPWT



Cubetero / salsero
O-CW
Seau / saucière
O-CW



ACCESORIOS WOK



W-321 FS

Con todos los accesorios y equipamientos

Avec tous les accessoires et équipements

Equipa tu cocina wok con accesorios tradicionales de la cocina asiática.

Équipez votre cuisine wok avec les accessoires traditionnels de la cuisinière asiatique.



Z01209000021



Z01209000022



Z01208500008



Z01209000030



Z01208500006



Z01209000031



Z01209000028



Z01208500008

Código	Descripción	€
Z01208500006	Soporte especieros	155
Z01209000011	Especiero tapa de red	15
Z01209000012	Especiero tapa con agujeros diámetro 1,2 mm	12
Z01209000013	Especiero tapa con agujeros diámetro 3 mm	12
Z01209000014	Especiero tapa con agujeros diámetro 4 mm	12
Z01208500008	Soporte contenedor /"araña"	85
Z01209000033	Espumadera "araña"	24
Z01209000028	Contenedor agua limpia	28
Z01209000031	Cucharón grande (0,75 L.)	24
Z01209000030	Cucharón pequeño (0,25 L.)	16
Z01209000024	Paella Wok diámetro 56 cm	107
Z01209000022	Paella Wok diámetro 43,5 cm	90
Z01209000021	Sartén Wok diámetro 36 cm	130

FRY-TOPS

FRY-TOPS

**GRAN RENDIMIENTO,
MENOS CONSUMO.**

HAUT RENDEMENT,
BASSE CONSOMMATION.



FLE-150/7



FC-150/7

GRAN RENDIMIENTO - PLACA CROMO DURO - PLACA RECTIFICADA

LÍNEA TEPPANYAKI



Series

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)

- 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 recoge grasas 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.

- Plaque en chrome dur de 20 mm d'épaisseur (FC/7-TY et FCE/7-TY) - Plaque rectifiée de 20mm d'épaisseur (FL/7-TY et FLE/7-TY) - Bacs collecteurs de graisses d'une grande capacité (GN 1/3x10 h) situés à l'intérieur de chaque pied/suport - Le plastron et la cheminée dépassent de 10 mm la plaque. - Commandes ergonomiques en laiton chromé.

🔥 Allumage par train à étincelles à batterie. - Soupapes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Kcal/h	€
Trifásico 400V,+3N	FC-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	25	21.500	5.554
	FC-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	29,4	25.284	6.450
	FC-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	37,5	32.250	7.211
	FCE-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	12	-	5.679
	FCE-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	15	-	6.681
	FCE-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	18	-	7.360
Trifásico 400V,+3N	FL-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	25	21.500	5.018
	FL-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	29,4	25.284	5.615
	FL-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	37,5	32.250	6.164
	FLE-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	12	-	5.165
	FLE-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	15	-	6.190
	FLE-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	18	-	6.870

LÍNEA UNI



Chimenea de salida de gases de fácil extracción para mejor limpieza
Cheminée de sortie de gaz à extraction facile pour un meilleur nettoyage

Placa de cromo duro de 20mm de espesor
Plaque de chrome dur de 20 mm d'épaisseur

Placa rectificada de 20mm de espesor
Plaque rectifiée de 20 mm d'épaisseur

Nuevo!



FC-150/7



FLE-150/7

Detalle ubicación cubeta recolectora de residuos



Détail emplacement bac collecteur des déchets

Series

Unicrom Gas (FC/7) y Eléctrico (FCE/7) Unisnack Gas (FL/7) y Eléctrico (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 recoge grasas 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.

• Plaque en Chrome dur de 20 mm d'épaisseur (FC/7 y FCE/7) - Plaque rectifiée de 20 mm d'épaisseur (FL/7 y FLE/7)
Bacs collecteur de graisse d'une grande capacité (GN 1/3x10 h) situés à l'intérieur de chaque pied/support. - Commandes ergonomiques en laiton chromé.

⬆ Allumage par train d'étincelles à batterie. - Soupapes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
Trifásico 400V,+3N	FC-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	25	21.500	5.554
	FC-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	29,4	25.284	6.450
	FC-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	37,5	32.250	7.211
	FCE-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	12	-	5.679
	FCE-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	15	-	6.681
	FCE-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	18	-	7.360
Trifásico 400V,+3N	FL-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	25	21.500	5.018
	FL-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	29,4	25.284	5.615
	FL-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	37,5	32.250	6.164
	FLE-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	12	-	5.165
	FLE-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	15	-	6.190
	FLE-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	18	-	6.870

LÍNEA EURO



PC-90 ET



PCR-90 N

Series 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.

Plaque en chrome dur de 20 mm d'épaisseur - Tiroirs collecteurs de graisse sur les deux côtés

🔥 *Allumage par train d'étincelles à batterie - Soupapes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.*

⚡ *Résistances blindées en acier inoxydable.*

RAINURÉS : Le modèle PCR-60 a 30 cm de rainurage. Les modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.

Trifásico
400V,+3N



Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
PC-60 N	60x60x39h	60x50	87	0,24	11	9.460	1.962
PC-90 N	90x60x39h	90x50	120	0,33	19	16.340	2.654
PC-120 N	120x60x39h	120x50	170	0,43	22	18.820	3.121
PC-60 ET	60x60x39h	60x50	87	0,24	6	-	1.941
PC-90 ET	90x60x39h	90x50	120	0,33	9	-	2.649
PC-120 ET	120x60x39h	120x50	170	0,43	12	-	3.101
PCR-60 N	60x60x39h	60x50	87	0,24	11	9.460	2.133
PCR-90 N	90x60x39h	90x50	120	0,33	19	16.340	2.825
PCR-120 N	120x60x39h	120x50	170	0,43	22	18.820	3.312

LÍNEA EURO



Chimenea de salida de gases de fácil extracción para mejor limpieza
Cheminée de sortie des gaz à facile extraction pour un meilleur nettoyage

Nuevo!



PL-60 ET



PL-120 N

Series

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.

⚡ Resistencias blindadas de acero inoxidable.

Plaque en acier rectifié de 20 mm d'épaisseur - Tiroirs collecteurs de graisses sur les deux côtés

⬆ Allumage par train d'étincelles à batterie - Valves à gaz avec deux intensités de chaleur.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

Trifásico
400V,+3N



Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
PL-60 N	60x60x39h	60x50	87	0,24	11	9.460	1.634
PL-90 N	90x60x39h	90x50	120	0,33	19	16.340	2.183
PL-120 N	120x60x39h	120x50	170	0,43	22	18.820	2.544
PL-60 ET	60x60x39h	60x50	87	0,24	6	-	1.674
PL-90 ET	90x60x39h	90x50	120	0,33	9	-	2.306
PL-120 ET	120x60x39h	120x50	170	0,43	12	-	2.655

LÍNEA FULL



Series 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.

Plaque en chrome dur de 20 mm d'épaisseur - Tiroir collecteur avant.

🔥 Allumage par train d'étincelles à batterie - Soupapes thermostatiques avec flamme pilote.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

RAINURÉS : Le modèle FCR-60 a 30 cm de rainurage. Les modèles FCR-90 et FCR-120 ont 40 cm.

Trifásico
400 V, 3+N

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Kcal/h	€
FC-60	60x55x22h	60x50	75	0,14	10,5	9.084	1.506
FC-90	90x55x22h	90x50	99	0,21	14,6	12.556	2.056
FC-120	120x55x22h	120x50	122	0,28	21	18.168	2.450
FCE-60	60x55x22h	60x50	80	0,14	6	-	1.718
FCE-90	90x55x22h	90x50	105	0,21	9	-	2.341
FCE-120	120x55x22h	120x50	131	0,28	12	-	2.725
FCR-60	60x55x22h	60x50	75	0,14	10,5	9.084	1.650
FCR-90	90x55x22h	90x50	99	0,21	14,6	12.556	2.243
FCR-120	120x55x22h	120x50	122	0,28	21	18.168	2.652

MESAS Y CHASIS DE SOPORTE

Para Series:
EURO-CROM, EURO-SNACK Y FULL-CROM

Puertas y estantes opcionales
Portes et étagères optionnelles



MFT-120

Mesas completas construidas totalmente en acero inoxidable - Desmontables - Altura del equipo: 85 cm. - Patas graduables en 6 cm de altura.

Tables complètes construites totalement en acier inoxydable - Démontables - Hauteur de l'équipement : 85 cm. - Pattes réglables à 6 cm de hauteur.

Modelos	Descripción	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg	m³	€
MFTP-60	Mesa Fry-top 60cm	PC - FC - PL	60x50x60h	17	0,19	350
MFTP-90	Mesa Fry-top 90cm	PC - FC - PL	90x50x60h	21	0,29	400
MFT-120	Mesa Fry-top 120cm	PC - FC - PL	120x50x60h	25	0,37	460
EMFTP-60	Estante Fry-top 60cm	PC - FC - PL	51,5x49x2,5h	4	0,19	100
EMFTP-90	Estante Fry-top 90cm	PC - FC - PL	81,5x49x2,5h	4,5	0,29	109
EMFT-120	Estante Fry-top 120cm	PC - FC - PL	111,5x49x2,5h	5	0,37	120
PMFTP-30	Puerta	Todas las mesas	29,5x47,5x2h	2,5	0,19	125



STP/FC-90

Chasis de soporte construido totalmente en acero inoxidable - Desmontables - Altura del equipo: 85 cm. - Patas graduables en 6 cm de altura.

Châssis de support construit totalement en acier inoxydable - Démontables - Hauteur de l'équipement : 85 cm. - Pattes réglables à 6 cm de hauteur.

Modelos	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg	m³	€
STP/FC-60	PC - FC - PL	60x50x60h	17	0,19	372
STP/FC-90	PC - FC - PL	90x50x60h	21	0,29	401
STE-120	PC - FC - PL	120x50x60h	25	0,37	442

PRÓXIMAMENTE...

Mongolian Grill de Mainho MGK-120



Abre este código

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.

Plaqué rectifiée de 22 mm d'épaisseur.

- Collecteur octogonal disposé sur tout le périmètre de la plaque.
- 2 bacs GN 1/3x10h collecteurs de déchets à extraction facile.
- Allumage par train d'étincelles à batterie.
- Commandes ergonomiques en laiton chromé.
- Pieds réglables à 6 cm de hauteur.

2 zonas de calor
independientes

2 zones de chaleur
indépendantes



Diseño de los quemadores:
Estrella de 8 puntas

Conception des brûleurs :
Étoiles à 8 pointes



Calor uniforme en toda la
placa
Chaleur uniforme sur toute la
plaqué



Cajones recolectores de
fácil extracción

Tiroirs collecteurs à
extraction facile



Recolector perimetral
octogonal
Collecteur périmétral
octogonal



Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Kcal/h	€
MGK-100	135x135x85h	Ø 100	205	2,06	24	20.640	7.985
MGK-120	155x155x85h	Ø 120	275	2,67	24	20.640	9.320
MGK-160	195x195x85h	Ø 160	425	4,2	24	20.640	12.900





PARRILLAS

GRILLS



**LA BRASA DE HOY,
CON EL SABOR DE SIEMPRE.**

LA BRAISE D'AUJOURD'HUI,
AVEC LA SAVEUR DE TOUJOURS.



PSI-120

CON MUEBLE - DE CARBÓN VOLCÁNICO - DE AGUA - ACCESORIOS

AVEC MEUBLE - À CHARBON VOLCANIQUE - D'EAU - ACCESSOIRES

LÍNEA GRILL



PSI-120

► **Parrillas de gran rendimiento**
Grills à grand rendement.

SERIE

Royal Grill

- 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.

- Grills à charbon volcanique incombustible et réfractaire.
- Construits totalement en acier inoxydable.
- Grilles réglables sur la hauteur arrière.
- Tiroirs collecteurs de déchets.
- Commandes ergonomiques en laiton chromé.
- Brûleurs extractibles pour faciliter le nettoyage.
- Allumage par train d'étincelles à batterie.
- Pattes réglables à 6 cm de hauteur.



Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Kcal/h	€
PSI-80	80x90x85h	70x63	150	0,81	22	18.920	4.051
PSI-120	120x90x85h	105x63	225	1,21	33	28.380	5.738
PSI-160	160x90x85h	140x63	300	1,53	44	37.840	6.872

LÍNEA GRILL

SERIE
Bras Grill

- Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Recolector de grasas integrado en el marco frontal.
- Válvulas de seguridad con termopar.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.

- Rejillas:

- Altura regulable de forma independiente en ambos lados.
- De serie: acanaladas - **Opcional: de varilla.**

- *Grills à charbon volcanique incombustible et réfractaire.*

- *Construits totalement en acier inoxydable.*

- *Collecteur de graisses intégré dans le cadre avant.*

- *Soupapes de sûreté avec thermocouple.*

- *Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu.*

- Grilles :

- *Hauteur réglable sous une forme indépendante sur les deux côtés.*

- *De série : cannelées - En option : tréfilées.*



Rejillas acanaladas



Rejillas de varilla



Recolector integrado en el marco frontal

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kw	Kcal/h	€
PB-30	35x55x25h	27x49	30	0,087	7,58	6.518	844
PB-60	60x55x25h	54,5x49	45	0,14	15,16	13.037	1.270
PB-90	90x55x25h	81,5x49	62	0,26	22,74	19.556	1.621
PB-120	114x55x25h	109x49	85	0,32	30,32	26.075	1.911
PBI-30	35x55x25h	27x49	30	0,087	7,58	6.518	872
PBI-60	60x55x25h	54,5x49	45	0,14	15,16	13.037	1.323
PBI-90	90x55x25h	81,5x49	62	0,26	22,74	19.556	1.701
PBI-120	114x55x25h	109x49	85	0,32	30,32	26.075	2.022

PB: Rejillas superiores en acero pavonado negro.

PBI: Rejillas superiores en acero inoxidable.

LÍNEA GRILL



Altura total con peto:
40 cm.

Hauteur totale avec
plastron : 40 cm.

PBV-120

SERIE
Vasca Inox

- Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Recolector de grasas integrado en el marco frontal.
- Válvulas de seguridad con termopar.
- Peto perimetral inoxidable.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.

- **Rejillas:**

- Regulables en altura trasera.
- De serie: de varilla - **Opcional: acanaladas.**

- Grils à charbon volcanique incombustible et réfractaire.
- Collecteur de graisses intégré.
- Soupapes de sûreté avec thermocouple.
- Plastron périmétral inoxydable.
- Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu.

- **Grilles :**

- Réglables en hauteur
- De série : tréfilées. - **En option :** cannelées



Rejillas acanaladas



Rejillas de varilla

Recolector integrado en el
marco frontal

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kw	Kcal/h	€
PBV-60	60x55x25h	54,5x49	50	0,14	15,16	13.037	1.427
PBV-90	90x55x25h	81,5x49	70	0,26	22,74	19.556	1.832
PBV-120	114x55x25h	109x49	97	0,32	30,32	26.075	2.228



LÍNEA GRILL



NG-62

► Parrillas de agua:
Ideales para cocinas con
aspiración limitada.

SERIE
Nova Grill

- 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 seguridad con termopar.



Detalle pabellones

- Construits totalement en acier inoxydable.
- Grils avec un système de plateaux contenant de l'eau, éliminant 80 % de fumées et de flammes.
- Éléments supérieurs démontables et faciles à nettoyer.
- Système de chauffage à travers une radiation par pavillons.
- Allumage par piézoélectrique et flamme pilote.
- Soupapes de sûreté avec thermocouple.

Detalle alojamiento
quemadores

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kw	Kcal/h	€
NG-33	33x55x30h	28,5x42	30	0,1	7	6.020	1.184
NG-62	62x55x30h	57x42	50	0,21	14	12.040	1.760
NG-90	90x55x30h	85,5x42	70	0,28	21	18.060	2.476

Detalle bandejas contenedoras
de agua

EQUIPAMIENTOS



PBI-90 con tapa abierta



PBI-90 con tapa cerrada

NOVEDAD

Tapa aceleradora del asado

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 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 (página 28)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Construits entièrement en acier inoxydable 18/8, de 1,5 mm d'épaisseur.
- Format concave pour éviter les pertes de calories, en obtenant 60 % de plus de rapidité dans la cuisson.
- Poignée d'élévation protégée.
- Inclut un thermomètre pour le mesurage de la température dans la chambre.
- Adaptées aux grils Série Bras Gril (PB), Bras Gril Inox (PBI) et Vasque Inox (PBV)
- * Séries PB et PBI : Il faut faire l'achat du plastron inoxydable PT-60 ou PT-90 (page 28)

Modelos	Medidas	Kg	m²	€
	Exteriores			
THP-60	65x49x19,5h	10	0,14	365
THP-90	95x49x19,5h	12,5	0,26	400

MESAS DE SOPORTE

Para Series:
BRAS GRILL - VASCA INOX - NOVA GRILL

Puertas y estantes opcionales

Portes et étagères optionnelles

Mesas completas construidas totalmente en acero inoxidable - Desmontables - Altura del equipo: 85 cm. - Patas graduables en 6 cm de altura.

Tables complètes construites totalement en acier inoxydable - Démontables - Hauteur de l'équipement :

85 cm - Pattes réglables à 6 cm de hauteur.



MFTP-90

PUERTA
PORTEESTANTE
ÉTAGÈRE

Modelos	Descripción	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg	m²	€
MFTP-60	Mesa parrilla 60cm	PB-PBI-PBV	60x50x60h	17	0,19	350
MFTP-90	Mesa parrilla 90cm	PB-PBI-PBV	90x50x60h	21	0,29	400
MPB-120	Mesa parrilla 120cm	PB-PBI-PBV	114x50x60h	25	0,37	510
EMFTP-60	Estante parrilla 60cm	PB-PBI-PBV	51,5x49x2,5h	4	0,19	80
EMFTP-90	Estante parrilla 90cm	PB-PBI-PBV	81,5x49x2,5h	4,5	0,29	95
EMPB-120	Estante parrilla 120cm	PB-PBI-PBV	111,5x49x2,5h	5	0,37	145
PMFTP-30	Puerta	Todas las mesas	29,5x47,5x2h	2,5	0,19	125



STNG-90

Mesas de soporte construidas completamente en acero inoxidable - Desmontables - Altura del equipo: 85 cm. - Patas graduables en 6 cm de altura.

Tables de support construites complètement en acier inoxydable - Démontables - Hauteur de l'équipement : 85 cm - Pattes graduables à 6 cm de hauteur.

Modelos	Compatible con	Medidas Exteriores	Kg	m²	€
STP/FC-60	PB - PBI - PBV	60x50x60h	17	0,19	372
STP/FC-90	PB - PBI - PBV	90x50x60h	21	0,29	401
STP-120	PB - PBI - PBV	114x50x60h	25	0,37	442
STNG-62	NG	62x50x55h	16	0,17	372
STNG-90	NG	90x50x55h	20	0,24	401

ACCESORIOS



Z-BSG



CR-1



PZ-1



PT



RAI



RII



RVF



RVI

Todos los accesorios están adaptados a las diferentes series de parrillas.

Tous les accessoires sont adaptés aux différentes séries de grils.

Descripción	Referencia	€
Besuguera (1 unidad)	Z-BSG-1	27
Besuguera (6 unidades)	ZK-BSG-6	114
Bolsa de carbón	CR-1	55
Pinza de barbacoa	PZ-1	11
Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 60	PT-60	114
Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 90	PT-90	123
Peto inoxidable para modelos PB y PBI / 120	PT-120	138
Rejilla inferior soporte carbón	RII	72
Rejilla inferior soporte carbón especial para PB-PBI y PBV-90	RIIE9	72
Rejilla de varilla para serie PB	RVF	35
Rejilla de varilla inox para serie PBI	RVI	72
Rejilla acanalada para serie PB	RAF	35
Rejilla inox acanalada para serie PBI	RAI	72
Rejilla inox varilla para modelos PBV	RVIV	94
Rejilla inox acanalada para modelos PBV	RAIV	94



ECO-LINE

ECO-LINE



MÁS RENDIMIENTO, MENOS ESPACIO.

PLUS DE RENDEMENT,
MOINS D'ESPACE.



Conjunto central ECO-LINE
Ensemble central ECO-LINE

**COCINAS - PLANCHAS - BARBACOAS - FREIDORAS - BAÑO MARÍA - CREPERAS
SOBRES DE TRABAJO - MESAS DE SOPORTE**

PRODUCTOS MODULARES



ELE-93 EM



ELE-62 G

COCINAS ENCIMERAS

Gas (ELE-G) - Eléctricas (ELE-EM)

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura.

🔥 : Fuegos de 6Kw de potencia - Rejillas de fundición - Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón - Válvulas de seguridad con termopar.

⚡ : Diámetro de placa: 220mm - Potencia placa: 2.600w - Placas con limitador de temperatura.

Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.

🔥 : Feux de 6 Kw de puissance - Grilles en fonte - Corps du fourneau en acier au carbone et couronne en laiton - Soupapes de sûreté avec thermocouple.

⚡ : Diamètre de plaque : 220 mm - Puissance plaque : 2600 w - Plaques avec un limiteur de température.

Modelos	Medidas Exteriores	Nº de fuegos	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
ELE-31G	30x50x24h	1	11,5	0,07	6	5.100	394
ELE-62G	60x50x24h	2	21	0,13	12	10.200	675
ELE-93G	90x50x24h	3	30,5	0,20	18	15.300	911
ELE-31EM	30x50x24h	1	9,5	0,07	2,6	-	369
ELE-62EM	60x50x24h	2	15	0,13	5,2	-	571
ELE-93EM	90x50x24h	3	21,5	0,20	7,8	-	794

Monofásico
230V



PRODUCTOS MODULARES



ELP-62-EMC



ELP-62-G

PLANCHAS

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

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura - Bandejas recoge grasas 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 / ⚡ 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.

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur - Plateaux collecteur de graisse à extraction facile pour leur nettoyage.

ACIER BRUNI : Plaque en acier bruni en noir de 8 mm d'épaisseur.

⬆ Soupapes à gaz avec deux intensités de chaleur / ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable

CHROME DUR : Plaque en chrome dur de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur.

⬆ Soupapes thermostatiques / ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

		Medidas	Acabado	Superficie	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€	
		Modelos	Exteriores	placa	útil					
		ELP-31G	30x50x24h	Pavonado	28x43	17	0,07	4,1	3.528	428
		ELP-62G	60x50x24h	Pavonado	58x43	30	0,13	8,2	7.000	610
		ELP-93G	90x50x24h	Pavonado	88x43	43	0,20	12,3	10.584	796
		ELP-31GC	30x50x24h	Cromo duro	29x43,5	19	0,07	4,1	3.528	643
		ELP-62GC	60x50x24h	Cromo duro	59x43,5	31	0,13	8,2	7.000	972
		ELP-93GC	90x50x24h	Cromo duro	89x43,5	51	0,20	12,3	10.584	1.310
Monofásico 230V 		ELP-31EM	30x50x24h	Pavonado	28x43	17	0,07	2	-	434
		ELP-62EM	60x50x24h	Pavonado	58x43	30	0,13	4	-	626
		ELP-93EM	90x50x24h	Pavonado	88x43	43	0,20	6	-	816
Monofásico 230V 		ELP-31EMC	30x50x24h	Cromo duro	29x43,5	19	0,07	2	-	631
		ELP-62EMC	60x50x24h	Cromo duro	59x43,5	31	0,13	4	-	948
		ELP-93EMC	90x50x24h	Cromo duro	89x43,5	51	0,20	6	-	1.254

PRODUCTOS MODULARES



ELB-93G

ELBI-62G

BARBACOAS

Pavonadas (ELB) - Inoxidable (ELBI)

- Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 de altura.
- Bandejas recoge grasas de fácil extracción para su limpieza.
- Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica.
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego.
- Zonas de trabajo independientes.
- Válvulas de seguridad con termopar.

- Rejillas:

Regulables en altura trasera.

De serie: acanaladas - **Opcional: de varilla.**

- *Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.*
- *Plateaux collecteurs de graisse à facile extraction pour leur nettoyage.*
- *Chauffage par système de réfraction par pierre lavique.*
- *Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu.*
- *Zones de travail indépendantes.*

Soupapes de sûreté avec thermocouple.

Grilles :

Réglables en hauteur arrière.

De série : cannelées - En option : tréfilées.

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m²	Kw	Kcal/h	€
ELB-31G	30x50x24h	27x48,5	20	0,7	6,5	5.525	688
ELB-62G	60x50x24h	54x48,5	37	0,13	13	11.050	990
ELB-93G	90x50x24h	81x48,5	53	0,20	19,5	16.575	1.336
ELBI-31G	30x50x24h	27x48,5	20	0,7	6,5	5.525	711
ELBI-62G	60x50x24h	54x48,5	37	0,13	13	11.050	1.035
ELBI-93G	90x50x24h	81x48,5	53	0,20	19,5	16.575	1.403

PRODUCTOS MODULARES



ELF-31 EMG

ELF-62 EM

FREIDORAS

Sin grifo (ELF-EM) - Con grifo (ELF-EMG)

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

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- En dotation couvercle et panier.
- Résistance blindée en acier inoxydable.
- Tête de résistance à facile extraction pour son nettoyage.
- HAUT RENDEMENT.
- Les modèles EMG disposent d'un robinet de vidange.

Monofásico
230V



Modelos	Medidas Exteriores	Capacidad	Medidas cestas	Kg	m³	Kw	€
ELF-31EM	30X50X24h	8 litros	23,5x21x10h	8,5	0,07	4,5	527
ELF-62EM	60x50x24h	8+8 litros	(23,5x21x10h)x2	17	0,13	9	839
ELF-31EMG	30X50X24h	8 litros	23,5x21x10h	9	0,07	4,5	600
ELF-62EMG	60x50x24h	8+8 litros	(23,5x21x10h)x2	17,5	0,13	9	988

PRODUCTOS MODULARES



CREPERAS

Gas (ELC-G) - Eléctricas (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 seguridad con termopar.
- ⚡ : Resistencia blindada en acero inoxidable

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur. - Diamètre utile de la plaque : 350 mm
- Chaleur uniforme sur toute la surface de la plaque. - Plaque en acier bruni de 15 mm d'épaisseur.
- 🔥 : Brûleur à étoile à grand rendement. - Soupapes de sûreté avec thermocouple.
- ⚡ : Résistance blindée en acier inoxydable

Monofásico
230V

Modelos	Medidas Exteriores	Diámetro placa	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
ELC-41G	40x50x24h	35	19	0,13	5,5	4.675	489
ELC-82G	80x50x24h	35x2	38	0,20	11	9.350	799
ELC-41EM	40x50x24h	35	19	0,13	2,4	-	450
ELC-82EM	80x50x24h	35x2	38	0,20	4,8	-	745

PRODUCTOS MODULARES

BAÑO MARÍA
Eléctrico

- 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.

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- Thermostat de travail 30-90 °C
- Pourvu de robinet de vidange.
- Bacs **NON INCLUSES**
- Résistance blindée en acier inoxydable.

Monofásico
230V



Modelos	Medidas Exteriores	Medidas cuba	Kg	m³	Kw	€
ELBM-31EM	30x50x24h	GN 1/2 x 15h	5,5	0,07	0,9	599

SOBRES NEUTROS
de trabajo

ELN-3

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

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- Construits en acier inoxydable.
- Modulables avec appareils de cuisson série ECO-LINE

Modelos	Medidas Exteriores	Kg	m³	€
ELN-3	30x50x24h	5	0,07	207
ELN-6	60x50x24h	9	0,13	305

MESAS DE SOPORTE



ELM-9



ELM-12 + KM-12

- Mesas construidas totalmente en acero inoxidable
- Desmontables
- Altura del equipo: 85 cm.
- Patas graduables en altura.
- **PUERTAS OPCIONALES**

- *Tables construites totalement en acier inoxydable.*
- *Démontables*
- *Hauteur de l'équipement : 85 cm.*
- *Pattes réglables en hauteur.*
- **PORTES OPTIONNELLES**

► Mesas de soporte

Modelos	Medidas Exteriores	Kg	m³	€
ELM-9	90x50x68,5h	15	0,29	303
ELM-10	100x50x68,5h	17	0,31	328
ELM-12	120x50x68,5h	21	0,34	357
ELM-15	150x50x68,5h	27	0,40	394

► Kit de puertas

Modelos	Kg	m³	€
KM-9	15	0,02	222
KM-10	16	0,02	259
KM-12	17	0,02	241
KM-15	20	0,02	306



PLANCHAS

GRIDDLES



PROFESIONALES Y ECONÓMICAS
PROFESSIONNELLES ET ÉCONOMIQUES



SERIE NOVO-CROM - SERIE NOVO-SNACK - SERIE NOVA ESMALTADA - CON GRILL
SERIE ECONÓMICA - CON GRILL

LÍNEA PROFESIONAL



NOVO-CROM

Gas (NC) - Eléctricas(NCEM) - Semi-ranuradas(NCR) - Con fogón(NCF)

- Placa de cromo duro de 15 mm de espesor - Cajón recolector dispuesto en el frontal (Modelo NC-100/NCR-100: 2 cajones)
- ⚡ Encendido por piezoeléctrico - Válvulas termostáticas de seguridad con termopar.
- ⚡ Resistencias de acero inoxidable - Termostatos con conmutador de encendido

- Plaque en chrome dur de 15 mm d'épaisseur - Tiroir collecteur disposé sur l'avant (Modèle NCR-100/NCR-100 : 2 tiroirs)
- ⚡ Allumage par piézoélectrique - Soupapes thermostatiques de sécurité avec thermocouple.
- ⚡ Résistances en acier inoxydable - Thermostats avec commutateur d'allumage

Monofásico
230V



Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Superficie ranurada	Kw Fogón	Kg	m²	Kw	Kcal/h	€
NC-40	40x44x22h	39x43	-	-	28	0,06	4,1	3.526	841
NC-60	60x44x22h	59x43	-	-	41,5	0,08	8,2	7.052	1.181
NC-80	80x44x22h	79x43	-	-	51	0,1	12,3	10.578	1.474
NC-100	100x44x22h	99x43	-	-	65	0,13	14,9	12.814	1.691
NCEM-60	60x44x22h	59x43	-	-	41,5	0,08	4	-	1.246
NCEM-80	80x44x22h	99x43	-	-	51	0,1	5,3	-	1.541
NCR-60	60x44x22h	59x43	30x43	-	41,5	0,8	8,2	7.052	1.330
NCR-80	80x44x22h	79x43	30x43	-	51	0,1	12,3	10.578	1.606
NCR-100	100x44x22h	99x43	40x43	-	65	0,13	14,9	12.814	1.837
NCF-60	94x44x22h	59x43	-	6	52	0,13	14,2	12.212	1.575

LÍNEA PROFESIONAL



NSR-60

NSF-60

NOVO-SNACK

Gas (NS) - Eléctricas(NSEM) - Semi-ranuradas(NSR) - Con fogón(NSF)

- Placa rectificada de 12 mm de espesor - Cajón recolector dispuesto en el frontal(Modelo NS-100/NSR-100: 2 cajones)
- 🔥 Encendido por piezoeléctrico - Válvulas de seguridad con termopar.
- ⚡ Resistencias de acero inoxidable - Termostatos con conmutador de encendido
- Plaque en chrome dur de 12 mm d'épaisseur - Tiroir collecteur disposé sur l'avant (Modèle NS-100/NSR-100 : 2 tiroirs)
- 🔥 Allumage par piézoélectrique - Soupapes thermostatiques de sécurité avec thermocouple.
- ⚡ Résistances en acier inoxydable - Thermostats avec commutateur d'allumage

Monofásico
230V

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Superficie ranurada	Kw Fogón	Kg	m ²	Kw	Kcal/h	€
NS-40	40x44x22h	39x43	-	-	23	0,06	4,1	3.526	570
NS-60	60x44x22h	59x43	-	-	33,5	0,08	8,2	7.052	721
NS-80	80x44x22h	79x43	-	-	44	0,1	12,3	10.578	864
NS-100	100x44x22h	99x43	-	-	65	0,13	14,9	12.814	1.084
NSEM-60	60x44x22h	59x43	-	-	33,5	0,08	4	-	828
NSEM-80	80x44x22h	99x43	-	-	44	0,1	5,3	-	1.013
NSR-60	60x44x22h	59x43	30x43	-	33,5	0,08	8,2	7.052	839
NSR-80	80x44x22h	79x43	30x43	-	44	0,1	12,3	10.578	978
NSR-100	100x44x22h	99x43	40x43	-	65	0,13	14,9	12.814	1.211
NSF-60	94x44x22h	59x43	-	6	45,5	0,13	14,2	12.212	1.091

LÍNEA PROFESIONAL

NOVA-ESMALTADA
Gas (NE) - Con fogón (NEF)

- Placa de fundición con esmalte vitrificado alimentario - Cajón recolector dispuesto en el frontal
- Encendido por piezoeléctrico - Equipada con fuego de gran potencia y dos intensidades de calor (Modelo NCF-60)
- 🔥 Válvulas de seguridad con termopar

- Plaque en fonte avec émail vitrifié alimentaire - Tiroir collecteur disposé sur l'avant
- Allumage par piézoélectrique - Équipée avec un feu de grande puissance et deux intensités de chaleur (Modèle NCF-60)
- 🔥 Soupapes de sûreté avec thermocouple.



Resistente
al agua
Résistant à l'eau



Resistente
a la abrasión
Résistant à l'abrasion



Resistente
a la corrosión
Résistant à la corrosion



Resistente
al fuego
Résistant au feu



Acabado
higiénico
Revêtement hygiénique



Color
duradero
Couleur durable



Resistente
a pintadas
Résistant aux peintures

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kw Fogón	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
NE-40	40x45x23h	38x43,5	-	17,5	0,06	4,1	3.526	524
NE-60	60x45x23h	58x43,5	-	25	0,08	8,2	7.052	752
NE-80	80x45x23h	78x43,5	-	39	0,1	12,3	10.578	958
NEF-60	94x45x23h	58x43,5	6	37	0,13	14,2	12.212	1.142

LÍNEA SANDWICHERA



SANDWICHERA

Novo-Crom + Grill - Novo-Snack + Grill

- Placa de cromo duro de 15mm de espesor (NC)- Placa rectificada de 12mm de espesor (NS) - Cajón recolector dispuesto en el frontal (Modelo NC-100/NS-100: 2 cajones) - Grill en acero inoxidable 18/8 y con placa calefactora en acero inoxidable 18/8 de 4mm de espesor.

🔥 Válvulas de seguridad con termopar.

- Plaque en chrome dur de 15 mm d'épaisseur (NC)- Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur (NS) - Tiroir collecteur disposé sur l'avant (Modèle NC-100/NS-100: 2 tiroirs) - Gril en acier inoxydable 18/8 et avec une plaque chauffante en acier inoxydable 18/8 de 4 mm d'épaisseur.

🔥 Soupapes de sûreté avec thermocouple.



Monofásico
230V

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kw	Kcal/h	Potencia Grill	€
NC-60+SW-35	60x53x26h	59x43	49,5	0,14	8,2	7.000	1.000W	1.792
NC-80+SW-35	80x53x26h	79x43	59	0,26	12,3	10.584	1.000W	2.085
NC-100+SW-35	100x53x26h	99x43	73	0,32	14,9	12.814	1.000W	2.302
NS-60+SW-35	60x53x26h	59x43	41,5	0,14	8,2	7.000	1.000W	1.332
NS-80+SW-35	80x53x26h	79x43	52	0,26	12,3	10.584	1.000W	1.475
NS-100+SW-35	100x53x26h	99x43	73	0,32	14,9	12.814	1.000W	1.694
SW-35	41,5x53x17h	35x35	10	0,1	-	-	1.000W	611

ACCESORIOS

Todos los equipamientos están adaptados a las diferentes series de planchas profesionales.

Tous les équipements sont adaptés aux différentes séries de planchas professionnelles.



COB-60



C-1



E-1



PAC-1

Descripción	Referencia	€
Espátula	E-1	11
Rasqueta de cromo duro	C-1	38
Pinzas	PZ-1	11
Rejilla de reducción fogón	Z-5330009200	11
Desengrasante 12 uds	PAC-12	202
Desengrasante 6 uds	PAC-6	107
Desengrasante 1 ud	PAC-1	27
Funda de planchas	COB-60	39
Funda de planchas	COB-80	45
Funda de planchas	COB-100	58
Tapa basculante planchas (NC - NE - NS)	TB-40	172
Tapa basculante planchas (NC - NE - NS)	TB-60	191
Tapa basculante planchas (NC - NE - NS)	TB-80	207
Estante (NC - NE - NS)	EST-2	93
Soporte botellas carro CNE-80	SB-1	120
Carro planchas (NC - NE - NS)	CNE-80	755
Carro completo planchas (NC - NE - NS)	K-CC-NE80	968



Z-5330009200



PZ-1

LÍNEA ECONÓMICA



ECO-60 CD+ SW-35



ECOEM-75 CD

SERIES

Cromo duro Gas (ECO-CD) - Cromo duro Eléctrica (ECOEM-CD) - Con Grill (ECO-CD+SW-35)

- Placa de cromo duro de más de 60 micras y 12 mm de espesor. - Recolector delantero de fácil extracción.
- Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4mm de espesor.
- ⚡ Encendido por piezoeléctrico - Válvulas termostáticas.
- ⚡ Resistencias de acero inoxidable - Termostatos con conmutador de encendido.

- Plaque en chrome dur de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur. - Tiroirs collecteurs à extraction facile.
- Gril en acier inoxydable 18/8 avec plaque chauffante de 4 mm d'épaisseur.
- ⚡ Allumage par piézoélectrique - Vannes thermostatiques.
- ⚡ Résistances en acier inoxydable - Thermostats avec commutateur d'allumage.

	Modelos	Medidas	Superficie	Potencia	Kg	m³	Kw	Kcal/h	E
		Exteriores	útil	Grill					
Monofásico 230V	ECO-45CD	46x44x22h	45x39	-	23	0,06	4,1	3.526	716
	ECO-60CD	61x44x22h	60x39	-	30,5	0,08	8,2	7.052	929
	ECO-75CD	77x44x22h	76x39	-	37,5	0,1	8,7	7.482	1.066
	ECO-90CD	91x44x22h	90x39	-	45	0,13	12,7	10.922	1.214
	ECOEM-60CD	60x44x21h	60x39	-	30,5	0,08	4	-	975
Monofásico 230V	ECOEM-75CD	77x44x21h	76x39	-	37,5	0,1	4	-	1.074
	ECO-45CD+SW-35	46x53x26h	45x39	1.000W	31	0,14	4,1	3.526	1.327
	ECO-60CD+SW-35	61x53x26h	60x39	1.000W	38,5	0,14	8,2	7.052	1.540
	ECO-75CD+SW-35	77x55x26h	76x39	1.000W	44,5	0,26	8,7	7.482	1.677
	ECO-90CD+SW-35	91x53x26h	90x39	1.000W	53	0,26	12,7	10.922	1.825
	SW-35	41,5x53x26h	35x35	1.000W	10	0,1	-	-	611

ACCESORIOS

Todos los equipamientos están adaptados a las diferentes series de planchas profesionales.

Tous les équipements sont adaptés aux différentes séries de planchas professionnelles.



COB-60



C-1



E-1



PAC-1

Descripción	Referencia	€
Espátula	E-1	11
Rasqueta de cromo duro	C-1	38
Pinzas	PZ-1	11
Rejilla de reducción fogón	Z-5330009200	11
Desengrasante 12 uds	PAC-12	202
Desengrasante 6 uds	PAC-6	107
Desengrasante 1 ud	PAC-1	27
Funda de planchas	COB-60	39
Funda de planchas	COB-80	45
Funda de planchas	COB-100	58
Tapa basculante planchas (NC - NE - NS)	TB-40	172
Tapa basculante planchas (NC - NE - NS)	TB-60	191
Tapa basculante planchas (NC - NE - NS)	TB-80	207
Estante (NC - NE - NS)	EST-2	93
Soporte botellas carro CNE-80	SB-1	120
Carro planchas (NC - NE - NS)	CNE-80	755
Carro completo planchas (NC - NE - NS)	K-CC-NE80	968



Z-5330009200



PZ-1

LÍNEA ECONÓMICA



ECO-60 CD+ SW-35



ECOEM-75 CD

SERIES

Cromo duro Gas (ECO-CD) - Cromo duro Eléctrica (ECOEM-CD)
- Con Grill (ECO-CD+SW-35)

- Placa de cromo duro de más de 60 micras y 12 mm de espesor. - Recolector delantero de fácil extracción.
- Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4mm de espesor.
- ⚡ Encendido por piezoeléctrico - Válvulas termostáticas.
- ⚡ Resistencias de acero inoxidable - Termostatos con conmutador de encendido.

- Plaque en chrome dur de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur. - Tiroirs collecteurs à extraction facile.
- Gril en acier inoxydable 18/8 avec plaque chauffante de 4 mm d'épaisseur.
- ⚡ Allumage par piézoélectrique - Vannes thermostatiques.
- ⚡ Résistances en acier inoxydable - Thermostats avec commutateur d'allumage.

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Potencia Grill	Kg	m³	Kw	Kcal/h	€
ECO-45CD	46x44x22h	45x39	-	23	0,06	4,1	3.526	716
ECO-60CD	61x44x22h	60x39	-	30,5	0,08	8,2	7.052	929
ECO-75CD	77x44x22h	76x39	-	37,5	0,1	8,7	7.482	1.066
ECO-90CD	91x44x22h	90x39	-	45	0,13	12,7	10.922	1.214
ECOEM-60CD	60x44x21h	60x39	-	30,5	0,08	4	-	975
ECOEM-75CD	77x44x21h	76x39	-	37,5	0,1	4	-	1.074
ECO-45CD+SW-35	46x53x26h	45x39	1.000W	31	0,14	4,1	3.526	1.327
ECO-60CD+SW-35	61x53x26h	60x39	1.000W	38,5	0,14	8,2	7.052	1.540
ECO-75CD+SW-35	77x55x26h	76x39	1.000W	44,5	0,26	8,7	7.482	1.677
ECO-90CD+SW-35	91x53x26h	90x39	1.000W	53	0,26	12,7	10.922	1.825
SW-35	41,5x53x26h	35x35	1.000W	10	0,1	-	-	611

Monofásico
230VMonofásico
230V

LÍNEA ECONÓMICA



ECO-90ES

ECO-45ES

SERIES Esmaltada Gas

- Placa de acero laminado de 6mm con esmalte vitrificado alimentario - Recolector delantero de fácil extracción
 🔥 Encendido por piezoeléctrico - Válvulas de seguridad con termopar.

- Plaque en acier laminé de 6 mm avec émail vitrifié alimentaire - Collecteur avant à extraction facile
 🔥 Allumage par piézoélectrique - Soupapes de sûreté avec thermocouple.



Resistente
al agua
Résistant à l'eau



Resistente
a la abrasión
Résistant à l'abrasion



Resistente
a la corrosión
Résistant à la corrosion



Resistente
al fuego
Résistant au feu



Acabado
higiénico
Revêtement hygiénique



Color
duradero
Couleur durable



Resistente
a pintadas
Résistant aux peintures

Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Kg	m ²	Kw	Kcal/h	€
ECO-45ES	46x44x23h	44x39	16,5	0,06	4,1	3.526	448
ECO-60ES	61x44x23h	59x39	22	0,08	8,2	7.052	552
ECO-75ES	77x44x23h	75x39	27	0,1	8,7	7.482	589
ECO-90ES	91x44x23h	89x39	32	0,13	12,7	10.922	719

LÍNEA ECONÓMICA



ECO-90 PV

ECOEM-60PV

SERIES

Gas (ECO-PV)- Eléctrica (ECOEM-PV)
- Con grill (ECO-PV+SW-35)

- Placa de acero laminado de 6mm - Recolector delantero de fácil extracción.
- Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4mm de espesor.
- ⚡ Encendido por piezoeléctrico - Válvulas de seguridad con termopar.
- ⚡ Resistencias de acero inoxidable - Termostatos con conmutador de encendido.

- Plaque en acier laminé de 6 mm - Collecteur avant à extraction facile.
- Gril en acier inoxydable 18/8 avec plaque chauffante de 4 mm d'épaisseur.
- ⚡ Allumage par piézoélectrique - Soupapes de sûreté avec thermocouple.
- ⚡ Résistances en acier inoxydable - Thermostats avec commutateur d'allumage.

	Modelos	Medidas Exteriores	Superficie útil	Potencia Grill	Kg	m ³	Kw	Kcal/h	€
Monofásico 230V	ECO-45PV	46x44x21h	44x39	-	16,5	0,06	4,1	3.526	385
	ECO-60PV	60x44x21h	59x39	-	22	0,08	8,2	7.052	487
	ECO-75PV	77x44x21h	75x39	-	27	0,1	8,7	7.482	511
	ECO-90PV	90x44x21h	89x39	-	32	0,13	12,7	10.922	637
	ECOEM-60PV	60x44x21h	59x39	-	22	0,08	4	-	576
	ECOEM-75PV	77x44x21h	75x39	-	27	0,1	4	-	613
Monofásico 230V	ECO-45PV+SW-35	46x53x26h	44x39	1.000W	24,5	0,14	4,1	3.526	996
	ECO-60PV+SW-35	60x53x26h	59x39	1.000W	30	0,14	8,2	7.052	1.098
	ECO-75PV+SW-35	77x53x26h	75x39	1.000W	35	0,26	8,7	7.482	1.122
	ECO-90PV+SW-35	90x53x26h	89x39	1.000W	40	0,26	12,7	10.922	1.247
	SW-35	41,5x53x17h	35x35	1.000W	10	0,1	-	-	611

ACCESORIOS

Todos los equipamientos están adaptados a las diferentes series de planchas económicas.

Tous les équipements sont adaptés aux différentes séries de planchas économiques.



COB-60



C-1



E-1



PAC-1



PZ-1

Descripción	Referencia	€
Espátula	E-1	11
Rasqueta de cromo duro	C-1	38
Pinzas	PZ-1	11
Desengrasante 12 uds	PAC-12	202
Desengrasante 6 uds	PAC-6	107
Desengrasante 1 ud	PAC-1	27
Funda de planchas	COB-60	39
Funda de planchas	COB-80	45
Funda de planchas	COB-100	58
Tapa basculante planchas	TEB-45	115
Tapa basculante planchas	TEB-60	127
Tapa basculante planchas	TEB-75	143
Tapa basculante planchas	TEB-90	157
Estante planchas	EST-3	42
Carro tijera planchas ECO	X-45	217
Carro tijera planchas ECO	X-60	217
Carro tijera planchas ECO	X-75	217
Carro tijera planchas ECO	X-90	217



HORNOS

FOURS



EL MEJOR “PINCHE” PARA TU COCINA

LE MEILLEUR « MARMITON » POUR VOTRE CUISINE



LÍNEA GASTRO-PROF - LÍNEA EASY LINE - LÍNEA PUNTO CALIENTE

LÍNEA GASTRO-PROF



PDE-220-HD



PDG-115-HD



PDE-110-HD



PDG-106-HD

LAVADO
AUTOMÁTICO
LAVAGE AUTOMATIQUE

SERIES

Gastro-Prof Gas (PDG-HD) - Gastro-Prof Eléctrico alta potencia (PDE-HD)
Gastro-Prof Eléctrico potencia media (PDE-LD)



ON/OFF
ON/OFF



CANCELAR/
RETROCEDER
ANNULER/RECULER



CICLO LAVADO/
HORNO
CYCLE LAVAGE/FOUR



SONDA AL CORAZÓN
SONDE AU CŒUR



REDUCCIÓN MANUAL
DE LA HUMEDAD
RÉDUCTION MANUE-
LLE DE L'HUMIDITÉ



HUMEDAD HORNO
HUMIDITÉ FOUR



AUMENTO MANUAL
DE HUMEDAD
AUGMENTATION MA-
NUELLE D'HUMIDITÉ



°C CAMARA DE
COCCIÓN/ACCIÓN
RETARDADA
°C CHAMBRE DE
CUISSON /ACTION
RETARDÉE



COCCIÓN AT°
CUISSON AT°



MENÚ/REGISTRO
RECETAS
MENU/ENREGISTRE-
MENT DE RECETTES



TIEMPO DE COCCIÓN/
PRECALENTAMIENTO
TEMPS DE CUISSON/
PRÉCHAUFFE



CONFIRMAR
CONFIRMER



FASES DE COCCIÓN
PHASES DE CUISSON



PARO-MARCHA/
PAUSA
ARRÊT-MARCHE/
PAUSE



SELECTOR
SÉLECTEUR



VENTILACIÓN BAJA
VELOCIDAD
VENTILATION BASSE
VITESSE

LÍNEA GASTRO-PROF



Características generales

Caractéristiques générales

CONTROL DIGITAL
CONTRÔLE NUMÉRIQUEPUERTA DE DOBLE CRISTAL
PORTE À DOUBLE VITREMANETA APERTURA
MANETTE OUVERTUREDESAGÜE
ÉCOULEMENTILUMINACIÓN INTERNA
ÉCLAIRAGE INTERNE

Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza - Construido en acero inoxidable, pulido en la cámara y acabado exterior en scotch-brite - Control digital con posibilidad de memorizar cerca de 200 recetas - 4 fases de cocción - Se incluye sonda al corazón - Cocción Δt° - Función de precalentamiento y enfriamiento de la cámara - Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas - Doble velocidad de ventilación - Control de la humedad - Iluminación interna - Puerta con doble cristal templado con apertura para su limpieza - Puerta reversible (opcional). - Junta de la puerta encastrada a la cámara de cocción - **Lavado automático** - Estructura porta bandejas desmontables con guías a 70 mm, de separación vertical - Posibilidad de conexión USB (opcional) - Control HACCP (opcional).

Chambre à angles arrondis pour faciliter le nettoyage - Construit en acier inoxydable, poli dans la chambre et finition extérieure en scotch-brite - Contrôle numérique avec la possibilité de mémoriser près de 200 recettes - 4 phases de cuisson - Sonde au cœur incluse - Cuisson Δt° - Fonction de préchauffe et de refroidissement de la chambre - Inverseur automatique du sens de rotation des turbines - Double vitesse d'aération - Contrôle d'humidité - Éclairage interne - Porte à double vitre trempée avec ouverture pour son nettoyage - Porte réversible (en option). - Joint de la porte encastré dans la chambre de cuisson - **Lavage automatique** - Structure porte-plateaux démontable avec guides à 70 mm, à séparation verticale - Possibilité de connexion USB (en option) - Contrôle HACCP (en option).

	Modelos	Medidas exteriores [mm]	Medidas interiores [mm]	Capacidad	Kw	Tensión	Volumen Embalaje [m³]	Peso Bruto [kg]	€
Potencia media <i>Puissance moyenne</i>	PDE-106-LD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	6	400V/III/50Hz	0,62	88	5.260
	PDE-110-LD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	12	400V/III/50Hz	0,82	120	6.487
	* PDE-115-LD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	1,8	180	9.802
	** PDE-120-LD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	24	400V/III/50Hz	1,8	220	11.486
Alta potencia <i>Haute puissance</i>	PDE-106-HD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	9	400V/III/50Hz	0,62	88	5.521
	PDE-110-HD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	0,82	120	6.868
	* PDE-115-HD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	27	400V/III/50Hz	1,8	180	10.129
	** PDE-120-HD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	36	400V/III/50Hz	1,8	220	11.812
	PDE-207-HD	860x1150x890	740x730x620	7 GN 2/1	18	400V/III/50Hz	1,11	140	8.072
	PDE-210-HD	860x1150x1130	740x730x870	10 GN 2/1	27	400V/III/50Hz	1,37	178	10.256
	** PDE-220-HD	860x1175x1810	740x755x1570	20 GN 2/1	54	400V/III/50Hz	2,09	310	17.138
Alta potencia <i>Haute puissance</i>	PDG-106-HD	750x755x750	630x410x440	6 GN 1/1	13,5	230V/I/50Hz	0,62	98	6.586
	PDG-110-HD	750x755x1030	630x410x720	10 GN 1/1	20	230V/I/50Hz	0,82	130	8.357
	* PDG-115-HD	860x910x1870	740x490x1130	15 GN 1/1	27	230V/I/50Hz	1,83	195	11.921
	** PDG-120-HD	860x910x1870	740x490x1480	20 GN 1/1	35	230V/I/50Hz	1,83	240	13.877

* Horno + soporte - Four + support

** Horno + carro - Four + chariot

ACCESORIOS GASTRO-PROF

Modelos	Descripción	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad	Compatibilidad	Volumen (m³)	Peso (kg)	€
SFGA-97TR	Armario neutro	750x760x970	15 GN 1/1	-	0,7	60	1.298
SFGA-76TR	Armario neutro	750x760x760	10 GN 1/1	-	0,55	50	1.243
SFGA2-76TR	Armario neutro	860x1.145x760	10 GN 2/1	-	0,95	80	1.540
SOPG-70T	Soporte abierto	750x680x700	10 GN 1/1	-	0,39	21	660
SOPG-90T	Soporte abierto	750x680x900	15 GN 1/1	-	0,50	24	693
SOPG2-70T	Soporte abierto	860x1065x700	10 GN 2/1	-	0,69	30	803
SOPG2-90T	Soporte abierto	860x1065x900	15 GN 2/1	-	0,88	33	847
SFGC-762T	Armario caliente	750x760x760	10+10 GN 1/1	-	0,57	60	1.760
SFGC-972T	Armario caliente	750x760x970	15+15 GN 1/1	-	0,70	70	1.815
SFGC2-76TR	Armario caliente	860x1145x760	10 GN 2/1	-	0,95	80	2.145
CFG-120	Carro	780x650x1740	20 GN 1/1	-	1,02	50	1.760
CFG-220	Carro	780x900x1740	20 GN 2/1	-	1,4	62	2.145
SPG-106	Estructura porta-bandejas extraible	560x360x420	6 GN 1/1	-	0,10	10	583
SPG-110	Estructura porta-bandejas extraible	560x360x700	10 GN 1/1	-	0,17	12	649
CSPG-76	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x980	-	-	0,57	15	836
CSPG-97	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x1190	-	-	0,68	17	913
...S	Suplemento puerta reversible	-	-	-	-	-	319
KSFG	Kit superposición	-	-	-	-	-	352
SOPG-300	Soporte altura 300 mm	750x680x300	-	-	-	-	440
SOPG-500	Soporte altura 500 mm	750x680x500	-	-	-	-	539
CFE-11C	Campana con condensación	-	-	PDE-104/106/110	-	-	1.738
CFE-14C	Campana con condensación	-	-	PDE-115...PDE-120...	-	-	1.958
CFE-21C	Campana con condensación	-	-	PDE-207...PDE-210...	-	-	2.178
CFE-24C	Campana con condensación	-	-	PDE-220...	-	-	2.244
CAV	Chimenea antiviento	-	-	-	-	-	192
KUSB	Kit USB	-	-	-	-	-	154
HACCP	HACCP	-	-	-	-	-	308
* ADD-500	Descalcificador	530x325x20	-	ADD-500	-	-	594
** ADD-1200	Descalcificador	530x325x40	-	ADD-1200	-	-	1.727
C-500	Cartucho descalcificador	530x325x65	-	-	-	-	385
C-1200	Cartucho descalcificador	530x325x20	-	-	-	-	363
DBF	Detergente + abrillantador	530x325x40	-	-	-	-	105
TL-112	Bandeja inox GN 1/1	530x325x65	-	-	-	-	55
TL-114	Bandeja inox GN 1/1	530x325x40	-	-	-	-	55
TL-116	Bandeja inox GN 1/1	530x325x60	-	-	-	-	60
TF-112	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x151	-	-	-	-	55
TF-114	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x256	-	-	-	-	65
TF-116	Bandeja perforada GN 1/1	-	-	-	-	-	70
GRF-11	Rejilla inox GN 1/1	-	-	-	-	-	55
GRF-21	Rejilla inox GN 2/1	-	-	-	-	-	88
GS-11	Rejilla adaptable	-	-	-	-	-	72
GRP8-151	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	94
GRP8-256	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	105
PVL-11	Plancha lisa radiante	-	GN 1/1	-	-	-	182
CFP-11	Cesta para freír	530x325x40	-	-	-	-	99
GRGF-11	Placa para asar	530x325x40	-	-	-	-	88

* Para hornos a vapor · Pour fours à vapeur

** Para hornos a vapor con lavado automático · Pour fours à vapeur avec lavage automatique

LÍNEA EASY LINE



ECE-907-HS

EUG-910-HS

EDG-905-HS

SERIES

Convección (ECE-HS/ECG-HS) - Convección por humidificación (EUE-HS/EUG-HS) - Convección por vapor (EDE-HS/EDG-HS)



ON/OFF
ON/OFF



TIEMPO DE
COCCIÓN
TEMPS DE CUISSON



APERTURA AIRE/
COCCIÓN SECA
OUVERTURE AIR/
CUISSON SÈCHE



CONVECCIÓN
CONVECTION



AUMENTO HUMEDAD
AUGMENTATION
HUMIDITÉ



VAPOR
VAPEUR



CONVECCIÓN/VAPOR
CONVECTION/VAPEUR



ENFRIAMIENTO
REFROIDISSEMENT



TEMPERATURA
TEMPÉRATURE



CONVECCIÓN
CONVECTION



CONVECCIÓN/
HUMIDIFICADOR
CONVECTION/
HUMIDIFICATEUR



CONVECCIÓN/VAPOR
CONVECTION/VAPEUR

CARACTERÍSTICAS EASY LINE



JUNTA ENCASTRADA
JOINT ENCASTRÉ



ESTRUCTURA PORTA
REJILLAS Y BANDEJAS
STRUCTURE PORTE-GRILLES
ET PLATEAUX



SONDA AL CORAZÓN
SONDE AU CŒUR



DISCO REDUCCIÓN
ENTRADA DE AIRE
DISQUE RÉDUCTION ENTRÉE
D'AIR

3 modelos: convección, convección/humidificador, convección/vapor - Cámara de ángulos redondeados para facilitar la limpieza - Control analógico, intuitivo y fácil de usar - Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas - Control de humedad (en modelos EU, ED) - Posibilidad de cocción a baja velocidad (opcional) - Función enfriamiento de cámara (Modelos ED) - Iluminación cámara - Puerta de doble cristal y reversible - Preinstalación de sonda al corazón - Estructura porta bandejas con paso de 75mm, desmontable para facilitar la limpieza - Posibilidad de la instalación de visualizador de la temperatura de la cámara de cocción (solo adaptable en Fábrica) - Posibilidad de lavado manual (opcional) o automático (opcional) - Posibilidad de conexión USB (opcional) - Control HACCP (opcional).

3 modèles : convection, convection/humidificateur, convection/vapeur - Chambre à angles arrondis pour faciliter le nettoyage - Contrôle analogique, intuitif et facile à utiliser - Inverseur automatique du sens de rotation des turbines - Contrôle d'humidité (sur modèles EU, ED) - Possibilité de cuisson à basse vitesse (optionnel) - Fonction refroidissement de chambre (Modèles ED) - Éclairage chambre - Porte à double vitre et réversible - Préinstallation de sonde au cœur - Structure porte-plateaux avec passage de 75mm, démontable pour faciliter le nettoyage - Possibilité de l'installation de l'afficheur de la chambre de cuisson (seulement adaptable en Usine) - Possibilité de lavage manuel (optionnel) ou automatique (optionnel) - Possibilité de connexion USB (optionnel) - Contrôle HACCP (optionnel).

	Modelos	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Capacidad	Kw	Potencia total (Kw)	Volumen Embalaje (m³)	Peso Bruto (kg)	€
Convección Convection	ECE-805-HS	760x640x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,5 230V/I/50Hz	0,51	78	2.163
	ECE-905-HS	920x690x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,8 400V/III/50Hz	0,65	88	2.543
	ECE-907-HS	920x690x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V/III/50Hz	0,78	98	3.005
	ECE-910-HS	920x690x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V/III/50Hz	0,95	120	3.630
	ECG-905-HS	920x750x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0,20 230V/I/50Hz	0,70	98	4.021
	ECG-907-HS	920x750x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13,5	0,33 230V/I/50Hz	0,82	108	4.434
	ECG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0,46 230V/I/50Hz	1,00	133	5.108
Humidificación Humidification	EUE-805-HS	760x710x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,5 230V/I/50Hz	0,51	80	2.401
	EUE-905-HS	920x760x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,8 400V/III/50Hz	0,65	90	2.826
	EUE-907-HS	920x760x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V/III/50Hz	0,78	100	3.336
	EUE-910-HS	920x760x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V/III/50Hz	0,95	122	3.978
	EUG-905-HS	920x820x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0,21 230V/I/50Hz	0,70	100	4.238
	EUG-907-HS	920x820x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13,5	0,34 230V/I/50Hz	0,82	110	4.705
	EUG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0,47 230V/I/50Hz	1,00	135	5.434
Vapor Vapeur	EDE-805-HS	760x710x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	3,35	3,5 230V/I/50Hz	0,51	80	2.640
	EDE-905-HS	920x760x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5,5	5,8 400V/III/50Hz	0,65	90	3.043
	EDE-907-HS	920x760x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9,3 400V/III/50Hz	0,78	100	3.662
	EDE-910-HS	920x760x1.075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13,5	13,95 400V/III/50Hz	0,95	122	4.292
	EDG-905-HS	920x820x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0,22 230V/I/50Hz	0,70	100	4.727
	EDG-907-HS	920x820x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13,5	0,35 230V/I/50Hz	0,82	110	5.270
	EDG-910-HS	920x820x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0,50 230V/I/50Hz	1,00	135	6.086

ACCESORIOS EASY LINE



Campana de condensación
Hotte de condensation



Rejilla cromada GN 1/1
Grille chromée GN 1/1



Kit ducha lavado
Kit douche lavage



Kit sonda al corazón
Kit sonde au cœur



Visualizador temperatura
de la cámara
*Afficheur température
chambre*



Plancha perforada
Plancha perforée



Bandeja de aluminio
Plateau en aluminium



Plancha
Plancha



Soporte abierto
Support ouvert



Armario caliente
Armoire chaude

Modelos	Descripción	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad	Potencia (Kw)	Compatibilidad	€
SOER-90T	Soporte abierto	750x580x900	15 GN 2/3	-	-	609
SOEF-70T	Soporte abierto	920x630x700	10 GN 1/1	-	-	630
SOEF-90T	Soporte abierto	920x630x900	15 GN 1/1	-	-	652
SFEC-901T	Armario caliente	920x690x900	12 GN 1/1	1,54 Kw	-	1.597
CLFE-901T	Armario fermentador	920x690x900	12 (400x600)	1,73 Kw	-	1.652
CFE-8C	Campana de condensación	-	-	-	EUE-805...EDE-805...	1.717
CFE-9C	Campana de condensación	-	-	-	EUE-9...EDE-9...	1.761
ADD-500	Descalcificador	-	-	-	-	594
C-500	Cartucho descalcificador	-	-	-	-	385
KDLA	Kit ducha lavado	-	-	-	EUE...EDE...	271
KSFE	Kit superposición	-	-	-	ECE-EUE-EDE	336
KDLRE	Kit ducha lavado retraíble	-	-	-	ECG-EUG-EDG	239
KSCE	Kit sonda al corazón	-	-	-	-	341
*** VTE	Visualizador temperatura cámara	-	-	-	-	242
** RPV	Disco reducción aportación aire	-	-	-	-	38
GRCF-11	Rejilla cromada GN 1/1	530x325	-	-	-	44
GRCF-23	Rejilla cromada GN 2/3	354x325	-	-	-	33
TLA-46	Bandeja de aluminio	400x600x20	-	-	-	49
TLL-46	Plancha	400x600x20	-	-	-	33
TFA-46	Plancha perforada	400x600x20	-	-	-	49
TLA-43	Plancha de aluminio	440x350x20	-	-	-	33
TFA-43	Plancha perforada	440x350x20	-	-	-	38

Por cada horno, 1 disco - *Pour chaque four, 1 disque*

** Solicitar al pasar pedido - *Demander en passant la commande*

LÍNEA DE PUNTO CALIENTE



HRN-1 G

HRN-2 GH

HRN-3 H

SERIES

Horno + Grill (HRN-G) - Horno + Grill + Humidificador (HRN-GH) - Horno + Humidificador (HRN-H)

Construidos en acero inoxidable - Cámara de cocción esmaltada (HRN-1, HRN-2) y acero inoxidable 18/8 (HRN-3) - 4 niveles para bandejas de 60 x 40 cm y GN 1/1 (HRN-2, HRN-3) - 2 ventiladores potentes (HRN-1, HRN-2), ventilador turbo auto-reverse en modelo HRN-3 - Micro interruptor - Temporizador continuo 10 a 120 minutos con señal de alarma - Panel de servicio en la parte baja - Termostato de 50°C a 300°C - Incluyen 4 parrillas de 340mm x 435mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3) - En los modelos H, HG el humidificador es directo y manual - Al accionar el "grill" se desconecta automáticamente la calefacción del horno

Construits en acier inoxydable - Chambre de cuisson émaillée (HRN-1, HRN-2) et acier inoxydable 18/8 (HRN-3) - 4 niveaux pour les plateaux de 60 x 40 cm et GN 1/1 (HRN-2, HRN-3) - 2 ventilateurs puissants (HRN-1, HRN-2), ventilateur turbo autoreverse dans le modèle HRN-3 - Micro interrupteur - Temporisateur continu de 10 à 120 minutes avec signal d'alarme - Panneau de service sur la partie basse - Thermostat de 50 °C à 300 °C - Inclut 4 grils de 340 mm x 435 mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3) - Dans les modèles H, HG l'humidificateur est direct et manuel - En actionnant le gril, le chauffage du four est débranché automatiquement.

	Modelos	Medidas	Dotación	W.Grill	Kg	m³	Kw	€
		exteriores (mm)						
Monofásico 230 V	HRN-1G	625x595x600h	Grill	2.000	50	0,42	2,7	853
	HRN-1GH	625x595x600h	Grill+Humidificador	2.000	50	,042	2,7	986
	HRN-2H	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	3,4	1.439
	HRN-2G	815x690x570h	Grill	2.500	65	0,58	3,4	1.655
Trifásico 380 V	HRN-3H	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	6,4	2.055
	HRN-2H3ph	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	5,4	1.575



ABATIDORES

ABATTEURS



ABATIDORES PARA LA GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA

ABATTEURS POUR LA
GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE



BE-910T-LD0

BF-910T-HD0

POTENCIA MEDIA - ALTA POTENCIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ASA ABATIDORES BE
ANSE ABATTEURS BE



ASA ABATIDORES BF
ANSE ABATTEURS BF



CIERRE MAGNÉTICO
FERMETURE MAGNÉTIQUE



DESAGÜE INTERNO
ÉCOULEMENT INTERNE



INTERIOR ABATIDOR
INTÉRIEUR ABATTEUR



SONDA AL CORAZÓN
SONDE AU CŒUR

Construidos en acero inoxidable
 Acabado pulido en la cámara, Scotch-Brite en el exterior
 Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza
 Aislamiento de 60mm, en poliuretano expandido libre de CFC y HCFC
 Control digital
 Sonda al corazón incluida
 Puerta reversible (solicitar en el momento del pedido)
 Micro interruptor paro ventilador
 Estructura porta bandejas desmontable para facilitar la limpieza
 Lámpara germicida (opcional)
 Condensación por aire
 Sistema "defrost" automático
 Conservación automática de fin de ciclo
 Preinstalación para USB y HACCP (para los modelos "BF")

Construits en acier inoxydable.
 Finition polie dans la chambre, Scotch-brite à l'extérieur
 Chambre avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
 Isolement de 60mm, en polyuréthane expansé libre de CFC et HCFC
 Contrôle numérique
 Sonde au cœur incluse
 Porte réversible (demander au moment de la commande)
 Micro interrupteur arrêt ventilateur
 Structure porte-plateaux démontable pour faciliter le nettoyage
 Lampe germicide (en option)
 Condensation par air
 Système « defrost » automatique
 Conservation automatique de fin de cycle
 Préinstallation pour USB et HACCP (pour les modèles « BF »)

LÍNEA ALTA POTENCIA



BF-915T-HD0

BF-910T-HD0

BF-906T-HD0

SERIES

Alta potencia (BF)

ON/OFF
ON/OFFSONDA AL CORAZÓN
SONDE AU CŒURTIEMPO
TEMPSPARO / MARCHA
ARRÊT / MARCHÉCONGELACIÓN
CONGÉLATIONCICLO INTENSIVO
CYCLE INTENSIFCICLO NORMAL
CYCLE NORMALDESESCARCHE
DÉGIVRAGEUV ESTERILIZACIÓN
UV STÉRILISATION

Modelos	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Nº bandejas (mm)	Capacidad refrigerante	Tensión	Gas	Potencia total (W)	Volumen embalaje (m³)	Peso bruto (Kg)	€
BF-905T-HD0	820x785x810	700x380x780	5 GN1/1, 400x600	20 Kg / +3°C 13 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	837	0,70	110	4.228
BF-905T-HDP	830x800x830	700x380x780	5 GN 1/1, 400x600	20 Kg / +3°C 13 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	837	0,80	128	4.532
BF-906L-HD0	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1, 400x600	24 Kg / +3°C 15 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1,13	145	6.256
BF-906T-HD0	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1, 400x600	24 Kg / +3°C 15 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1,13	145	6.256
BF-910L-HD0	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1, 400x600	40 Kg / +3°C 25 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1,33	193	7.585
BF-910T-HD0	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1, 400x600	40 Kg / +3°C 25 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1,33	193	10.215
BF-915T-HD0	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1, 400x600	60 Kg / +3°C 38 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	3440	1,43	210	

LÍNEA POTENCIA MEDIA



BE-103-LDO

BE-910T-LDO

BE-915T-LDO

SERIE

Potencia media (BE)



ON/OFF
ON/OFF



CICLO NORMAL
CYCLE NORMAL



CICLO INTENSIVO
CYCLE INTENSIF



CONGELACIÓN
CONGÉLATION



DESCONGELACIÓN MANUAL
DÉCONGÉLATION MANUELLE



Modelos	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Nº bandejas (mm)	Capacidad refrigerante	Tensión	Gas	Potencia total (W)	Volumen embalaje (m³)	Peso bruto (Kg)	€
BE-103L-HSD	620x650x650	355x550x280	3 GN 1/1	12 Kg / +3°C 8 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	628	0,37	75	3.152
BE-905T-LDO	820x785x810	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 Kg / +3°C 9 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	646	0,70	110	3.782
BE-905T-LDP	830x800x830	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 Kg / +3°C 9 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	646	0,80	116	3.945
BE-906T-LDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	18 Kg / +3°C 12 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1194	1,13	145	5.380
BE-910T-LDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	28 Kg / +3°C 18 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1,33	170	6.141
BE-915T-LDO	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1 , 400x600	42 Kg / +3°C 27 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1,43	190	8.368



LAVAVAJILLAS

LAVE-VAISSELLE



**ÚLTIMA GENERACIÓN
EN LAVAVAJILLAS**
DERNIÈRE GÉNÉRATION EN LAVE-VAISSELLE



MLP-56

EASY-90

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Lavavasos - Lavavajillas - Lavabandejas - Lavaobjetos

- 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 electromagnéticas.
- Las máquinas cuentan con microinterruptor para la detección del funcionamiento en caso de apertura de la puerta.
 - Fabricados en total conformidad con las normativas de la CE.
 - *Fabriqués complètement en acier inox avec finition externe Scotch-Brite.*
 - *Le chauffage de la cuve est réalisé au moyen de résistances blindées, avec protection thermostatique.*
 - *Doseur hydraulique de brillanteur monté en série.*
 - *Bras de lavage et rinçage en acier inox AISI 304.*
 - *Fonctionnement complètement automatique avec utilisation de touches électromagnétiques.*
- *Les machines disposent d'un micro interrupteur pour la détection du fonctionnement en cas d'ouverture de la porte.*
 - *Fabriqués avec une conformité totale aux normes de la CE.*
- **Piezas interiores en fundición de acero inoxidable.**
 - *Pièces intérieures en fonte d'acier inoxydable.*



Colector aclarado
3 vías
Collecteur rinçage
3 voies



Colector sumidero
Collecteur avaloir



Entronques desagüe
Embranchements
écoulement



Campana presostato
Hotte piessostat



Distribuidor de
aclarado
Distributeur de
rinçage



Bisagra puerta
Charnière porte



Unión central puerta
Union centrale porte



LAVAVASOS
Cesta:
35x35cm - 40x40cm

MB/9235
MB/9240

Dotación:
2 cestas planas +
1 acc. plato pequeño +
1 contenedor cubiertos



LAVAVAJILLAS
Cesta:
45x45cm - 50x50cm

MS/9351 - MS/9353
MS/9451 - MS/9453
EASY-90

Equipped:
2 cestas platos +
1 cesta plana +
1 contenedor cubiertos



LAVABANDEJAS
Cesta:
50x50cm

MLP/50
MLP/56

Equipped:
1 cesta universal +
1 acc. inox 5 bandejas



LAVAOBJETOS
Cesta:
55x69cm

MLP/60E

Equipped:
1 cesta universal +
1 acc. inox 8 bandejas
1 contenedor cubiertos
1 acc. cono pastelero

LÍNEAS LAVAVASOS - LAVAVAJILLAS

SERIES
Lavavasos y Lavavajillas



MB/9235



MS/9351



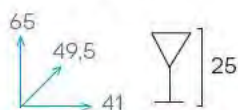
MS/9453

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	2,2L	1,4	3	0,21	230	<70Db	1.204
MB-9240	40x40	150	1.100	12,5	4,7	2,75L	1,4	3	0,21	230	<70Db	1.475
MS-9351	45x45	120-180	280-420	17	8	3,8	2,5	3	0,55	230	<70Db	2.023
MS-9353	45x45	120-180	280-420	17	8	3,8	2,5	4,5	0,55	3x400N	<70Db	2.172
MS-9451	50x50	120-180	540-360	26	8	3,8	2,5	3	0,55	230	<70Db	2.122
MS-9453	50x50	120-180	540-360	26	8	3,8	2,5	4,5	0,55	3x400N	<70Db	2.275

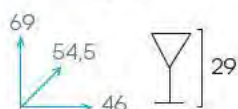
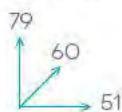
INFOGRAFÍA:

Medidas y capacidades de las Series MB y MS

MB/9235



MB/9240

MS/9351
MS/9353MS/9451
MS/9453

VARIAS LÍNEAS DE LAVADO

SERIES

Lavabandejas - Lavaobjetos - Cúpula



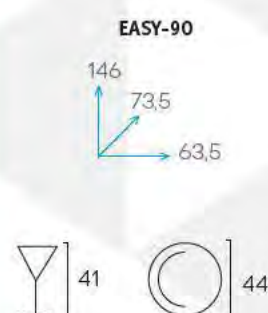
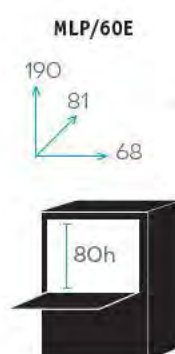
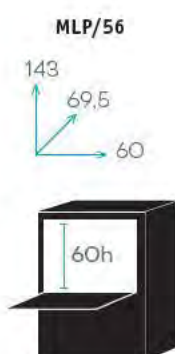
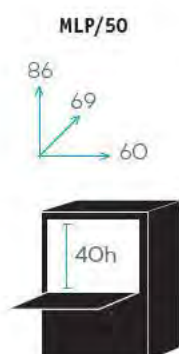
Modelos	Medidas cesta (cm)	Ciclo lavado (seg)	Capacidad cuba (litros)	Capacidad boyler (litros)	Consumo agua/ ciclo	Resistencia cuba (Kw)	Resistencia boyler (Kw)	Potencia bomba (Kw)	Ruido a 1 m. (Db)	Kg	m ³	€
MLP-50	50x50	180/360	22	11	3,8	2,5	4,5	0,75	<70	80	0,6	4.023
MLP-56	50x50	180/360	16	15	3,8	2,5	6	0,75	<70	99	0,78	4.714
MLP-60E	55x69	180/360	42	20	11	6	6	2	<70	190	1,46	6.411
EASY-90	50x50	75/180	18	8	3,8	2,5	6	0,8	<70	124	1	3.594

Trifásico
3x400+N
(3x230)



INFOGRAFÍA:

Medidas exteriores y altura de puerta



LÍNEAS TREN DE LAVADO

SERIE
Tren de lavado compacto

Dotación:
2 cestas planas
50x50

- Tren de lavado de pequeñas dimensiones, que garantiza una alta potencialidad en la producción.
- Adaptado para muebles de entrada y salida de cestas. - Avance automático de las cestas. - Dotación de 4 cestas. - Estructura a doble pared enteramente en acero inoxidable AISI 304. - Filtro en acero inoxidable.

- Train de lavage de petites dimensions, qui garantit une haute potentialité dans la production. - Adapté pour meubles d'entrée et sortie de paniers. - Avancement automatique des paniers. - Dotation de 4 paniers. - Structure à double paroi entièrement en acier inoxydable AISI 304. - Filtre en acier inoxydable.

Trifásico
3x400/50Hz

Modelos	Medidas cesta (cm)	Potencia lavado	Potencia motor avance	Presión agua (bar)	Kg	m ³	€
MST-9015	50x50	55-80 cestas/h	0,15-0,35Kw	1,5-3,00	190	2,16	9.739

Características
lavado

Caractéristiques lavage

Capacidad cuba (litros)	Potencia bomba (Kw)	Resistencia cuba (Kw)	T ^a agua (bar)
60	1,4	9	55

Capacidad agua (litros)	T ^a agua (bar)	Resistencia boyler (Kw)	Consumo agua/cesta (L)
20	85	18	4,5

Características
aclorado

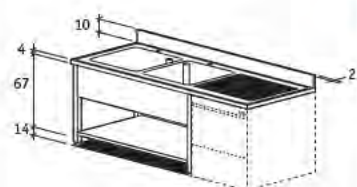
Caractéristiques
rinçage

INFOGRAFÍA:
Medidas exteriores y altura de puerta

ACCESORIOS GENERALES

Referencia	Descripción	MS-9235	MS-9351	MS-9451	MLP-50	EASY-90	MST-9015	€
		MS-9240	MS-9353	MS-9453	MLP-56 MLP-60E			
PS-MBE	Bomba desagüe interna montada sin filtro	x						140
KIT PS-MB	Kit bomba desagüe (externa)	x						202
PAP-MB	Bomba aumento presión (montada externa)	x	x	x				246
KIT PAP	Kit bomba aumento presión (externa)	x	x	x				223
DPA-08	Suavizador agua automático 8L.	x	x	x				932
DP-08	Depurador 8L.	x	x	x				147
DP-12	Depurador 12L.	x	x	x				190
DP-16	Depurador 16L.	x	x	x				231
DDL-2	Dosificador regulable detergente líquido (montado)	x	x	x				254
KIT DDL-2	Kit dosificador regulable detergente líquido	x	x	x				221
PS-MS	Bomba desagüe con filtro		x	x				166
KIT PS-MS	Kit bomba desagüe		x	x				202
PAP-MS	Bomba aumento presión (interna montada)	x						246
KIT PAP	Kit bomba aumento presión							223
02302040	Dispositivo válvula no retorno normativa DVGW							123
02201040	Doble pared en capota					x		165
06152060	Dosificador eléctrico abrillantador MST						x	393
06152070	Dosificador eléctrico detergente						x	393
MZA-08	Secador eléctrico 8,5Kw, 1 Hp. 3x400V 50Hz						x	5.530
MZA-13	Secador sobre mueble 13Kw, 1 Hp. 3x400V 50Hz						x	7.637
MRV	Aumento calefacción en la cuba por vapor						x	1.113
MVB	Aumento calefacción en el boyler por vapor						x	1.334
MCA	Campana aspiración						x	959
MCAM	Campana aspiración por aspirador 0,2Kw						x	1.456
MCACV	Campana de aspiración con condensación del vapor, motor 1Hp						x	3.644
RB-27	Aumento calefacción boyler (potencia total 27Kw)						x	450
06150310	Tensión a 230V 50Hz						x	+6%
DP-MLP	Dosificador eléctrico regulable abrillantador				x			254
PS-MB	Bomba desagüe interna montada para MLP-56				x			275

ACCESORIOS CON MUEBLE PARA MODELOS MS



Esquema	Modelo	Descripción	Dimensiones	Kg	m²	€
	LMS-12 DX	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	42	0,97	1.024
	LMS-12 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	42	0,97	1.024
	LMS-14 DX	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70x85h	47	1,13	1.096
	LMS-14 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	140x70x85h	47	1,13	1.096
	LMS-15 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x40x25h	150x70x85h	56	1,21	1.408
	LMS-15 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x40x25h	150x70x85h	56	1,21	1.408
	LMS-18 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	180x70x85h	69	1,48	1.516
	LMS-18 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	180x70x85h	69	1,48	1.516
	LMS-20 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	200x70x85h	77	1,61	1.605
	LMS-20 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 60x50x30h	200x70x85h	77	1,61	1.605
	AMS-12 DX	1 cuba (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	58	1,02	1.455
	AMS-12 SX	1 cuba (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 50x50x30h	120x70x85h	58	1,02	1.455
	AMS-15 DX	2 cubas (derecha) + escurridor Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70x85h	72	1,27	1.976
	AMS-15 SX	2 cubas (izquierda) + escurridor Dimensiones cuba 40x50x25h	150x70x85h	72	1,27	1.976
	GL-1	Grifo grupo normal	-	-	-	114
	GL-2	Grifo grupo a leva norma higiénica	-	-	-	264
	GL-4	Grifo grupo a leva norma higiénica doble erogación	-	-	-	420
	SF-1	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	24
	SF-3	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	42

Accesorios
fregaderos LMS, AMS
Accessories
éviers LMS, AMS

ACCESORIOS MODELO EASY-90

Mesas de apoyo entrada/salida cestas

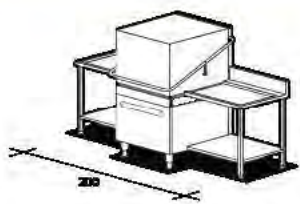
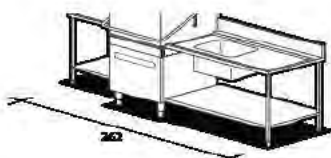
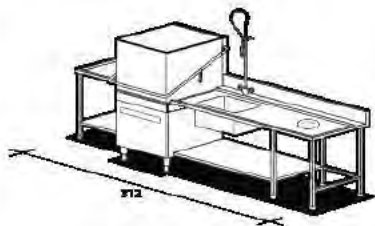
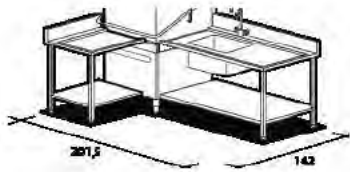
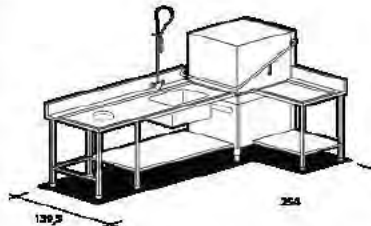
Esquema	Modelo	Descripción	Dimensiones	Kg	m ²	E
	T60	Estante lateral izq./dcho.	60x60x51,5h	5	0,05	231
	TL-961	Mesa servicio	68x56x87h	14	0,01	354
	TL-9130	Mesa servicio	130x56x87h	17	0,18	608
	TL-961DX	Mesa servicio derecha con alzatina	68x70x105h	16	0,15	460
	TL-9130DX	Mesa servicio derecha con alzatina	130x70x105h	39	0,23	780
	TL-961SX	Mesa servicio izquierda con alzatina	68x70x105h	16	0,15	460
	TL-9130SX	Mesa servicio izquierda con alzatina	130x70x105h	39	0,23	780
	TLV-9131DX	Mesa servicio con cuba (50x40) dcha.	130x70x105h	55	0,52	1.425
	TLV-9131SX	Mesa servicio con cuba (50x40) izq.	130x70x105h	55	0,52	1.425
	TLV-9132 DX	Mesa servicio con cuba (50x40) dcha. + agujero triturador	130x70x105h	60	0,52	1.783
	TLV-9132SX	Mesa servicio con cuba (50x40) izq. + agujero triturador	130x70x105h	60	0,52	1.783
	TLV-9181 DX	Mesa servicio con cuba (50x40) dcha. + agujero triturador	180x70x105h	85	0,72	2.108
	TLV-9181 SX	Mesa servicio con cuba (50x40) izq. + agujero triturador	180x70x105h	85	0,72	2.108
	AT-AN911	Alzatina en ángulo adaptable a mesas de servicio	63,5x11x23h	2	0,02	96
      	GD	Grupo ducha orientable	-	-	-	510
	GDR	Grupo ducha orientable con grifo de servicio	-	-	-	572
	GDRL	Grupo ducha orientable con grifo de servicio por leva	-	-	-	654
	GL-1	Grifo grupo normal	-	-	-	114
	GL-2	Grifo grupo a leva norma higiénica	-	-	-	264
	GL-4	Grifo grupo a leva norma higiénica doble erogación	-	-	-	420
	SF-1	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	24
	SF-3	Sifón de plástico 1 1/2 Para GL/1 GL/2	-	-	-	42

Accesorios
fregaderos
LMS, TL, TLV

Accessoires éviers
LMS, TL, TLV

ACCESORIOS EASY-90

Diferentes conjuntos para modelo EASY-90

Conjunto	Dimensiones	Compuesto por...	€
	200x73,5x146h	EASY-90 TL/961 DX TL/961 SX	4.272
	262x73,5x146h	EASY-90 TL/961 SX TLV/9131 DX	5.343
	312x73,5x146h	EASY-90 TL/961 SX TLV/9181 DX GD	6.536
	201,5x73,5x146h	EASY-90 TL/961 SX AT/AN911 TLV/9131 DX GDR	6.011
	139,5x73,5x146h	EASY-90 TLV/9181 SX AT/AN911 TL/961 DX GD	6.632

MESAS SERVICIO PARA TREN DE LAVADO

Esquema	Modelo	Descripción	Dimensiones	Kg	m²	€
	TE-75	Mesa entrada con estante inferior	55/75x61x85h	-	0,46	705
	TE-120		100/120x61x85h	-	0,73	1.218
	TE-170		150/170x61x85h	-	1,03	1.524
	TU-70	Mesa salida con final de carrera y estante inferior	55/70x61x85h	-	0,43	895
	TU-115		100/115x61x85h	-	0,7	1.442
	TU-165		150/165x61x85h	-	1	1.744
	TUA-100-08	Mesa salida con estante inferior y final de carrera para secador modelo MZA/08	100x61x85h	-	0,61	1.512
	TUA-150-08		150x61x85h	-	0,91	1.834
	TUA-100-13	Mesa salida con estante inferior y final de carrera para secador modelo MZA/13	100x61x85h	-	0,61	1.518
	TUA-150-13		150x61x85h	-	0,91	1.834
	TEV-120 DX	Mesa prelavado dcha con cuba 50x40	120x75x105h	-	1,12	2.583
	TEV-120 SX	Mesa prelavado izq con cuba 50x40	120x75x105h	-	1,12	2.583
	TEV-150 DX	Mesa prelavado dcha con cuba 50x40	150x75x105h	-	1,38	2.990
	TEV-150 SX	Mesa prelavado izq con cuba 50x40	150x75x105h	-	1,38	2.990
	TEVS-150 DX	Mesa prelavado dcha con cuba 50x40 + agujero triturador	150x75x105h	-	1,38	2.982
	TEVS-150 SX	Mesa prelavado izq con cuba 50x40 + agujero triturador	150x75x105h	-	1,38	2.982
	TEVS-180 DX	Mesa prelavado dcha con cuba 50x40 + agujero triturador	180x75x105h	-	2,12	3.566
	TEVS-180 SX	Mesa prelavado izq con cuba 50x40 + agujero triturador	180x75x105h	-	2,12	3.566
	URF-10	Unidad lineal a rodillo giratorios con barrera	100x57x85h	30	0,65	1.037
	URF-15	(no incluye las patas)	150x57x85h	40	0,92	1.448
	06155025	Patatas de tubo inox 40x40	-			182
	06155040	Microrruptor final de carrera para unidades de rodillo	-			304



EXPRIMIDORES

PRESSE-FRUIT



**EXPRIME RÁPIDO,
LIMPIA FÁCIL**

PRESSAGE RAPIDE,
NETTOYAGE FACILE



ACID-CROM

ACID-2D

SENCILLO - DOBLE

EXPRIMIDORES



SERIES

Acid 2 - Acid 2D

- Carrocería en plástico ABS
- Piñas de acero inoxidable
- Protector térmico en el motor
- Funcionamiento del motor mediante la presión de la palanca sobre microinterruptor
- Vaso recoge zumos incluido
- **ACID-CROM:** Baño de cromo resistente al ácido cítrico

Carrosserie en plastique ABS

Pignons en acier inoxydable

Protecteur thermique sur le moteur

Fonctionnement du moteur moyennant la pression du levier sur le microinterrupteur

Verre collecteur de jus inclus

ACID-CROM : Bain de chrome résistant à l'acide citrique



Piñas Acid 2 - Acid Crom
Cônes Acid 2 - Acid Crom



Piñas Acid 2D
Cônes Acid 2D

Monofásico
230V

Modelos	Medidas exteriores (cm)	Kg	m³	r.p.m.	W	Hp/W	€
ACID-2	18x28x36h	10	0,04	1.300	300	1.300	357
ACID-1 CROM	18x28x36h	10	0,04	1.300	300	1.300	448
ACID-2D	35x43x33h	15,5	0,06	1.300	300	1.300	490



FREIDORAS ELÉCTRICAS

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



**BUENA FRITURA,
POCA INVERSIÓN.**

BONNE FRITURE,
PETIT INVESTISSEMENT



FRE 8+8

FRET-10V

CON GRIFO DE VACIADO - SIN GRIFO DE VACIADO

FREIDORAS ELÉCTRICAS



FRE 5+5



FRET-8V

SERIES

Freidoras sin grifo (FRE) - Freidoras con grifo (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.

- *Tête porte-résistance à facile extraction pour son nettoyage.*
- *Résistances blindées en acier inoxydable 18/8.*
- *Microrupteur de sécurité avec tête résistance.*
- *Couvercle et paniers inclus.*
- **SÉRIE FRE-V :** Dotées de robinet de vidange.

Monofásico
230V



Monofásico
230V



Trifásico
400V



Modelos	Medidas		Tensión	Kg	m²	Kw	€
	exteriores	Capacidad					
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

DÉLÉGATIONS



**DEL MOVIMIENTO MÁS SUAVE
AL CORTE MÁS LIMPIO**

DU MOUVEMENT PLUS DOUX
À LA COUPE PLUS PROPRE



TGI-150 INOX

CORTADORAS PROFESIONALES



SERIES

Semi-profesional (TGL-F, TGE, DTG) - Profesional (TG, TGI)

Cortadoras por gravedad construidas en aluminio anodizado y alimentario - Afilador incorporado de doble fresa para un perfecto afilado anterior/posterior cuchilla - Motor con ventilación incorporada - Transmisión por correa especial de alta adherencia - Vela y carro ranurados para mejor deslizamiento y estabilidad del producto a cortar - Deslizamiento del carro por cojinetes de bolas sobre barra acerada - Doble pulsante - Maniobra a 24 V - Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE en máquinas de corte.

TGI: Cuchilla en acero inoxidable 100/cr6, de dureza especial para herramientas de corte. Cortadoras caracterizadas por una potente transmisión por engranajes a 45° y por su gran capacidad en el corte y en el recorrido del carro - Ideal para productos de grandes dimensiones y para un uso intensivo.

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	0,17	21	0,19	1.050
DTG-220*	52x39x34h	24	-	-	0-15	-	14	0,13	476
DTG-250*	53x40x35h	25	-	-	0-15	-	15	0,13	531
DTG-275*	61x48x44h	26	-	-	0-15	-	24	0,19	584
TG-300	69x57x48h	31	21,5	19x25	0-15	0,27	36	0,26	1.698
TG-330	69x57x48h	31	23	19x25	0-15	0,27	40	0,26	1.856
TG-370	78x54x58h	37	25	21x28	0-15	0,37	47	0,36	2.249
TGI-300	69x57x48h	31	21,5	19x25	0-15	0,3	36	0,26	1.824
TGI-350	80x58x55h	37	24	20x28	0-15	0,37	48	0,26	2.406
TGI-370	80x58x55h	37	25	21x28	0-15	0,37	49	0,36	2.511

* Pedido mínimo: 2 unidades

CORTADORAS PROFESIONALES



SERIES:

**Cortadora de fiambres y carnes semi-congeladas (TV) -
Cortadora de carnes (TC) - Cortadora de fiambres automática (TG-AUT)**

TV: Con una estructura de vanguardista, caracterizada por una construcción y diseño ergonómico de cara a un corte perfecto para todo tipo de producto alimentario de corte - Brazo especial auto bloqueante con empuñadura lateral ergonómica y protección - Construidas en aluminio anodizado y alimentario - Afilador incorporado de doble fresa para un perfecto afilado anterior/posterior cuchilla - Motor con ventilación incorporada - Transmisión por correa especial de alta adherencia - Vela y carro ranurados para mejor deslizamiento y estabilidad del producto a cortar - Deslizamiento del carro por cojinetes de bolas sobre barra acerada - Doble pulsante. Maniobra a 24 V - Cuchilla en acero inoxidable 100/cr6, de dureza especial para herramientas de corte - Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE en máquinas de corte.

TC: Con un chasis compacto esta cortadora vertical ofrece una gran capacidad de corte y una altura de carga reducida para facilitar el posicionamiento del producto - El espacio accesible entre la parte trasera de la cuchilla y el cuerpo del motor es amplio para facilitar la limpieza del aparato.

TG-AUT: Construidas en aluminio anodizado alimentario - Caja de automatismos realizada en acero inoxidable AISI304 - Transmisión por cinta de especial adherencia - Carro totalmente ranurado para el mejor deslizamiento del producto hacia la cuchilla - Regulación del recorrido del carro en cuatro posiciones dependiendo de las dimensiones del producto a cortar.

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad		Espesor corte	Potencia motor	Kg	m³	€
			corte redondo	corte cuadrado					
TV-300	70x53x51h	31	20,5	27x21	0-15	0,27	29	0,26	1.856
TV-350	82x61x78h	37	24	24x26,5	0-15	0,27	47	0,36	2.255
TV-370	82x61x78h	37	25	25x26,5	0-15	0,37	48	0,36	2.426
TC-300	68x58x57h	31	20,5	27x21	0-15	0,27	29	0,26	1.908
TC-350	80x65x61h	37	24	24x30	0-15	0,37	48	0,36	2.406
TC-370	80x65x61h	37	25	25x32,5	0-15	0,37	48	0,36	2.511
TG-300-AUT	70x60x60h	31	21,5	19x25	0-15	0,3	50	0,26	4.218
TG-350-AUT	85x63x66h	37	24	20x28	0-15	0,37	70	0,36	4.823

Monofásico
230V



CORTADORA 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, así como el dispositivo mecánico de seguridad - Cuchilla de diámetro 350mm, de acero inoxidable con un perfil rebajado y una superficie 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 cada 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 superficie de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos - Motor monofásico. Motor trifásico.



	Diámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido carro (mm)	Espesor corte (mm)
Modelos						
TGI-350-INOX	350	215	360/0,50	360/0,50	380	0-23

Cap. Corte redondo (W)	Cap. Corte HxL (W)	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Dimensiones embalaje (W)	€
260	210x300	52	58+6	80x72xH65+12	4.065



LÍNEA 50



**UNA GRAN EVOLUCIÓN
EN UN PEQUEÑO ESPACIO**



CONJUNTO LÍNEA 50

LÍNEA 50



**BAÑO MARÍA
ELÉCTRICO**
BM-1EM



**CUECEPASTAS
ELÉCTRICO**
CP-1EM



**FREIDORA
ELÉCTRICA**
FQ-1ET



MUEBLE
M-9

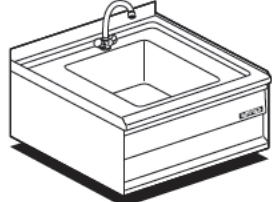
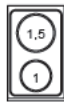
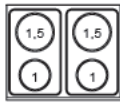
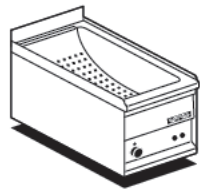


**COCINA
ELÉCTRICA**
PC-1EM



**FRY-TOP
ELÉCTRICO**
FTL-1ET

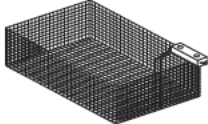
SNACK 50 NEUTRO ELETTRICO

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/PRIZ/PRECIO € KG / M³
PL-1 05013000	PIANO LAVORO • Worktop / • Arbeitsplatte • Plan de travail / • Sobre de trabajo cm. 30x50x29h				276,00 8 / 0,06
PL-2 05016000	cm. 60x50x29h				362,00 13 / 0,12
LA 05026000	LAVELLO Vasca cm 34x40x17h • Sink unit - Bowl cm 34x40x17h • Spülbecken - Becken cm 34x40x17h • Bac-évier - Bac cm 34x40x17h • Fregadero - Cuba cm 34x40x17h cm. 60x50x29h				621,00 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		569,00 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		939,00 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		952,00 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		379,00 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		632,00 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		637,00 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		845,00 14 / 0,12

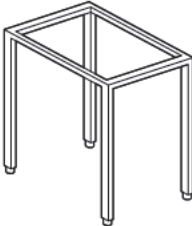
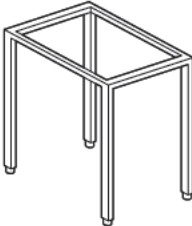
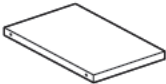
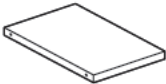
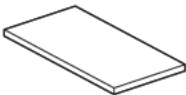
SNACK 50 ELETTRICO

MOD. COD.	DESCRIZIONE / BEZEICHNUNG / PUSSANCE / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h 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 monophasé / • Fry-top liso monofásico		2,66 kW 230V~ 50/60 Hz	792,00 21 / 0,1
FTL-1EMS 05063014	FRY-TOP LISCIO P/CROMATA MONOFASE • Fry-top chrome griddle singlephase / • Griddleplatte glatt verchromt einphasig / • Plaque lisse chromée monophasé • Fry-top p/cromado monofásico			1130,00 21 / 0,1
FTR-1EM 05063013	FRY-TOP RIGATO MONOFASE • Fry-top grooved singlephase / • Griddleplatte gerillt einphasig • Plaque nervurée monophasé / • Fry-top estriado monofásico			952,00 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	896,00 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			1199,00 21 / 0,1
FTR-1ET 05063033	FRY-TOP RIGATO TRIFASE • Fry-top grooved threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase / • Fry-top estriado trifásico			1054,00 21 / 0,1
cm. 30x50x29h Piastra / Plate / Grillfläche / Plaque / Plancha - cm. 27x41				
FTL-2EM 05066011	FRY-TOP LISCIO MONOFASE • Fry-top smooth singlephase / • Griddleplatte glatt einphasig • Plaque lisse monophasé / • Fry-top liso monofásico		5,32 kW 230V~ 50/60 Hz	1137,00 38 / 0,19
FTL-2EMS 05066014	FRY-TOP LISCIO P/CROMATA MONOFASE • Fry-top chrome griddle singlephase / • Griddleplatte glatt verchromt einphasig / • Plaque lisse chromée monophasé • Fry-top p/cromado monofásico			1584,00 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 monophasé / • Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado monofásico			1303,00 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	1326,00 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			1790,00 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			1491,00 38 / 0,19
cm. 60x50x29h Piastra / Plate / Grillfläche / Plaque / Plancha - cm. 57x41				

SNACK 50 ELETTRICO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/PRECIO € KG / M³
FQ-1EM 05073010	FRIGGITRICE MONOFASE • Fryer singlephase / • Friteuse einphasig • Friteuse monophase / • Freidora monofásica		3 kW 230V~ 50/60 Hz	826,00 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 - Beckeninhalte 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	1000,00 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			41,00
FQ-2EM 05076010	FRIGGITRICE MONOFASE • Fryer singlephase / • Friteuse einphasig • Friteuse monophase / • Freidora monofásica		6 kW 230V~ 50/60 Hz	1502,00 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 - Beckeninhalte 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	1830,00 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			41,00
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 - Beckeninhalte 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	885,00 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 - Beckeninhalte 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	1365,00 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			43,00
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			67,00
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			88,00

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 • Piétement simple / • Soporte base cm. 30x40x60h		180,00 2 / 0,07
S-6 05210600	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Piétement simple / • Soporte base cm. 60x40x60h		196,00 3 / 0,14
M-3 05220300	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base cm. 30x40x60h		333,00 9 / 0,1
M-6 05220600	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base cm. 60x40x60h		362,00 12 / 0,18
M-9 05220900	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base cm. 90x40x60h		423,00 16 / 0,26
M-12 05221200	MOBILE BASE • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base cm. 120x40x60h		488,00 19 / 0,35
R-3 05240300	RIPIANO • Shelf / • Zwischenboden / • Étagère / • Estante cm. 26x39,5x3h		86,00 1 / 0,003
R-6 05240600	RIPIANO • Shelf / • Zwischenboden / • Étagère / • Estante cm. 56x39,5x3h		107,00 2 / 0,006
P-61 06256000	PORTA • Door / • Flügeltür / • Porte / • Puerta cm. 29,5x2,5x47h		148,00 2,5 / 0,003
CG-5 05264800	COPRIGIUNTO • Joint cover / • Klemmsteg / • Couvre-joint / • Cubre junta cm. 48,5x0,7x1,5h		24,00 0,1 /
TG-1 05270300	TAGLIERE • Chopping board / • Schneidebrett • Plan à découpe / • Picador cm. 29x48,5x2,5h		99,00 4 / 0,004
TG-2 05270600	cm. 59x48,5x2,5h		175,00 8 / 0,007



LÍNEA 55



**LAS MÁXIMAS PRESTACIONES
EN PEQUEÑOS ESPACIOS**



CONJUNTO LÍNEA 55

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/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJEkW
kcal/hV~
HzPREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³CF2-58G
15120850

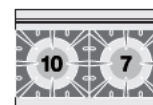
CUCINETTA 2 FUOCHI - FORNO GAS STATICO
con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h

- 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

2.426,00
105 / 0,60

CF2-58GE
15130860

CUCINETTA 2 FUOCHI - FORNO ELETTRICO
STATICO con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h

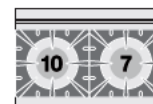
- Gas range - N. 2 burners Electric static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
- Gasherd - N. 2 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
- Cuisinière à gaz - N. 2 feux vifs - Four électrique statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
- Cocina a gas - N. 2 quemadores - Horno eléctrico estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h cm. 80x55x90h**



17 kW
14.620 kcal/h

2.426,00
105 / 0,60

3,05 kW
230V~
50/60 Hz

CF3-512GV
15121251

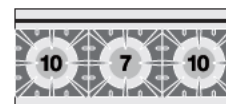
CUCINETTA 3 FUOCHI - FORNO GAS STATICO
con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h -
Vano neutro con porta

- 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 - Élément 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

3.024,00
135 / 0,86

CF3-512GEV
15131261

CUCINETTA 3 FUOCHI - FORNO ELETTRICO
STATICO con grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
Vano neutro con porta

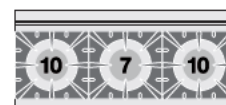
- Gas range - N. 3 burners - Electric static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 3 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisinière gaz - N. 3 feux vifs - Four électrique statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
Élément 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

3.024,00
135 / 0,86

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



IPERLOTUS 55

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h 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 trabajo sobre muebl cm. 40x55x90h			1.074,00 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 maubl Piastra / plate / platte / plaque / plancha cm. 36x41 cm. 40x55x90h		5 kW 4.295 kcal/h	1.835,00 69 / 0,3
FTL-56G 15160651	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 maubl Piastra / plate / platte / plaque / plancha cm. 56x41 cm. 60x55x90h		7,5 kW 6.443 kcal/h	2.188,00 79/0,5
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-Friteuse Lt 11 - Boken cm. 33x25x36h 1 korb cm. 30x20x12h einlegesieb 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	2.293,00 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			341,00 5 / 0,01





LÍNEA 60



**UNA GRAN EVOLUCIÓN
EN ESPACIOS PEQUEÑOS**



CONJUNTO LÍNEA 60

LÍNEA 60



**CUECEPASTAS
A GAS**
CP-66G



**FREIDORA
A GAS**
F13-64G



**SARTÉN FIJA
A GAS**
BRP-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/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRICE/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 maria monofásico Cuba para GN 1/2 + GN 1/4 h=15 cm. 30x60x28h		⚡ 1,55 kW 230V~ 50/60 Hz	743,00 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 maria monofásico Cuba para GN 1/2 + GN 1/3 h=15 cm. 40x60x28h		⚡ 1,65 kW 230V~ 50/60 Hz	866,00 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 maria monofásico Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 cm. 60x60x28h		⚡ 3,1 kW 230V~ 50/60 Hz	960,00 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 maria gas Cuba para GN 1/2 + GN 1/3 h=15 cm. 40x60x28h		⚡ 2,5 kW 2.150 kcal/h	1.185,00 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 maria gas Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15 cm. 60x60x28h		⚡ 4,5 kW 3.870 kcal/h	1.435,00 28 / 0,25

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	3 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	--	---	----------------	------------------	--

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

2.710,00
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

2.882,00
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

1.404,00
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

1.868,00
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 monophasé
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

1.074,00
22 / 0,18

MAGICLOTUS 60

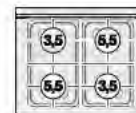
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	--------------	--

CF4-68G CUCINA A GAS 4 FUOCHI Forno a gas con grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
 • Gas range - N. 4 burners - Gas-oven with grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
 • Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas-Backofen mit grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
 • Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four avec grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
Cocina gas - N. 4 quemadores - Horno con asador GN 1/1 cm. 64X39x35h cm. 80x60x90h



22 kW 2.768,00
18.920 kcal/h 97 / 0,68

*0,015 kW
230V~
50/60 Hz



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

CF6-610G CUCINA A GAS 6 FUOCHI Forno a gas con grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
 • Gas range - N. 6 burners - Gas-oven with grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
 • Gasherd - N. 6 Kochstellen - Gas-Backofen mit grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
 • Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs - Four avec grill GN 1/1 cm. 64X39x35h
Cocina gas - N. 6 quemadores - Horno con asador GN 1/1 cm. 64X39x35h cm. 100x60x90h

31 kW 2.967,00
26.660 kcal/h 106 / 0,83

*0,015 kW
230V~
50/60 Hz



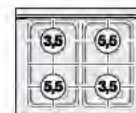
06681050 Porta vetro
 • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06681051 Porta cieca inox
 • Stainless steel door / • Edelstahltür / • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

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 estático - N. 4 feux vifs Four statique avec grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
Cocina mixta horno estático - N. 4 quemadores Horno estático con asador GN 1/1 cm. 64X42x35h cm. 80x60x90h



18 kW 2.430,00
15.480 kcal/h 97 / 0,68

*2,62 kW
230V~
50/60 Hz

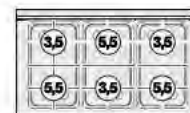


06690860 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06690861 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
 • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

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 estático - N. 6 feux vifs Four statique avec grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
Cocina mixta horno estático - N. 6 quemadores Horno estático con asador GN 1/1 cm. 64X42x35h cm. 100x60x90h

27 kW 2.854,00
23.193 kcal/h 106 / 0,83

*2,62 kW
230V~
50/60 Hz



06691060 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06691061 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
 • Porte acier inoxydable / • **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 2.501,00
400V~3N 70 / 0,51
230V~3
230V~
50/60 Hz



06660632 Porta vetro
 • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06660633 Porta cieca inox

MAGICLOTUS 60

MOD.
COD.DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONESPOTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJEkW
kcal/hV~
HzPREZZO / PRICE €
PREIS / PRIZ / 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**

06660832
06660833

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



9,05 kW 3.069,00
400V~3N 92 / 0,68
230V~3
230V~
50/60 Hz



- 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**

06661032
06661033

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

12,05 kW 3.572,00
400V~3N 96 / 0,83
230V~3
230V~
50/60 Hz



- 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**

06660830
06660831

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



8,62 kW 2.277,00
400V~3N 91 / 0,68
230V~3
230V~
50/60 Hz

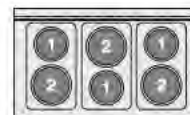


- CF6-610ET** CUCINA ELETTRICA TRIFASE CON N. 6 PIASTRE Forno elettrico statico c/grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
- Range threephase - N. 6 plates - Static oven with grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
 - Elektroherd dreiphasig - N. 6 Kochplatten Statischer Ofen mit Grill GN 1/1 cm. 64X42x35h
 - Cuisinière triphase - 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**

06661030
06661031

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

11,62 kW 2.633,00
400V~3N 95 / 0,83
230V~3
230V~
50/60 Hz



- 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**

06690662

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

06690663

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



18 kW 2.735,00
15.480 kcal/h 70 / 0,51
3,05 kW
230V~
50/60 Hz



MAGICLOTUS 60

MOD.
COD.

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

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

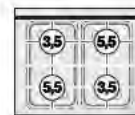
6 kW
kcal/h
3,05 kW
230V~
50/60 Hz
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

- 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
3.547,00
98 / 0,68

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



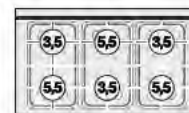
- 06690862 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06690863 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
 • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

- 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
3.968,00
107 / 0,83

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



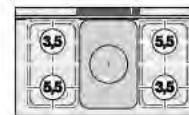
- 06691062 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06691063 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
 • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

- TPF4-610G** TUTTA PIASTRA + 4 fuochi Forno a gas con grill GN 1/1 cm. 64x39x35h - Piastra cm. 37X50
 • Solid top + 4 burners on Gas-oven with grill GN 1/1 cm. 64x39x35h Plate cm. 37X50
 • Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Gas-Backofen mit grill GN 1/1 cm. 64x39x35h Platte cm. 37x50
 • Toute plaque + 4 brûleurs vifs Four électrique statique - chambre GN 1/1 cm. 64x42x35h Plaque cm. 37x50 - Porte vitrée
 • **Placa de cocción + 4 fuegos con Horno con asador GN 1/1 cm. 64x39x35h Placa cm. 37X50 cm. 100x60x90h**



27,5 kW
23.650 kcal/h
4.080,00
165 / 0,83

0,015 kW
230V~
50/60 Hz



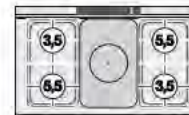
- 06721050 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06721051 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
 • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

- 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
3.966,00
165 / 0,83

2,62 kW
230V~
50/60 Hz

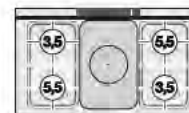


- 06731060 Porta vetro • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
 06731061 Porta cieca inox • Stainless steel door / • Edelstahltür
 • Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

- 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
5.116,00
166 / 0,83

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



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

MAGICLOTUS 60

MOD.
COD.

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

POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

kW
kcal/h

V~
Hz

PREZZO / PRICE €
PREIS / PRIJ / 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 dreiphasig - 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**
- Porta vetro** - Glass door / • Glasür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio
- Porta cieca inox** - Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox



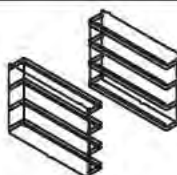
9,05 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

3.854,00
70 / 0,51


06670632
06670633

PT2/3-CFM66 PORTATEGLIE GN 2/3. PER CFM-66

- Frame for oven plates GN 2/3, for CFM-66
- Auflangeschienen für Backbleche GN 2/3 für CFM-66
- Kit porte-plaques GN 2/3 pour CFM-66
- Portacazuelas GN2/3 para CFM-66**



72,00
5 / 0,030

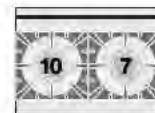
CF2-68G
06780851

- CUCINA A GAS 2 FUOCHI
- Forno a gas GN 1/1 con grill cm. 68x38x34h
- Gas range - N. 2 burners - Gas oven GN 1/1 with grill cm. 68x38x34h
- Gasherd - N. 2 Kochstellen - Gas-Backofen GN 1/1 mit Grill cm. 68x38x34h
- Forneau gaz - N. 2 feux vifs - Four a gaz avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
- Cocina gas - N. 2 quemadores Horno a gas con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h**
- cm. 80x60x90h**



21 kW
18.060 kcal/h

3.039,00
95 / 0,68



CF2-68GEM CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON - Forno elettrico 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 statique 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

3.039,00
95 / 0,68

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



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

3.336,00
95 / 0,68

3,05 kW
230V~
50/60 Hz



06790862

Porta vetro - Glass door / • Glasür

06790863

- Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
- 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

6 kW
kcal/h

7 kW
V~
Hz

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

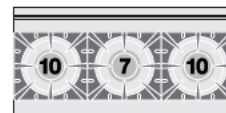
CF3-612GV
06781251

CUCINA A GAS 3 FUOCHI Forno a gas GN 1/1 con grill cm. 68x38x34h, vano neutro con porta.
• Gas range - N. 3 burners - Gas oven GN 1/1 with grill cm. 68x38x34h - Neutral cabinet with door
• Gasherd - N. 3 Kochstellen - Gas-Backofen GN 1/1 mit Grill cm. 68x38x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
• Fourneau gaz - N. 3 feux vifs - Four a gaz avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h - Element neutre avec porte
• **Cocina gas - N. 3 quemadores Horno a gas con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h**
Armario neutro con puerta equipado cm. 120x60x90h



6 31 kW
26.660 kcal/h

3.723,00
102 / 0,98



CF3-612GEMV
06791261

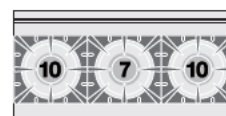
CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico statico GN 1/1 c/grill cm. 68x38x34h vano neutro con porta
• Combined range static oven GN 1/1 N. 3 burners Static oven cm. 68x38x34h Neutral cabinet with door
• Gemischtherd statischer Ofen GN 1/1 N. 3 Kochstellen Statischer Ofen cm. 68x38x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
• Cuisinière mixte gaz four statique 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



6 27 kW
23.220 kcal/h

3.723,00
102 / 0,98

7 3,05 kW
230V~
50/60 Hz



CFM3-612GEMV

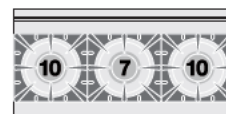
CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico multifunzione GN 1/1 cm. 64x37x35h - Porta vetro vano neutro con porta
• Combined range - N. 3 burners Multifunction electric oven GN 1/1 cm. 64x37x35h - Glass door - Neutral cabinet with door
• Gemischtherd - N. 3 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen GN 1/1 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 inoxydable - 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**



6 27 kW
23.220 kcal/h

4.001,00
102 / 0,98

7 3,05 kW
230V~
50/60 Hz



06791262

Porta vetro • Glass door / • Glastür

06791263

• Porte vitrée / • **Puerta vidrio**
• Porta ciega 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	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/PRECIO € KG / M ³
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		$\frac{5 kW}{400V \sim 3N}$ 230V~ 50/60 Hz	1.481,00 27 / 0,18
COMBINAZIONI • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • Combinación múltiple				
1/1 1/2 1/2 1/4 1/4 1/4 1/4 1/2 1/4				
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		$\frac{7,5 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	1.644,00 42 / 0,25
COMBINAZIONI • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • Combinación múltiple				
1/1 1/3 1/3 1/3 1/4 1/4 1/4 1/4				
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 Beckeninhalte 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		$\frac{6 kW}{5.160 kcal/h}$	1.517,00 30 / 0,18
COMBINAZIONI • Combinations / • Zusammenstellungen • Combinaisons / • Combinación múltiple				
1/1 1/2 1/2 1/4 1/4 1/4 1/4 1/2 1/4				
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 Beckeninhalte 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		$\frac{9 kW}{7.740 kcal/h}$	1.786,00 45 / 0,25
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/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

6 kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

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
2.867,00
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
3.256,00
82 / 0,51

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



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
3.220,00
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
3.444,00
85 / 0,51

0,035 kW
230V~
50/60 Hz

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



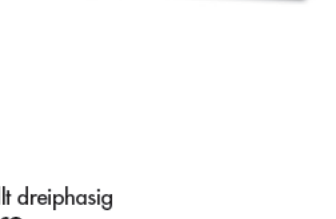
MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCION DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONS	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
CWT-64ET 16080430	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile • Grill threephase - Stainless steel 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	1.523,00 36 / 0,18
CWT-66ET 16080630	GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile • Grill threephase - Stainless steel 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	1.733,00 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 steel 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	2.356,00 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 pierre 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	1.620,00 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 pierre 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	1.944,00 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 pierre 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	2.610,00 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	2.206,00 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	2.966,00 50 / 0,33

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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 dreiphasig - 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	1.166,00 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	1.006,00 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 dreiphasig - 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	2.061,00 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	1.746,00 34 / 0,25	
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-einzel-friteuse - 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	1.394,00 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-einzel-friteuse - 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	2.422,00 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	6 kW kcal/h	9 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	1.974,00 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	2.224,00 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	1.044,00 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			1.198,00 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			1.432,00 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			1.570,00 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	1.369,00 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			1.491,00 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			1.631,00 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 trifásico			1.853,00 66 / 0,25	

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h 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	1.980,00 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			2.115,00 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	2.017,00 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			2.146,00 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			2.272,00 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 trifásico			2.474,00 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			2.603,00 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			2.732,00 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	2.295,00 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			2.434,00 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			2.573,00 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 trifásico			2.733,00 88 / 0,37

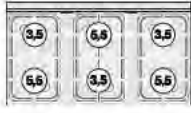
MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONS	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V \sim}$ $\frac{Hz}{Hz}$	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		$\frac{11,25 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	2.862,00 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			3.004,00 88 / 0,37
FTLT-64G 16230451	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • Fry-top liso gas		$\frac{6 kW}{5.160 kcal/h}$	1.120,00 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			1.226,00 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			1.489,00 47 / 0,18
FTLRT-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			1.641,00 47 / 0,18
FTLT-66G 16230651	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • Fry-top liso gas		$\frac{9 kW}{7.740 kcal/h}$	1.597,00 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			1.716,00 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			1.835,00 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			1.922,00 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			1.968,00 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			2.063,00 65 / 0,25

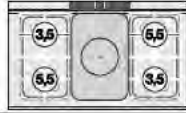
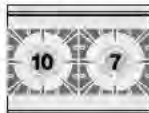
MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	12 kW 10.320 kcal/h	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	2.208,00 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			2.288,00 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			2.434,00 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			2.626,00 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			2.688,00 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		15 kW 12.900 kcal/h	2.833,00 83 / 0,33
FTLT-610G 16231051	FRY-TOP LISCIO GAS • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • Fry-top liso gas			2.526,00 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			2.666,00 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			2.910,00 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			2.947,00 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		15 kW 12.900 kcal/h	3.074,00 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			3.204,00 89 / 0,37

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRX/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		1.552,00 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		2.252,00 35 / 0,25
RSFT-63EM 16630317	Piastra per sandwich sopra frytop - Piastra cm. 29x40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.8) • Sandwiches plate above griddle - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.8) • Sandwiches Platte über Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.8) • Plaque pour sandwiches au-dessus fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.8) • Plancia para sándwiches sobre fry-top - plancia cm. 29x40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +cm.8) cm. 32x61x41h		2,9 kW 230V~ 50/60 Hz		946,00 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		636,00 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		1.024,00 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		961,00 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		1.512,00 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		2.434,00 63 / 0,37

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGE/VOLTAJE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO € KG / M ²
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	1.565,00 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	3.342,00 103 / 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	930,00 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	1.470,00 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	2.149,00 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 - vidrio cm.35x57 cm. 30x60x28h	 	3 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.408,00 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 - vidrio cm.35x57 cm. 60x60x28h	 	6 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.401,00 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 Öfen 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	4.301,00 23 / 0,18
PCIT-64ETD 16030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			4.545,00 23 / 0,18

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCIWT-64ET 16030434	PIANI COTTURA A INDUZIONE WOK 1 piastra induzione - Vetro Ø 30 cm (non posizionare su forni o cassetiere) • 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	4.457,00 23 / 0,18
PCIWT-64ETD 16030439	Comandi digitali / • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			4.702,00 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			436,00 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			459,00 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			655,00 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			802,00 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 cajones cm. 100x60x28h			1.114,00 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. 80x80x60x90h			1.329,00 50 / 0,78

MAGICLOTUS 60

MOD. _____
COD. _____

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

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/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-évier avec robinetterie - Bac cm 29x35x14h
 - Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm 29x35x14h cm. 40x60x28h**



781,00
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-évier avec robinetterie - 2 Bac cm 29x35x14h
 - Fregadero - Grifo a palanca - 2 Pileta cm 29x35x14h cm. 80x60x28h**



1.190,00
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**



1.077,00
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**



1.077,00
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



1.607,00
50 / 0,78

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION 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 ³
--------------	---	---	----------------	------------------	---

- MFM-68EM** BASE CON Forno elettrico multifunzione
06490812 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

2.318,00
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)**

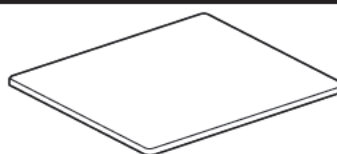
- MFM-610EM** BASE CON Forno elettrico multifunzione
06491012 GN 1/1 cm. 64x37x35h - porta vetro
(non sovrapporre elementi ad induzione)
• Stand with Multifunction electric oven GN 1/1
cm. 64x37x35h - Glass door (no induction top)
• Unterbau mit Multifunktions-Elektroofen GN 1/1
cm. 64x37x35h - Glastür (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

2.560,00
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** COPERCHIO per MFM-68E
06490800 • Lid for MFM-68E
• Berichterstattung für MFM-68E
• Couvercle pour MFM-68E
• **Cubertura para MFM-68E**
cm. 80x54x 2,8h



168,00
4 / 0,015

- CMF-610** COPERCHIO per MFM-610E
06491000 • Lid for MFM-610E
• Berichterstattung für MFM-610E
• Couvercle pour MFM-610E
• **Cubertura para MFM-610E**
cm. 100x54x 2,8h

214,00
5 / 0,02

- MPI-64** BASE CON PORTA PER INDUZIONE
06410403 • Stand with door for induction top
• Unterbau für Induktions mit Tür
• Placard pour induction avec porte
• **Mueble base para inducción con puerta**
cm. 40x51x57h



533,00
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	30x48,5x57h
06410300	
M-64	40x48,5x57h
06410400	
M-66	60x48,5x57h
06410600	
M-67	70x48,5x57h
06410700	
M-68	80x48,5x57h
06410800	

296,00
13 / 0,14
332,00
15 / 0,16
368,00
19 / 0,23
403,00
20 / 0,25
432,00
22 / 0,30

M-69	90x48,5x57h
06410900	
M-610	100x48,5x57h
06411000	
M-612	120x48,5x57h
06411200	



538,00
25 / 0,33
562,00
27 / 0,38
600,00
32 / 0,43

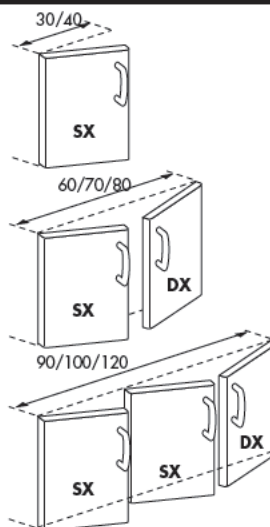
CAVALLETTO BASE
• Support / • Untergestell
• Piétement simple / • **Soporte base**



S-63	30x48,5x57h
06400300	
S-64	40x48,5x57h
06400400	
S-66	60x48,5x57h
06400600	
S-68	80x48,5x57h
06400800	
S-610	100x48,5x57h
06401000	

344,00
18 / 0,14
361,00
19 / 0,16
374,00
23 / 0,23
462,00
26 / 0,30
504,00
29 / 0,38

PM-63DX	PORTA 300 DESTRA
06430300	• Right door 300 / • Rechte Tür 300
	• Porte droite 300 / • Puerta derecha 300
PM-63SX	PORTA 300 SINISTRA
06430301	• Left door 300 / • Linke Tür 300
	• Porte gauche 300 / • Puerta iziquierda 300
PM-64DX	PORTA 400 DESTRA
06430400	• Right door 400 / • Rechte Tür 400
	• Porte droite 400 / • Puerta derecha 400
PM-64SX	PORTA 400 SINISTRA
06430401	• Left door 400 / • Linke Tür 400
	• Porte gauche 400 / • Puerta iziquierda 400



155,00
2,5 / 0,01

155,00
2,5 / 0,01

161,00
3,5 / 0,01

161,00
3,5 / 0,01

MAGICLOTUS 60

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/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 für unterbau
- seulement pour placard
- solo para mueble

C-63
06440320

cm. 29,5x51x47,5h

557,00
8 / 0,06C-64
06440420

cm. 39,5x51x47,5h

573,00
9 / 0,07C-66
06440620

cm. 59,5x51x47,5h

671,00
14 / 0,16R-63
06450300

- RIPIANO 300
• Shelf 300 / • Zwischenboden 300
• Etagère 300 / • **Estante 300**
cm. 25x48x2h

SOLO BASI

- only for stand
- nur für unterbau
- seulement pour placard
- solo para mueble

67,00
1,5 / 0,006R-64
06450400

- RIPIANO 400
• Shelf 400 / • Zwischenboden 400
• Etagère 400 / • **Estante 400**
cm. 35x48x2h

75,00
2,5 / 0,010R-66
06450600

- RIPIANO 600
• Shelf 600 / • Zwischenboden 600
• Etagère 600 / • **Estante 600**
cm. 55x48x2h

85,00
3 / 0,010

544023800 RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA

- Scraper for gooved plate
- Schaber für gerillte Kochplatte
- Racleur pour plaque nervurée
- **Rasqueta para placa ranurada**



50,00

531040800 RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA

- Scraper for smooth chromed plate
- Schaber für glatte verchromte Platte
- Racleur pour plaque lisse au chrome
- **Rasqueta para placa lisa cromada**



47,00

531040900 KIT 10 LAME PER RASCHIETTO

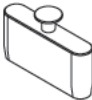
- 10 blades kit for scraper
- Kit 10 Klingen für Schaber
- Kit de 10 lames pour racleur
- **Kit de 10 cuchillas para rasqueta**



33,00

T-FT
09580060

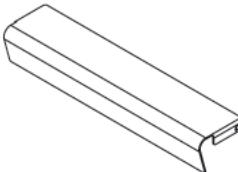
- TAPPO PER FRY-TOP
• stopper for Fry-top / • Stopfen griddleplatte
• bouchon pour Plaque / • **tapón Fry-top**
cm. 10x2x5h



201,00

PFT-64/74
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



103,00

PFT-66/76
06620600

cm. 58x8x6h

139,00

PFT-68/78
06620800

cm. 78x8x6h

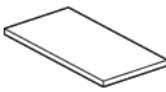
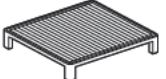
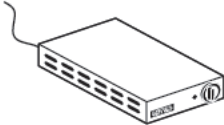
174,00

PFT-610
06621000

cm. 98x8x6h

197,00

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CG-60 06560000	COPRIGIUNTO • Joint cover / • Klemmsteg / • Couver-joint / • Cubre junta cm. 0,7x52x1,2h				29,00 0,12 / 0,001
06550400	COPERCHIO BRF-64 • Lid BRF-64 / • Deckel BRF-64 • Couvercle BRF-64 / • Tapa BRF-64 cm. 33x45x5h				111,00 1 / 0,003
06550600	COPERCHIO BRT-66 • Lid BRF-66 / • Deckel BRF-66 • Couvercle BRF-66 / • Tapa BRF-66 cm. 51x42x3h				112,00 2 / 0,005
TG-63 06580300	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board • Schneidebrett • Plan de découpe • Picador de plástico cm. 29x52,5x2,5h				104,00 4 / 0,010
TG-64 06580400	cm. 39x52,5x2,5h				112,00 6 / 0,015
TG-66 06580600	cm. 59x52,5x2,5h				189,00 9 / 0,020
TG-68 06580800	cm. 79x52,5x2,5h				223,00 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				184,00 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				271,00 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				30,00 0,2 / 0,001
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA • Heater for cooker cabinet • Heizer für Herden-Schränkelement • Réchauffeur pour armoire du fourneau • Calefacción para armario neutro de la cocina cm. 32x48,5x8h			0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	731,00 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				341,00 5 / 0,01

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • Anillo Wok - solo para parrillas de hierro colado Ø cm. 22,5x3,5	127,00 2 / 0,006
SIA-7/9 08480000	STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI Lower bracket to join two item	48,00 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	288,00 1 / 0,01
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth / • Grundsokkel • Plinthe frontal / • Zocolos base a mt.	114,00
ZA 01410002	ZOCCOLATURA ANGOLO • Corner plinth / • Eke-sockel • Plinthe angle / • Zocolos angular	69,00
ZAF 01410003	ZOCCOLATURA ANGOLO FINE LINEA • Corner plinth end line • Eke-sockel ende linie • Plinthe angle fin du ligne • Zocolos angular conclusion de linea	79,00
D-60 06470000	DIVISORIO - Necessario per applicare cassetiera 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	123,00 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	259,00
06570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 60) • Grid for CW (60 line) / • Gitter für CW (60. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 60) / • Rejilla para CW (serie 60)	308,00
06570601	CW-64 - cm. 38x42	437,00
06570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW-64 (SERIE 60) • V tray for cw (60 line) / • V roste für cw (60 linie) • V grille pour cw (ligne 60) / • V rejilla para cw (serie 60)	210,00
06570602	CW-66 - cm. 56x43	301,00

MAGICLOTUS 60

MOD. _____
COD. _____

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

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/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		108,00 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		96,00 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		149,00 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		104,00 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		98,00 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		179,00 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		69,00 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		128,00 1,5 / 0,021

MAGICLOTUS 60

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO € KG / M ³
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	103,00 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	96,00 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	118,00 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	97,00 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	147,00 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	104,00 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	132,00 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	47,00 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	63,00 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/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

TESTATA 1 LATO SERIE 60

- Head 1 side S60
- Abschluss element 1 seite S60
- Element de jonction 1 coté S60
- Embellecedor 1 lado S60



200,00
7 / 0,01

TESTATA 2 LATI SERIE 60

- Head 2 sides S60
- Abschluss element seiten S60
- Element de jonction 2 cotés S60
- Embellecedor 2 lados S60



399,00
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, PLT-63, 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**



12.921,00
260 / 1,8

⚡ 15,48 kW
400V~3N
230V~3
50 Hz

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.: gekühlter 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**



CONJUNTO LÍNEA 65

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 CONJUNTO LÍNEA 65



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	6 kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
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 maria monofásico - Cuba para GN 1/1 15h cm. 40x65x29h		2,1 kW 230V~ 50/60 Hz		866,00 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 maria monofásico - Cuba para 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 15h cm. 60x65x29h		3,15 kW 230V~ 50/60 Hz		1.051,00 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 maria trifásico - Cuba para 2 GN 1/1 15h cm. 80x65x29h		4,2 kW 400V~3N 230V~ 50/60 Hz		1.374,00 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 maria trifásico - Cuba para 3 GN 1/1 15h cm. 100x65x29h		6,3 kW 400V~3N 230V~ 50/60 Hz		1.597,00 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 maria gas - Cuba para GN 1/1 h.15 cm. 40x65x29h		3,5 kW 3.010 kcal/h		1.210,00 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 maria gas - Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15 cm. 60x65x29h		5 kW 4.300 kcal/h		1.562,00 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 maria gas - Cuba para 2 GN 1/1, h.15 cm. 80x65x29h		6,5 kW 5.590 kcal/h		1.985,00 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		876,00 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		645,00 8 / 0,1

MAGIC PROF 65

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/h
V~
HzPREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³PC-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

718,00
25,5 / 0,18

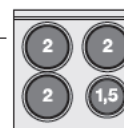
PC-6ET
07030630

- 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

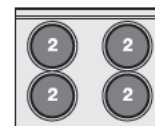
1.288,00
37 / 0,27

PC-8ET
07030830

- PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre
- Boiling unit singlephase - N. 4 plates
 - Kochplatte einphasig - N. 4 Kochplatten
 - Rechaud monophasé - N. 4 plaques
 - **Sobre de cocción monofásico - N. 4 planchas**
- cm. 80x65x29h

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

1.462,00
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

1.871,00
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

4.591,00
24 / 0,18

PCIW-4ETD
07030439

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

4.843,00
24 / 0,18

MAGIC PROF 65

MOD. _____
COD. _____

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

POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

kW
kcal/h

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

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

993,00
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

1.526,00
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

2.369,00
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

1.632,00
23,5 / 0,18



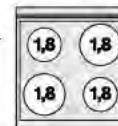
PCC-6ET
07110630

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 vitroceramique,
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

2.464,00
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 vitroceramique,
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

2.978,00
37 / 0,35



MAGIC PROF 65

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/h
V
HzPREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³BR-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

1.581,00
47 / 0,27

BR-6G
07240630

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

2.055,00
46 / 0,27

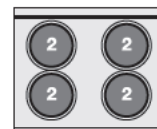
CF4-8ET
07660830

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

2.965,00
95 / 0,71



07660831

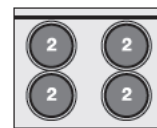
Porta cieca inox
• Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydable / • **Puerta ciega inox**

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

2.595,00
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

4.731,00
95 / 0,71



07670831

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

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO
--------------	---	---	--------------	-----------------------------------

CF4-8G
07680850

Cucina a gas 4 fuochi Forno a gas con grill
cm. 64x39x35h - Porta vetro

- Gas range - N. 4 burners - Gas-oven with grill
cm. 64x39x35h - glass door
- Gasherd - N. 4 Kochstellen - Gas-Backofen mit grill
cm. 64x39x35h - Glastür
- Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs - Four avec grill
cm. 64x39x35h - Porte vitrée
- **Cocina gas - N. 4 quemadores - Horno con asador cm. 64x39x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**



22 kW
18.920 kcal/h

3.495,00
97 / 0,71

0,03 kW
230V~
50/60 Hz



07680851

Porta cieca inox
• Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydbler / • **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 multifuncional Cámara cm. 64x37x35h - Puerta vidrio cm. 80x65x87h**



18 kW
15.480 kcal/h

3.476,00
96 / 0,71

3,11 kW
230V~
50/60 Hz



07690861

Porta cieca inox
• Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydbler / • **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

3.268,00
96 / 0,71

2,62 kW
230V~
50/60 Hz



07690863

Porta cieca inox
• Stainless steel door / • Edelstahltür
• Porte acier inoxydbler / • **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/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	----------------	------------------	--

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 pâtes monophasé 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

1.685,00
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 pâtes monophasé 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h (pour GN 1/1) N. 3 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

2.349,00
42 / 0,27

CP-6G
07270650

CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 cestini 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 device
- Gas-Nudelkocher - Beckeninhalte lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 Körbe cm. 14,5x29x11h Wasserlauf Hahn + Überlauf vorrichtung
- Cuiseur à pâtes 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

2.552,00
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 device 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 à pâtes 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

4.090,00
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	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE FREIS / PRIZ / PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	----------------------------	---

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

1.563,00
35,5 / 0,18



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 réglable 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

2.303,00
48 / 0,27



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

1.842,00
41,5 / 0,18



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 Heizzone
 - 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

2.728,00
58,5 / 0,27



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

1.092,00
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

1.245,00
26,5 / 0,18

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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		2.192,00 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		2.312,00 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 - Beckeninhalte 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. cm 22x35x25h Cesta cm. 20x30x10h Producción patatas: 10 Kg/h cm. 40x65x29h		7 kW 6.020 kcal/h		1.684,00 30 / 0,18
FQM-4G 07260451	FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - Vasca lt. 15 cm. 33x38x38h - Cesto cm. 30x33x12h - Bacinella raccolge 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 - Beckeninhalte 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. cm 33x38x38h Cesta cm. 30x33x12h - Bandeja recoge aceite con filtro Producción patatas: 15 Kg/h cm. 40x65x87h		13,5 kW 11.650 kcal/h		2.303,00 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. cm 22x35x25h 2 cestas cm. 20x30x10h - Producción patatas: 20 Kg/h cm. 60x65x29h		14 kW 12.040 kcal/h		2.657,00 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 Korb 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		1.926,00 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 - Beckeninhalte 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		2.213,00 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/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h 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 monophasé Claque cm. 35x56 • Fry-top monofásico Plancha cm. 35x56		3 kW 230V~ 50/60 Hz	1.010,00 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 monophasé Claque cm. 35x56 • Fry-top estriado monofásico Plancha cm. 35x56			1.174,00 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 monophasé Claque cm. 35x56 • Fry-top liso cromado monofásico Plancha cm. 35x56			1.288,00 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 monophasé Claque cm. 35x56 • Fry-top estriado cromado monofásico Plancha cm. 35x56 cm. 40x65x29h			1.429,00 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	1.083,00 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			1.222,00 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			1.391,00 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			1.529,00 49 / 0,18

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	6 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 50/60 Hz		1.478,00 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				1.618,00 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				1.756,00 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				2.008,00 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				2.147,00 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				2.287,00 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	6 kW kcal/h	9 kW kcal/h	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	2.044,00 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				2.195,00 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				2.675,00 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				2.838,00 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	1.279,00 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				1.441,00 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				1.742,00 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				1.893,00 46 / 0,18

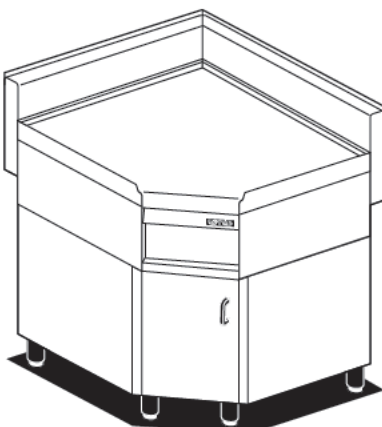
MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	10 kW kcal/h	10 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
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		1.700,00 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				1.841,00 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				1.992,00 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				2.225,00 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				2.375,00 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				2.523,00 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/VOLTAGE	kW kcal/h	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	2.662,00 84 / 0,35
				
FTLR-8G 07230852	FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura - Fry-top 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			2.810,00 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			3.387,00 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 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			3.553,00 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 monophas vitrocéramique - Vitre: cm. 35x49 Fry-top vitrocerámica monofásico Vidrio: 35x49 cm cm. 40x65x29h		2,6 kW 230V~ 50/60 Hz	1.896,00 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~3 50/60 Hz	2.747,00 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	3.228,00 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	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
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				593,00 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				677,00 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				794,00 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 Kunststoff, 1 cm. 17x46,5x15h aus Edelstahl. • Plan de travail - 2 tiroirs avec 3 bacs: 2 GN 1/1 15h 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				931,00 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.85x85x65x87h				1.402,00 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-évier avec robinetterie - Bac cm. 40x40x15h • Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 40x40x15h cm. 60x65x29h				838,00 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	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 Kunststoff,
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**



1.440,00
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 Kunststoff,
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 cm derecho - Grifo a palanca según
normativa - Cajón con 2 contenedores: 1 GN 1/1
h15 plástico, 1 cm. 17x46,5x15h inox
cm. 120x65x29h**



1.440,00
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**



1.279,00
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**



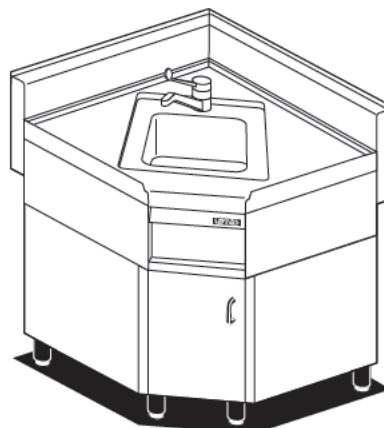
1.279,00
34 / 0,53

MAGIC PROF 65

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/hV
HzPREZZO/PRICE €
PREIS/PRICE/PRIX/PRECIO €
KG / M³ALA-85
07428501

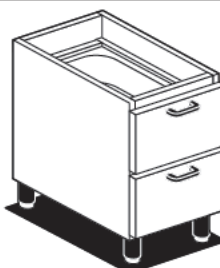
ANGOLO LAVELLO Vasca cm. 50x40x15h

- 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.85x85x65x87h**

1.894,00
55 / 0,93M-4
07420400

MOBILE BASE A GIORNO

- Open stand
- Unterschrank offen
- Placard ouvert
- Mueble base abierto cm. 40x 53,5x58h**

389,00
15 / 0,16MP-4
07420401

BASE CON PORTA

- Stand with door
- Unterschrank mit Flügeltür
- Placard avec porte
- Base con puerta cm. 40x 56,5x58h**

531,00
18 / 0,16MC-4
07420420

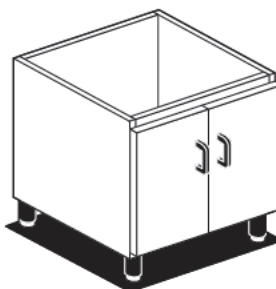
BASE CON CASSETTI N. 2 cassetti - Con 2 bacinelle GN 1/1 in plastica

- Stand with drawers N. 2 drawers with 2 plastic GN 1/1 containers
- Unterschrank mit Schubladen N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 Kunststoffbehältern
- 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**

844,00
28,5 / 0,16M-6
07420600

MOBILE BASE A GIORNO

- Open stand
- Unterschrank offen
- Placard ouvert
- Mueble base abierto cm. 60x 53,5x58h**

543,00
19 / 0,23MP-6
07420602

BASE CON PORTE

- Stand with doors
- Unterschrank mit Flügeltüren
- Placard avec portes
- Base con puertas cm. 60x 56,5x58h**

708,00
23,5 / 0,23MC-6
07420620

BASE CON CASSETTI - N. 2 cassetti con 4 bacinelle:

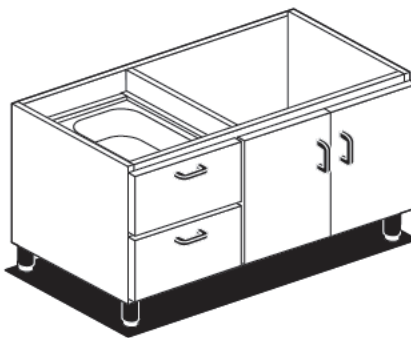
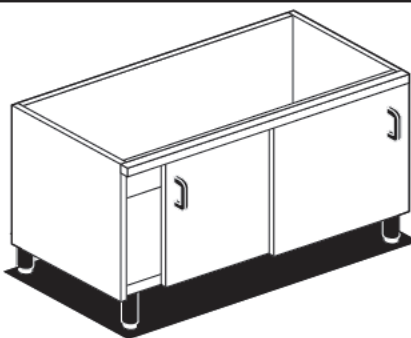
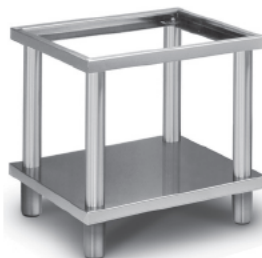
- N. 2 GN 1/1 15h in plastica + N. 2 cm. 17x46,5x15h inox
- Stand with drawers - N. 2 drawers with 4 containers:
- N. 2 GN 1/1 15h plastic containers + N. 2 cm. 17x46,5x15h s/s containers
- Unterschrank mit Schubladen - N. 2 Schubladen mit 4 Behältern:
- N. 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter + N. 2 cm. 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**

879,00
37,5 / 0,23

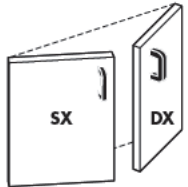
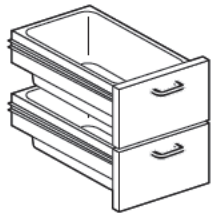
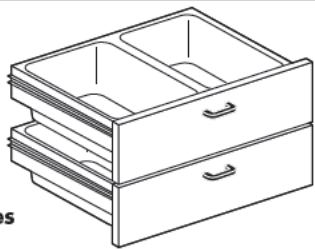
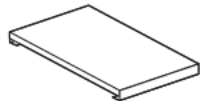
MAGIC PROF 65

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				616,00 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				783,00 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 Kunststoffbehälter • 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				1.217,00 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 Kunststoffbehältern • 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				1.217,00 40 / 0,3
					
M-10 07421000	MOBILE BASE A GIORNO • Open stand • Unterschrank offen • Placard ouvert • Mueble base abierto cm. 100x 53,5x58h				889,00 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				1.197,00 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 Kunststoffbehältern • 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				1.520,00 45,5 / 0,38
					

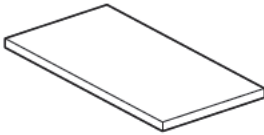
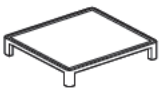
MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kw V~ Hz	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				1.105,00 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				1.596,00 40,5 / 0,45		
MCP-12 07421222	BASE CON CASSETTI E PORTA N. 2 cassette 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 Kunststoffbehältern • 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				1.636,00 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				1.337,00 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				1.511,00 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				1.712,00 67 / 0,74		
S-4 07410400	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Piétement simple / • Soporte base cm. 40x 53,5x58h				363,00 19,5 / 0,16		
S-6 07410600	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Piétement simple / • Soporte base cm. 60x 53,5x58h				407,00 23 / 0,23		
S-8 07410800	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Piétement simple / • Soporte base cm. 80x 53,5x58h				480,00 26 / 0,3		
S-10 07411000	CAVALLETTO BASE • Support / • Untergestell • Piétement simple / • Soporte base cm. 100x 53,5x58h				547,00 29 / 0,38		

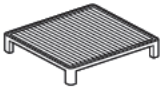
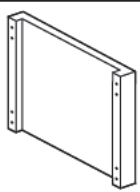
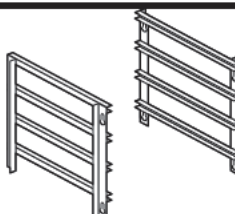
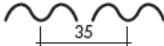
MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / MP
PM-3DX 07430300	PORTA 300 DX • R/h door 300 / • Flügeltür 300 rechts • Porte droite 300 / • Puerta 300 derecha cm. 29,5x 2,5x45h			163,00 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			163,00 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			171,00 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			171,00 3,5 / 0,01
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 Kunststoffbehältern Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble 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			573,00 18 / 0,11
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 Kunststoff - N. 2 cm. 17x46,5x45h aus Edelstahl - Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble 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 cm 17x46,5x45h inox, guías telescópicas. cm. 59,5x56x45h			681,00 24 / 0,17
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 Kunststoffbehältern Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble 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			896,00 26 / 0,22
R-4 07450400	RIPIANO 400 • Shelf 400 / • Abstellbrett 400 • Etagère 400 / • Estante 400 cm. 35x53x 2h			102,00 1,5 / 0,005
R-6 07450600	RIPIANO 600 • Shelf 600 / • Abstellbrett 600 • Etagère 600 / • Estante 600 cm. 55x53x 2h			114,00 2 / 0,008
R-8 07450800	RIPIANO 800 • Shelf 800 / • Abstellbrett 800 • Etagère 800 / • Estante 800 cm. 75x53x 2h			129,00 2,5 / 0,01

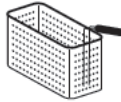
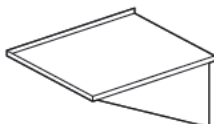
MAGIC PROF 65

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 • Racleur pour plaque nervurée • Rasqueta para placa ranurada				50,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate • Schaber für glatte verchromte Platte • Racleur pour plaque lisse au chromé • Rasqueta para placa lisa cromada				47,00
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				30,00 0,1 / 0,0001
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de découpe / • Picador de plástico cm. 39x58x 2,5h				127,00 6 / 0,015
TG-6 07580600	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de découpe / • Picador de plástico cm. 59x58x 2,5h				188,00 8,5 / 0,02
TG-8 07580800	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de découpe / • Picador de plástico cm. 79x58x 2,5h				243,00 11 / 0,025
TG-10 07581000	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping - board / • Schneidebrett • Plan de découpe / • Picador de plástico cm. 99x58x 2,5h				261,00 14 / 0,03
06290600	Coperchio (BR-6) • Lid (BR-6) • Deckel (BR-6) • Couvercle (BR-6) • Tapa (BR-6) cm. 51x42x 3h				111,00 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				152,00 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				302,00 18 / 0,0

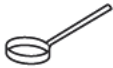
MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6kW kcal/h	7kW 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				206,00 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				336,00 18 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction grate / • Reduzierstern • Grille de reduction / • Fejilla reductora cm. 25x25				30,00 0,2 / 0,001
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • Anillo Wok - solo para parrillas de hierro colado cm. Ø 22,5x 3,5h				127,00 2 / 0,006
D-8 07470000	DIVISORIO Necessario per applicare cassetiera 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				129,00 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.				370,00 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				202,00 2,5 / 0,03
06300600	Griglia per carni grasse regolabile (CW-6) • Adjustable grill for meat (CW-6) • Einstellbare Fleischrost (CW-6) • Grille cannelée réglable à gorges (CW-6) • Parrilla para carnes grasas regulable (CW-6) cm. 28x47				195,00 2 / 0,03

MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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 Körbe 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				76,00 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				96,00 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				97,00 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				147,00 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				127,00 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				125,00 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				47,00 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				62,00 0,8 / 0,022
06280600	Scivolo (FP-6E) • Slide (FP-6E) / • Rutsche (FP-6E) • Goulotte (FP-6E) / • Deslizador (FP-6E) cm. 60x34				117,00 4 / 0,05
07600600	Scivolo (FP-6G) • Slide (FP-6G) / • Rutsche (FP-6G) • Goulotte (FP-6G) / • Deslizador (FP-6G) cm. 55x34				114,00 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	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			29,00 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			30,00 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			37,00 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			40,00 2 /



SHINE KITCHEN MOBILIARIO



**LA ELEGANCIA COMPLETAMENTE
EN ACERO INOX**



CONJUNTO Shine kitchen

SHINE KITCHEN



ARMARIO PARED
PP/630DX



ARMARIO PARED
PPV/630SX



**ARMARIO PARED
ANGULAR**
PPA/680



**ARMARIO
ESCURREPLATOS**
PPS/690

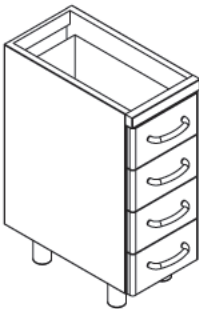
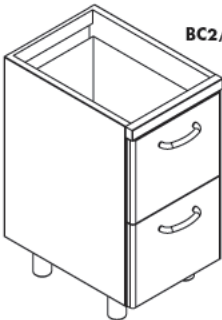
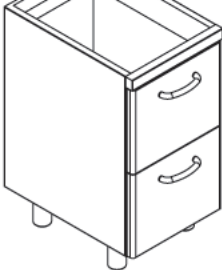
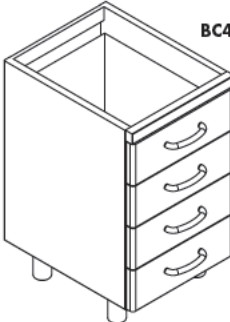
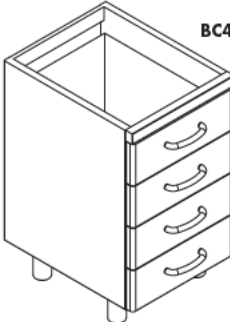
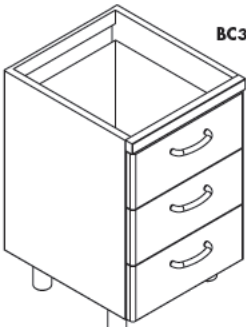
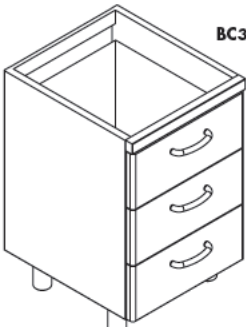


**CONJUNTO FREGADERO
CON MUEBLE**
L/6122DX+BPL/690+BC4/630



**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	1.109,00 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	1.004,00 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	1.041,00 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	1.178,00 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	1.109,00 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	1.256,00 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	1.403,00 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	1.195,00 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	1.347,00 43 / 0,32
		

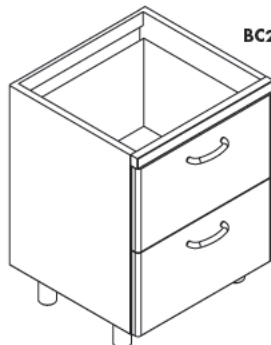
SHINE KITCHEN

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



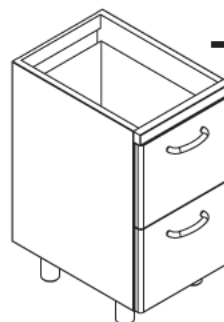
BC2/660

1.074,00
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

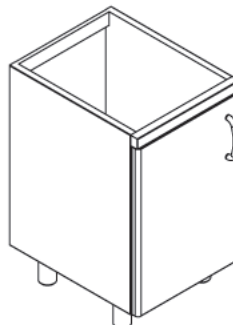
1.272,00
44 / 0,37

- 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



1.129,00
34 / 0,26

- BP/630SX**
01010301
- BASE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO
 - Storage unit with door and middle shelf
 - Flugeltürelement mit zwischenbord
 - Element de base avec porte et etagere intermediaire
 - Base con puerta y estante intermedio**
cm. 30x56,6x79h



BP/645SX

573,00
18 / 0,20

- BP/630DX**
01010300
- cm. 30x56,6x79h**

573,00
18 / 0,20

- BP/640SX**
01010401
- cm. 40x56,6x79h**

588,00
21 / 0,26

- BP/640DX**
01010400
- cm. 40x56,6x79h**

588,00
21 / 0,26

- BP/645SX**
01010451
- cm. 45x56,6x79h**

616,00
22,5 / 0,29

- BP/645DX**
01010450
- cm. 45x56,6x79h**

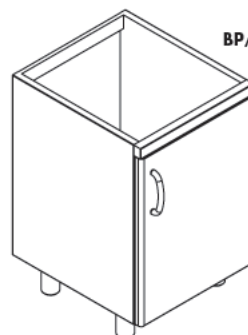
616,00
22,5 / 0,29

- BP/650SX**
01010501
- cm. 50x56,6x79h**

625,00
24 / 0,32

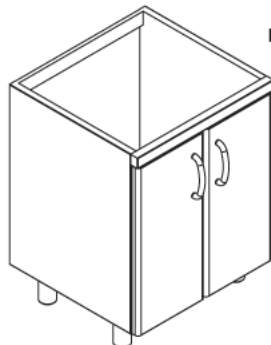
- BP/650DX**
01010500
- cm. 50x56,6x79h**

625,00
24 / 0,32



BP/650DX

- BP/660**
01010600
- BASE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO
 - Storage unit with doors , gasket and middle shelf
 - Flugeltürelement mit turdichtung und zwischenbord
 - Element de base avec portes, joint et etagere intermediaire
 - Base con puertas, guarnicion y estante intermedio**
cm. 60x56,6x79h



BP/660

822,00
28 / 0,37

- BP/670**
01010700
- cm. 70x56,6x79h**

855,00
32 / 0,43

- BP/680**
01010800
- cm. 80x56,6x79h**

893,00
36 / 0,48

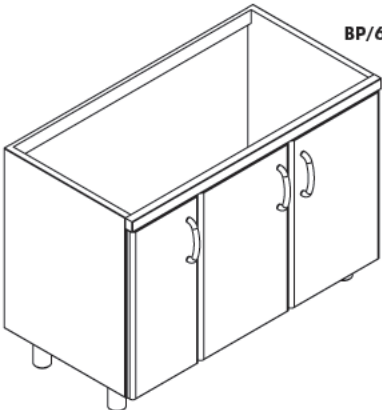
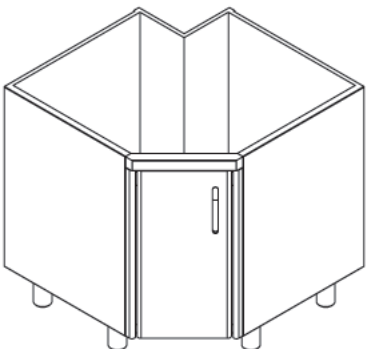
- BP/690**
01010900
- cm. 90x56,6x79h**

949,00
39 / 0,54

- BP/6100**
01011000
- cm. 100x56,6x79h**

996,00
42 / 0,60

SHINE KITCHEN

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRICE/PRECIO € KG / M³
BP/6105 01011050	BASE CON 3 PORTE, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO • Storage unit with 3 doors , gaskets and middle shelf • Flügeltürelement mit 3 Türen, turdichtungen und zwischenbord • Element de base avec 3 portes , joints et etagere intermediaire • Base con 3 puertas, guarnicion y estante intermedio cm. 105x56,6x79h		1.188,00 43,5 / 0,63
BP/6110 01011100	cm. 110x56,6x79h		1.211,00 45 / 0,65
BP/6120 01011200	cm. 120x56,6x79h		1.256,00 48 / 0,71
BP/6125 01011250	cm. 125x56,6x79h		1.278,00 49,5 / 0,74
BP/6135 01011350	cm. 135x56,6x79h		1.325,00 52,5 / 0,79
BP/6150 01011500	cm. 150x56,6x79h		1.397,00 57 / 0,88
BPA/680 01110801	BASE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO • Corner storage unit with door and middle shelf • Eck-element 90° mit tür und zwischenbord • Element de base d'angle avec porte et etagere intermediaire • Base angular con puerta y entante intermedio cm.80/80x56,6x79h		1.134,00 41 / 0,67

SHINE KITCHEN

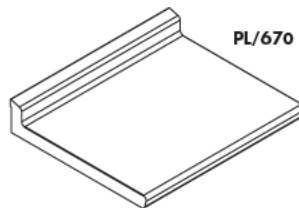
MOD. _____
COD. _____

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

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/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



161,00
5,5 / 0,04

PL/640
01310400

cm. 40x60x5h

184,00
7,5 / 0,05

PL/645
01310450

cm. 45x60x5h

208,00
8,5 / 0,06

PL/650
01310500

cm. 50x60x5h

218,00
9 / 0,07

PL/660
01310600

cm. 60x60x5h

229,00
11 / 0,08

PL/670
01310700

cm. 70x60x5h

253,00
13 / 0,09

PL/675
01310750

cm. 75x60x5h

264,00
23,5 / 0,10

PL/680
01310800

cm. 80x60x5h

288,00
14,5 / 0,10

PL/690
01310900

cm. 90x60x5h

298,00
16,5 / 0,11

PL/6100
01311000

cm. 100x60x5h

311,00
18,5 / 0,13

PL/6105
01311050

cm. 105x60x5h

322,00
19,5 / 0,13

PL/6110
01311100

cm. 110x60x5h

333,00
20 / 0,14

PL/6120
01311200

cm. 120x60x5h

344,00
22 / 0,15

PL/6125
01311250

cm. 125x60x5h

357,00
23 / 0,16

PL/6130
01311300

cm. 130x60x5h

368,00
24 / 0,16

PL/6135
01311350

cm. 135x60x5h

379,00
24,5 / 0,17

PL/6140
01311400

cm. 140x60x5h

413,00
25,5 / 0,17

PL/6150
01311500

cm. 150x60x5h

437,00
27,5 / 0,19

PL/6160
01311600

cm. 160x60x5h

459,00
29,5 / 0,20

PL/6165
01311650

cm. 165x60x5h

482,00
30,5 / 0,20

PL/6180
01311800

cm. 180x60x5h

517,00
33 / 0,22

PL/6195
01311950

cm. 195x60x5h

563,00
35,5 / 0,24

PL/6200
01312000

cm. 200x60x5h

586,00
36,5 / 0,24

PL/6210
01312100

cm. 210x60x5h

608,00
38,5 / 0,26

PL/6220
01312200

cm. 220x60x5h

632,00
40,5 / 0,27

PL/6225
01312250

cm. 225x60x5h

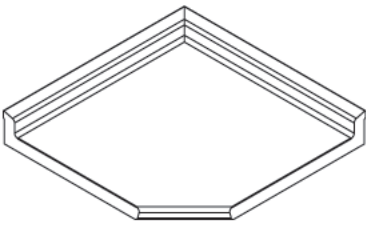
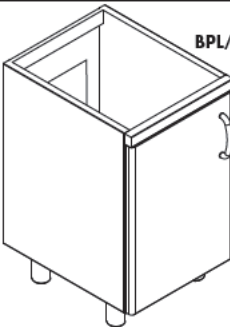
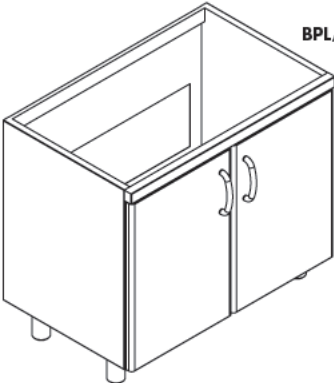
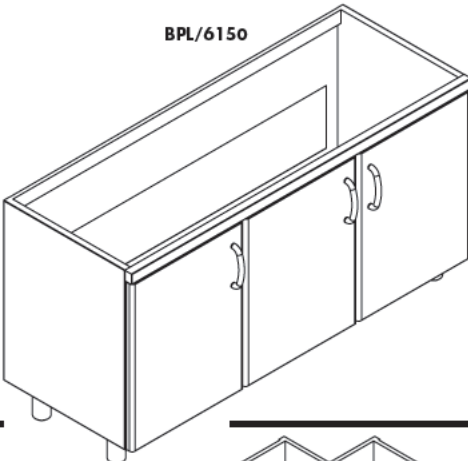
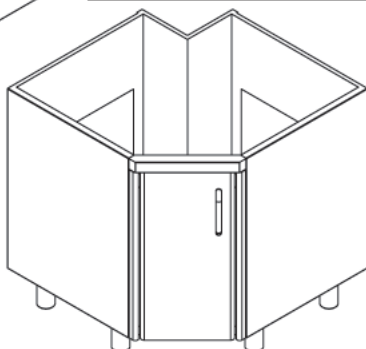
666,00
41,5 / 0,27

PL/6240
01312400

cm. 240x60x5h

712,00
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 postérieur et bord frontal tombe' • Sobre de trabajo angular con peto trasero y borde frontal redondeado cm. 80/80x60x5h		456,00 18 / 0,13
BPL/645DX 01030450	BASE PER LAVELLO CON PORTA • Storage unit for sink with door • Flügeltürelement für spulbecken • Element de base pour evier avec porte • Base para fregadero con puerta cm. 45x56,6x79h		583,00 20,5 / 0,29
BPL/645SX 01030451	cm. 45x56,6x79h		583,00 20,5 / 0,29
BPL/660 01030600	BASE PER LAVELLO CON PORTE • Storage unit for sink with 2 doors • Flügeltürelement für spulbecken • Element de base pour evier avec 2 portes • Base para fregadero con puertas cm. 60x56,6x79h		785,00 26 / 0,37
BPL/690 01030900	cm. 90x56,6x79h		893,00 37 / 0,54
BPL/6105 01031050	BASE PER LAVELLO CON 3 PORTE • Storage unit for sink with 3 doors • Flügeltürelement für spulbecken • Element de base pour evier avec 3 portes • Base para fregadero con 3 puertas cm. 105x56,6x79h		924,00 41,5 / 0,63
BPL/6120 01031200	cm. 120x56,6x79h		1.167,00 45 / 0,71
BPL/6135 01031350	cm. 135x56,6x79h		1.218,00 49,5 / 0,79
BPL/6150 01031500	cm. 150x56,6x79h		1.267,00 54 / 0,88
BPAL/680 01130800	BASE PER LAVELLO AD ANGOLO CON PORTA • Corner storage unit for sink with door • Eck-element 90° für eckspulabdeckung mit flügeltüre • Element de base d'angle pour evier avec porte • Base angular para fregadero con puerta cm.80/80x56,6x79h		1.150,00 37 / 0,67

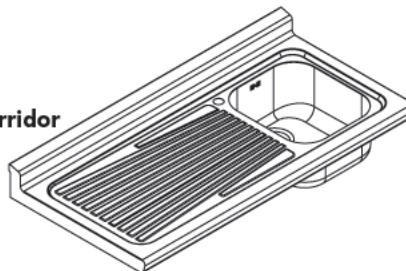
SHINE KITCHEN

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	7 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				344,00 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 abtropffläche • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • 1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 60x60x5h				422,00 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 abtropffläche • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • 1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 90x60x5h				513,00 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 abtropffläche • 1 Bac a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • 1 Cuba a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 90x60x5h				513,00 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				625,00 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 abtropffläche • 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir • 1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 105x60x5h				565,00 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 abtropffläche • 1 Bac a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir • 1 Cuba a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor cm. 105x60x5h				565,00 21,5 / 0,26

SHINE KITCHEN

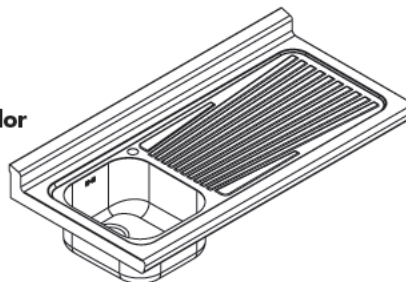
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6kW kcal/h	1kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---------------	-----------------	--

- L/6121DX** 1 VASCA DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
01331201
- 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



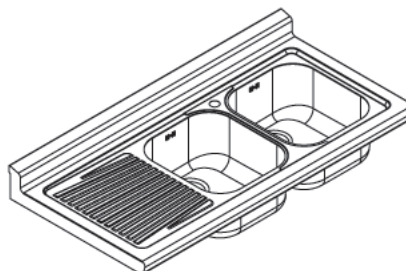
622,00
24 / 0,29

- L/6121SX** 1 VASCA SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
01331202
- 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



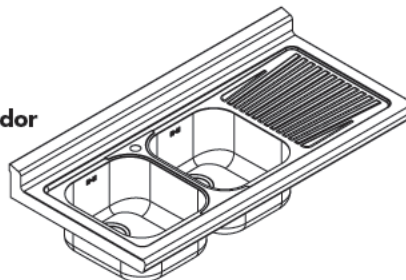
622,00
24 / 0,29

- L/6122DX** 2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
01331203
- 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



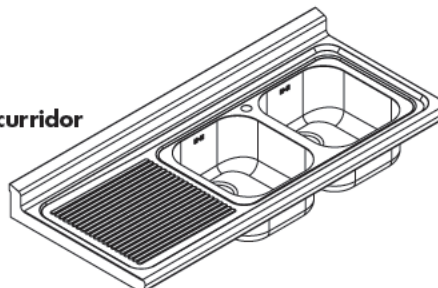
738,00
25 / 0,29

- L/6122SX** 2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
01331204
- 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



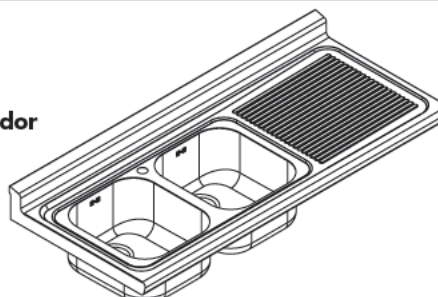
738,00
25 / 0,29

- L/6135DX** 2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
01331353
- 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



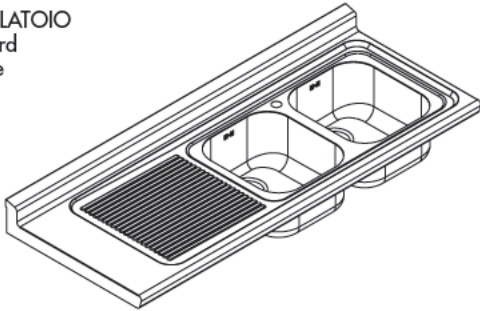
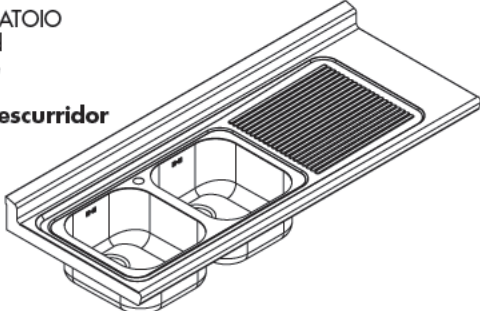
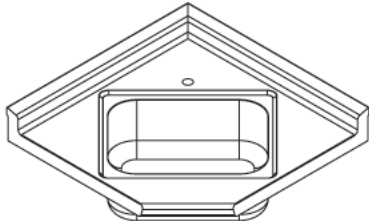
792,00
28 / 0,33

- L/6135SX** 2 VASCHE SX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO
01331354
- 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



792,00
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	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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				853,00 30,5 / 0,36
					
L/6150SX 01331504	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. 150x60x5h				853,00 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				719,00 19 / 0,27
					

SHINE KITCHEN

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V} \sim \text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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			532,00 16 / 0,13
PP/630SX 01210301	cm. 30x40x69h			532,00 16 / 0,13
PP/640DX 01210400	cm. 40x40x69h			548,00 19 / 0,17
PP/640SX 01210401	cm. 40x40x69h			548,00 19 / 0,17
PP/645DX 01210450	cm. 45x40x69h			564,00 20,5 / 0,19
PP/645SX 01210451	cm. 45x40x69h			564,00 20,5 / 0,19
PP/650DX 01210500	cm. 50x40x69h			580,00 22 / 0,21
PP/650SX 01210501	cm. 50x40x69h			580,00 22 / 0,21
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			729,00 26 / 0,24
PP/670 01210700	cm. 70x40x69h			758,00 29 / 0,28
PP/680 01210800	cm. 80x40x69h			789,00 33 / 0,32
PP/690 01210900	cm. 90x40x69h			834,00 36 / 0,35
PP/6100 01211000	cm. 100x40x69h			865,00 39 / 0,39
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			1.038,00 40,5 / 0,41
PP/6110 01211100	cm. 110x40x69h			1.056,00 42 / 0,43
PP/6120 01211200	cm. 120x40x69h			1.088,00 45 / 0,46
PP/6125 01211250	cm. 125x40x69h			1.107,00 46,5 / 0,48
PP/6135 01211350	cm. 135x40x69h			1.167,00 49,5 / 0,52
PP/6150 01211500	cm. 150x40x69h			1.230,00 53 / 0,57
PPS/660 01230600	PENSILE SCOLAPIATTI CON PORTE, GUARNIZIONE E PORTAPIATTI • Wall unit plate rack with doors, gaskets and plate rack • Wandhangeschrank 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			914,00 26 / 0,24
PPS/690 01230900	cm. 90x40x69h			1.001,00 34 / 0,35

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 V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRDX/PRECIO €/M²
PPA/680 01260801	PENSILE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO • Corner wall unit with door and middle shelf • Eck-wandhangeschrank mit flügeltüre und zwischenbord • Armoire d'angle suspendue avec 2 portes et etagere intermediaire • Armario angular de pared con puerta y estante intermedio cm.80/80x40x69h			1.217,00 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			588,00 16,5 / 0,13
PPV/630SX cm. 30x40x69h 01220301				588,00 16,5 / 0,13
PPV/645DX cm. 45x40x69h 01220450				648,00 21 / 0,19
PPV/645SX cm. 45x40x69h 01220451				648,00 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			828,00 27 / 0,24
PPV/690 01220900	cm. 90x40x69h			990,00 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			1.216,00 42 / 0,41
PPV/6135 01221350	cm. 135x40x69h			1.401,00 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/VOLTAGE	kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	--------------	----------------	--

A/660
01160600

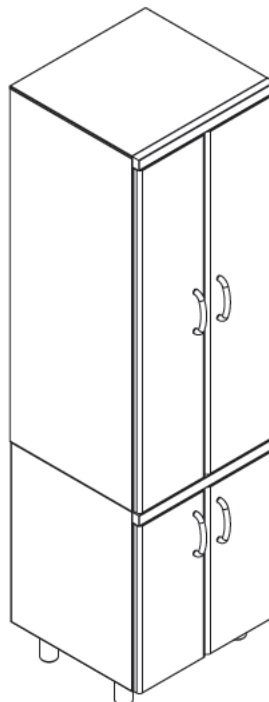
ARMADIO CON PORTE,
GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI
• Twin unit with doors, gasket and 4 middle shelves
• Hochschrank mit Türen, Türdichtungen
und 4 Zwischenböden
• Armoire à portes, joint de porte
et 4 étagères intermédiaires
• **Armario con puertas, guarniciones
y 4 estantes intermedios**
cm. 60x60x220h

1.939,00
70 / 1,01

A/690
01160900

cm. 90x60x220h

2.327,00
99 / 1,46



AV/660
01170600

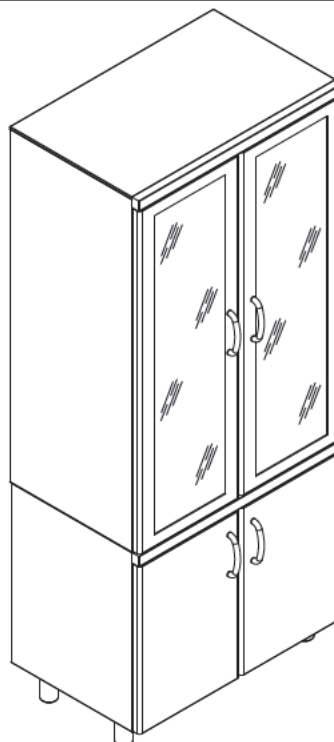
ARMADIO CON PORTE VETRO,
GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI
• Twin unit with glass doors, gaskets and 4 middle shelves
• Hochschrank mit 4 Glasuren, Türdichtungen
und 4 Zwischenböden
• Armoire avec portes vitrées, jointes de porte
et 4 étagères intermédiaires
• **Armario con puertas vidriera, guarniciones
y 4 estantes intermedios**
cm. 60x60x220h

2.097,00
73 / 1,01

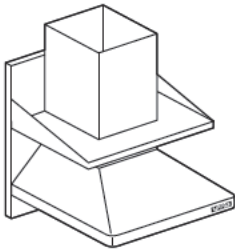
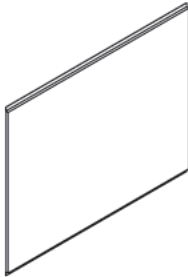
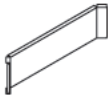
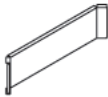
AV/690
01170900

cm. 90x60x220h

2.490,00
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	0,22 KW kcal/h 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 extractor hood with wall and bracket, activated charcoal, 2 speed motor and light. - Selbstfiltrierende abzugshaube mit kohleaktivfiltern, 2-stufen gebälse, beleuchtung, wandverkleidung und konsole. - Hotte d'aspiration de style autofiltrante, au charbon actif, moteur 2 vitesses, lumière, paroi 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	1.103,00 23 / 0,35
KSK/690 01280900	cm. 90x60x70h		0,22 KW 230V~ 50 Hz	1.282,00 32 / 0,51
KSK/6100 01281000	cm. 100x60x70h		0,22 KW 230V~ 50 Hz	1.486,00 33 / 0,57
SSP 01400000	SCHIENA SOTTO PENSILI - Splash back for wall unit - Rückwand für hochschrank - Finition dos pour armoires suspendue Espalda debajo de armadio de pared a mt.			245,00
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE - Front plinth - Grundsockel - Plinthe frontal Zocolos base a mt.			114,00
ZA 01410002	ZOCCOLATURA ANGOLO - Corner plinth - Ecke-sockel - Plinthe angle Zocolos angular			69,00
ZAF 01410003	ZOCCOLATURA ANGOLO FINE LINEA - Corner plinth end line - Ecke-sockel ende linie - Plinthe angle fin du ligne Zocolos angular conclusion de linea			79,00

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	22,00
PC PP/645 01430450	cm. 45x1,2x2,9h	24,00
PC PP/650 01430500	cm. 50x1,2x2,9h	26,00
PC PP/660 01430600	cm. 60x1,2x2,9h	33,00
PC PP/670 01430700	cm. 70x1,2x2,9h	35,00
PC PP/680 01430800	cm. 80x1,2x2,9h	42,00
PC PP/690 01430900	cm. 90x1,2x2,9h	45,00
PC PP/6100 01431000	cm. 100x1,2x2,9h	48,00
PC PP/6105 01431050	cm. 105x1,2x2,9h	55,00
PC PP/6110 01431100	cm. 110x1,2x2,9h	58,00
PC PP/6120 01431200	cm. 120x1,2x2,9h	67,00
PC PP/6125 01431250	cm. 125x1,2x2,9h	71,00
PC PP/6135 01431350	cm. 135x1,2x2,9h	79,00
PC PP/6150 01431500	cm. 150x1,2x2,9h	86,00
KIT FARETTO 01420000	KIT FARETTO 20W I2000 (FARETTO,GHIERA,STAFFA) • Kit small lamp 20w I2000 • Kit scheinwerfer 20w I2000 • Kit lampe 20w I2000 • Punto de luz 20w I2000)	0,02 kW 12 V 127,00
TRASFORMATORE 01420001	TRASFORMATORE 230V-12V 10-60W • Transformer 230v-12v- 10-60w • Verwandler 230v-12v-10-60v • Transformateur 230v-12v-10-60w • Acomodatriz de corriente 230v-12v 10-60w	69,00
PROLUNGA BT 01420002	PROLUNGA 12V I1500 • Extension 12v-I1500 • Fortsatz 12v I1500 • Rallonge 12v I1500 • Prolonga 12v I1500	38,00

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 refoulement • Grupo grifo con doble erogacion		101,00
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		231,00
SER 01440000	KIT SERRATURA CON CHIAVE • Kit lock with keys • Kit schloss kt schlüssel • Serrure avec clés • Cerradura con llave		48,00



LÍNEA 70



**LA MÁS COMPLETA
DE LAS PROFESIONALES PEQUEÑAS**



CONJUNTO LÍNEA 70

LÍNEA 70



**BAÑO MARÍA
ELÉCTRICO**
BM-74EM



**CUECEPASTAS
A GAS**
CP-74G



**SARTÉN BASCULANTE
ELÉCTRICA**
BR50-78ETF/F



FRY-TOP ELÉCTRICO
FTLT-712ETS



BARBACOA ELÉCTRICA
PCW-74G



**COCINA WOK
A GAS**
PCW-74G



MARMITA ELÉCTRICA
PI50-78ET



**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



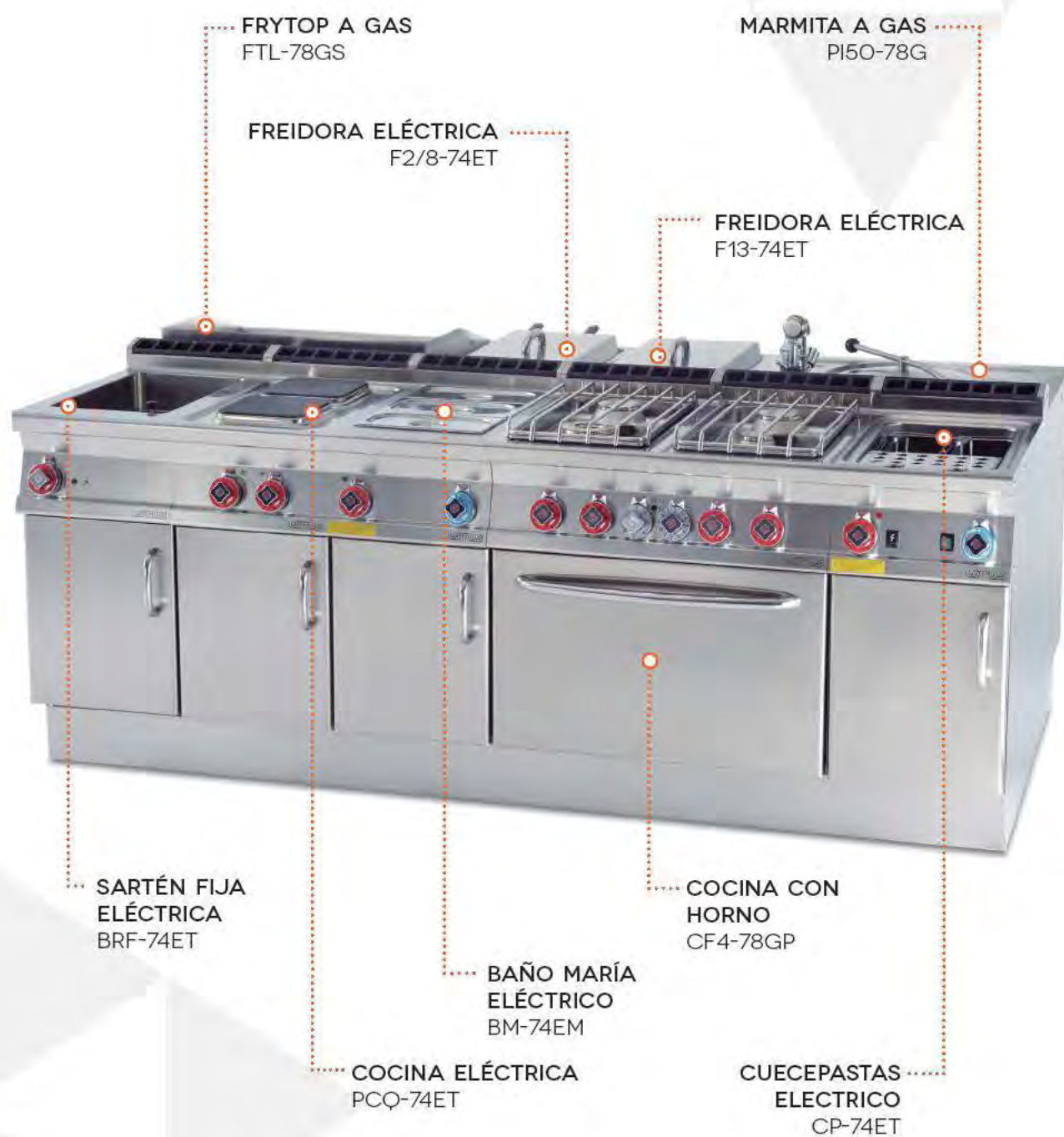
BARBACOA ELÉCTRICA
CWT-78ET



**FREIDORA DOBLE
ELÉCTRICA**
F2/8T-74ET

LÍNEA 70

INFOGRAFÍA CONJUNTO CENTRAL LÍNEA 70

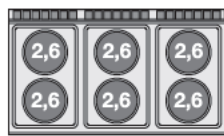
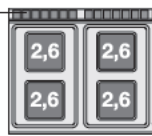
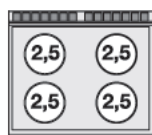


○ PUERTAS Y ZÓCALOS OPCIONALES ○

SUPERLOTUS 70 TOP

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	432,00 15 / 0,1
PLST-74 18010401	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • Sobre de trabajo cm. 40x70,5x28h	473,00 22 / 0,18
PLST-76 18010601	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • Sobre de trabajo cm. 60x70,5x28h	616,00 27 / 0,28
PLST-78 18010801	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • Sobre de trabajo cm. 80x70,5x28h	702,00 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	669,00 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 Behälter: cm. 49x50x15h inox • Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 49x50x15h inox • Sobre de trabajo Cajón con 1 contenedor: cm. 49x50x15h inox cm. 60x70,5x28h	834,00 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 Kunststoffbehälter • 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	942,00 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-évier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h • Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h cm. 40x70,5x28h	856,00 22 / 0,18

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	7 kW V- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/PRECIO € KG / M ³
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	721,00 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	1.141,00 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	1.825,00 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	1.241,00 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	2.121,00 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	3.289,00 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 - vidrio cm.35x57 cm. 40x70,5x28h		5 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.545,00 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 - vidrio cm.75x57 cm. 80x70,5x28h		10 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.343,00 62 / 0,35	

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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		6.691,00 34 / 0,18
PCIT-74ETD 18030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales				7.181,00 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		5.032,00 32 / 0,18
PCIWT-74ETD 18030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales				5.276,00 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		12.532,00 66 / 0,35
PCIT-78ETD 18030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales				13.511,00 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		1.168,00 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		2.017,00 73 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

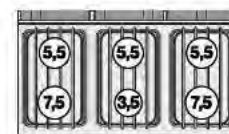
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	--------------------------	---

- 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

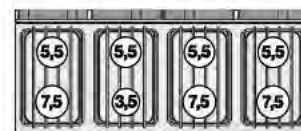
2.899,00
119 / 0,51



- 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

3.906,00
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

1.968,00
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

2.422,00
127 / 0,35

- TPT-74G**
18290450
- TUTTA PIASTRA
 - Piastra cm 37x57
 - Solid top - Plate 37x57 cm
 - Kochplatte - Platte 37x57 cm
 - Toute plaque - Plaque cm 37x57
 - Placa de cocción - Placa cm 37x57**
 - cm. 40x70,5x28h**



7 kW
6.020 kcal/h

1.547,00
60 / 0,18

- TPT-78G**
18290850
- TUTTA PIASTRA
 - Piastra cm 77x57
 - Solid top - Plate 77x57 cm
 - Kochplatte - Platte 77x57 cm
 - Toute plaque - Plaque cm. 77x57
 - Placa de cocción - Placa cm 77x57**
 - cm. 80x70,5x28h**



12 kW
10.320 kcal/h

2.132,00
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

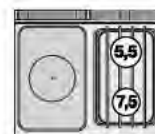
2.641,00
116 / 0,35

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	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	--	---

TP2T-78GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 37x57
18300850 • Solid top + 2 burners - Plate 37x57 cm
• Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x57 cm
• Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x57
• Placa de cocción + 2 fuegos - Placa cm 37x57
cm. 80x70,5x28h

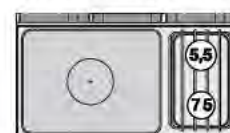
20 kW 2.466,00
17.200 kcal/h 158 / 0,35



TP2T-712GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 77x57
18291250 • 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



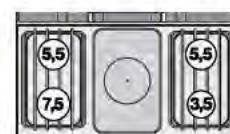
25 kW 3.112,00
21.500 kcal/h 175 / 0,51



TP4T-712GP TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x57
18301250 • Solid top + 4 burners - Plate 37x57 cm
• 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 3.373,00
24.940 kcal/h 202 / 0,51



BMT-74EM BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15
18050410 • 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 1.056,00
230V~ 35 / 0,18
50/60 Hz

BMT-74G BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 h.15
18220450 • 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 1.353,00
3.010 kcal/h 43 / 0,18

BMT-78ET BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 15h
18050830 • 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 1.431,00
400V~2N 54 / 0,35
230V~3
50/60 Hz

BMT-78G BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 h.15
18220850 • 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 1.855,00
5.590 kcal/h 61 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRD/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

1.384,00
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
• **Cucece 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

1.540,00
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
• **Cucece pasta trifásico lt.25 Cuba (para GN 1/1) Grifo descarga cm. 60x70,5x28h**

7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

1.761,00
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 Beckeninhalte 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
• **Cucece pasta gas Cuba 13 lt. Cuba cm. 31x33,5x18h (para GN 2/3) Grifo descarga cm. 40x70,5x28h**



6 kW
5.160 kcal/h

1.613,00
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 Beckeninhalte 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
• **Cucece pasta gas Cuba 19 lt. Cuba cm. 51x31x18h (para GN 1/1) Grifo descarga cm. 60x70,5x28h**

9 kW
7.740 kcal/h

1.906,00
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/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	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		$\frac{5,55 kW}{400V \sim 3N}$ $\frac{230V \sim 3}{50/60 Hz}$	1.443,00 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			1.557,00 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			1.694,00 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. 40x70,5x20h			1.805,00 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		$\frac{7 kW}{6.020 kcal/h}$	1.446,00 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			1.603,00 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 chromée gaz Plaque . 36x51 • Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 36x51			1.799,00 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			1.959,00 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	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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	1.651,00 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			1.780,00 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			1.909,00 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			2.067,00 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			2.191,00 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			2.323,00 67 / 0,27

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	10,5 kW 9.030 kcal/h	1.771,00 68 / 0,27
FTLI-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			
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			1.897,00 68 / 0,27
FRT-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			2.024,00 68 / 0,27
FTLI-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			2.207,00 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			2.335,00 68 / 0,27
FRT-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			2.463,00 68 / 0,27
FTLI-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	2.144,00 103 / 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			2.312,00 103 / 0,35
FRT-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			2.439,00 103 / 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	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/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	2.675,00 103 / 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			2.837,00 103 / 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			2.996,00 103 / 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	2.610,00 108 / 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			2.763,00 108 / 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			2.915,00 108 / 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			3.253,00 108 / 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			3.404,00 108 / 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			3.556,00 108 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	1 kW kcal/h	1 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 • Giddleplatte 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		3.036,00 114 / 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 • Giddleplatte 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				3.187,00 114 / 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 • Giddleplatte 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				3.346,00 114 / 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 • Giddleplatte 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				3.783,00 114 / 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 • Giddleplatte 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				4.012,00 114 / 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 • Giddleplatte 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				4.307,00 114 / 0,51
					

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION 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		3.455,00 120 / 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				3.639,00 120 / 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				3.826,00 120 / 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				4.120,00 120 / 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				4.271,00 120 / 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 nervurée chromée gaz Plaque cm. 116x51 - 2 zones de cuisson Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 116x51 - 2 zonas de cocción				4.469,00 120 / 0,51
					

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. / DESCRIZIONE / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN		POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA		PREZZO / PRICE	
COD. / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES		VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE		PREIS / PRIX / PRECIO	
				6 kW kcal/h	€ KG / M³
				V~ Hz	
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		2,7 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.613,00 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		5,4 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.636,00 103 / 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	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRICE/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	1.659,00 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	1.804,00 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	2.504,00 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	2.814,00 97 / 0,35
CWKT-74ET 18080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile • CONTACT Grill threephase - rotatable 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	2.343,00 55 / 0,18
CWKT-78ET 18080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura • CONTACT Grill threephase - rotatable 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	3.163,00 85 / 0,35

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	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	2.514,00 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	2.891,00 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	1.780,00 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	1.936,00 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	2.820,00 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 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

3.079,00
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

2.884,00
55 / 0,390

MF-710ET
08491030

Base con Forno elettrico statico
GN 2/1 cm. 68x55x34h
(non sovrapporre elementi ad induzione)

- Stand with traditional electric 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

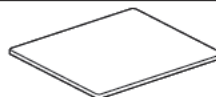
400V~3N

50/60 Hz

2.728,00
60 / 0,55

CMF-78
08490800

COPERCHIO per MFV-78E
Lid for MFV-78E
Berichterstattung für MFV-78E
Couvercle pour MFV-78E
Cubertura para MFV-78E
cm. 80x62,5x2,8h



196,00
5 / 0,015

CMF-710
08491000

COPERCHIO per MF-710E
Lid for MF-710E
Berichterstattung für MF-710E
Couvercle pour MF-710E
Cubertura para MF-710E
cm. 100x62,5x2,8h

237,00
6 / 0,02

MPI-74
08410403

BASE CON PORTA PER INDUZIONE
Stand with door for induction top
Unterbau für Induktions mit Tür
Placard pour induction avec porte
Mueble base para inducción con puerta
cm. 40x62x57h



569,00
20 / 0,190

MPI-78
08410803

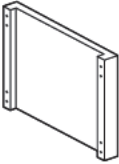
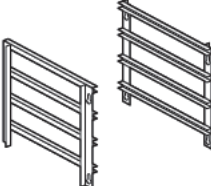
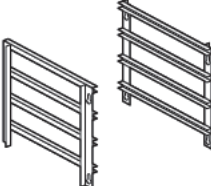
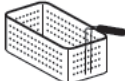
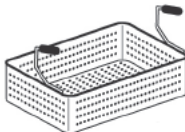
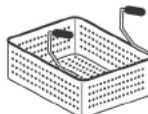
cm. 80x62x57h

643,00
27 / 0,340

SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONS	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6kW kcal/h	7kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
M-74 08410400	BASE NEUTRA • Stand • Offener Unterbau • Placard ouvert • Mueble base cm. 40x59,5x57h				355,00 17 / 0,190
M-76 08410600	cm. 60x59,5x57h				397,00 21 / 0,270
M-78 08410800	cm. 80x59,5x57h				428,00 24 / 0,340
M-712 08411200	cm. 120x59,5x57h				604,00 35 / 0,500
M-716 08411600	cm. 160x59,5x57h				721,00 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				159,00 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				165,00 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				159,00 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				165,00 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 Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble 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				635,00 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, Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble 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				879,00 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 Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen • Tiroirs pour meuble 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				896,00 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	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
D-70 08470001	DIVISORIO base neutra • Spacer for stand • Trennwand für offener unterbau • Séparation pour placard ouvert • Divisorio para mueble base cm. 5x58x38h				131,00 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.				344,00 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.				459,00 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				72,00 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				104,00 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				98,00 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				179,00 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				69,00 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				128,00 1,5 / 0,021

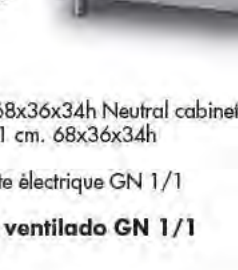
SUPERLOTUS 70 TOP

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
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			103,00 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			96,00 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			104,00 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			132,00 3,5 / 0,04

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	15,4 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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	2.913,00 112 / 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	3.261,00 112 / 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	3.765,00 120 / 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	4.091,00 120 / 0,77	
CF4-78ET 08660832	CUCINA 4 piastre vitroceramica cm. 75x57 Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75x57 traditional electric 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	4.129,00 107 / 0,77	
CFVC4-78ET 08660837	CUCINA 4 piastre vitroceramica 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	4.442,00 107 / 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	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO € KG / M ³
CF4-78GP 08680850	CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 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		3.452,00 138 / 0,77
CF4-78GPE 08690860	CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Gas Range - N. 4 burners - traditional electric 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	3.452,00 132 / 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	3.785,00 132 / 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 acqua - N. 4 quemadores Horno a gas estático cm. 68x55x34h - Grifo carga agua + vertedero cm. 80x70,5x90h		35,3 kW 30.358 kcal/h		4.850,00 138 / 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		3.884,00 134 / 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		4.195,00 134 / 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		5.203,00 146 / 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

6 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 carrées 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
5.509,00
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
4.381,00
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 carrées 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**



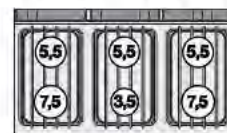
22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.624,00
148 / 1,14



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
• Gashernd - 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
4.599,00
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 electric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutral cabinet with door
• Gashernd - 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
4.599,00
177 / 1,14

5 kW
400V~3N
50/60 Hz

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
• Gashernd - 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
4.907,00
177 / 1,14

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

SUPERLOTUS 70

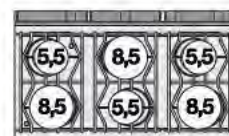
MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/hV~
HzPREZZO/PRICE
PREIS/PRIZ/PRECIO €
KG / M³CFA6-712GPV
08751251

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
• Cuisinière 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

5.636,00
178 / 1,14

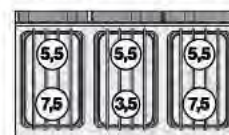
CF6-712GP
08681250

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
• Gashernd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen
GN 3/1 cm. 108x55x34h
• Cuisinière 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

5.144,00
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
• Gashernd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
• Cuisinière 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

5.144,00
190 / 1,10

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

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**



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

995,00
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**



10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.531,00
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 triphase sur armoire ouvert -
N. 6 plaques
• **Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto
N. 6 planchas
cm. 120x70,5x90h**



15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.128,00
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	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PREÇO €/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**



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.487,00
46 / 0,4



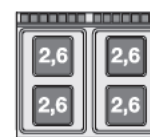
PCQ-78ET
08030831

- 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**



10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.582,00
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**

15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.681,00
103 / 1,14



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 - vidrio cm.35x57 cm. 40x70,5x90h**

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

1.818,00
41 / 0,4



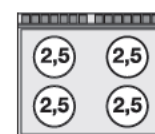
PCC-78ET
08030832

- 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 - vidrio cm. 75 x57 cm. 80x70,5x90h**



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

2.673,00
66 / 0,77



SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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	6.917,00 40 / 0,4
PCI-74ETD 08030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales cm. 40x70,5x90h			7.408,00 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	5.277,00 38 / 0,4
PCIW-74ETD 08030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales cm. 40x70,5x90h			5.522,00 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	13.147,00 70 / 0,77
PCI-78ETD 08030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales cm. 80x70,5x90h			14.127,00 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	1.424,00 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	2.279,00 76 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD.
COD.

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

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

kW
kcal/h
V-
Hz

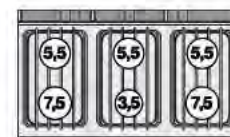
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIZ/PRECIO €
KG / M³

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



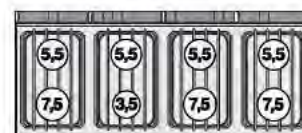
35 kW
30.100 kcal/h
3.262,00
126 / 1,14



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
4.520,00
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
1.593,00
63 / 0,4

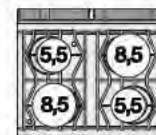


PCA-78GP
08310850

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



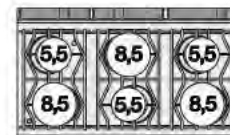
28 kW
24.080 kcal/h
3.134,00
76 / 0,77



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
4.503,00
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
2.040,00
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	PREZZO/PRICE € KG / M ³
--------------	---	---	--------------	--

- 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**



11,5 kW
9.890 kcal/h

2.588,00
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

3.224,00
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**



7 kW
6.020 kcal/h

1.734,00
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**



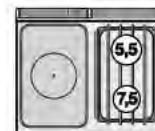
12 kW
10.320 kcal/h

2.357,00
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

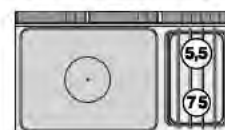
2.401,00
115 / 0,77



- 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

3.508,00
157 / 1,14

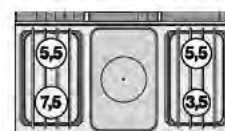


- TP4-712GP**
08301250
- TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57
 - Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x57 cm
 - Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 cm
 - Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57
 - Placa de cocción + 4 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x57
- cm. 120x70,5x90h**



29 kW
24.940 kcal/h

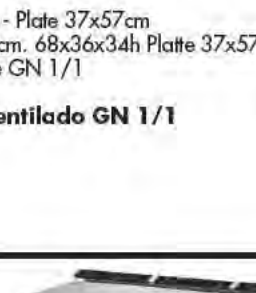
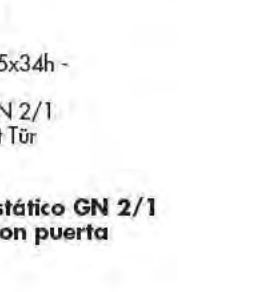
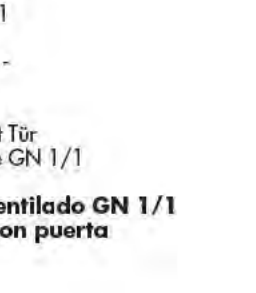
3.609,00
154 / 1,14



SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	5 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 auf 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		2.904,00 121 / 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 electric 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		4.081,00 170 / 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		4.397,00 170 / 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		3.636,00 169 / 0,77
TPF-78GE 08710860	Tutta piastra su Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - piastra cm. 77x57 • Solid top on traditional electric 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		3.636,00 170 / 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		3.967,00 170 / 1,77

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V}$ $\frac{Hz}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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		$\frac{27,3 \text{ kW}}{23.478 \text{ kcal/h}}$	3.905,00 165 / 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 electric 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		$\frac{20 \text{ kW}}{17.200 \text{ kcal/h}}$ $\frac{5 \text{ kW}}{400V-3N}$ 50/60 Hz	3.905,00 166 / 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		$\frac{20 \text{ kW}}{17.200 \text{ kcal/h}}$ $\frac{5,32 \text{ kW}}{400V-3N}$ 230V-3 50/60 Hz	4.227,00 166 / 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		$\frac{32,3 \text{ kW}}{27.778 \text{ kcal/h}}$	5.006,00 227 / 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 electric 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		$\frac{25 \text{ kW}}{21.500 \text{ kcal/h}}$ $\frac{5 \text{ kW}}{400V-3N}$ 50/60 Hz	5.006,00 227 / 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		$\frac{25 \text{ kW}}{21.500 \text{ kcal/h}}$ $\frac{5,32 \text{ kW}}{400V-3N}$ 230V-3 50/60 Hz	5.336,00 227 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD.
COD.

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

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

6 kW
kcal/h
7 kW
V-
Hz

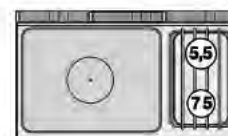
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIZ/PRECIO €
KG / M²

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**



6 36 kW
30.960 kcal/h
5.368,00
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 electric 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**

6 25 kW
21.500 kcal/h
5.368,00
209 / 1,14

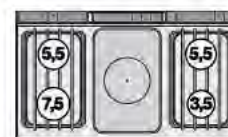
6 6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

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**



6 36,3 kW
31.218 kcal/h
5.004,00
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 electric 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**

6 29 kW
24.940 kcal/h
5.004,00
221 / 1,14

6 5 kW
400V~3N
50/60 Hz

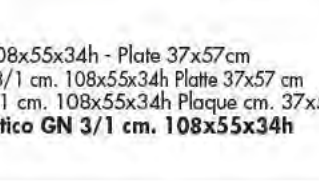
TPFV4-712GPEV
08731266

- 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**

6 29 kW
24.940 kcal/h
5.326,00
221 / 1,14

6 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRICE/PRECIO €/KG / M ²
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	5.613,00 202 / 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 electric 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	5.613,00 202 / 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 maria 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	1.379,00 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 maria 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	1.526,00 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 maria 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	1.950,00 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 maria 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	2.431,00 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	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO €/KG / M³
--------------	---	---	----------------	------------------	--

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 monophasé 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



7,147 kW
230V~
50/60 Hz
1.738,00
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
 • Cuiser 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
2.522,00
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**

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz
2.914,00
48 / 0,4

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



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
 • Cuiser 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
3.184,00
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**

13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.575,00
78 / 0,5

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



SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION 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 pâtes 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
• **Cucee 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 3.000,00
8.160 kcal/h 61 / 0,4
0,02 KW
230V~
50/60 Hz

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

1/1	1/2 1/2	1/4 1/4	1/6 1/6	1/6 1/6	1/2 1/6
		1/4 1/4	1/6 1/6	1/6 1/6	1/6

9,5 kW 3.224,00
8.160 kcal/h 61 / 0,4
0,035 KW
230V~
50/60 Hz

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 pâtes gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h pour GN 1/1,
Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
• **Cucee 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 3.259,00
11.997 kcal/h 80 / 0,77
0,02 KW
230V~
50/60 Hz

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

1/1	1/3	1/4
-----	-----	-----

13,95 kW 3.483,00
11.997 kcal/h 80 / 0,77
0,035 KW
230V~
50/60 Hz

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 pâtes 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
• **Cucee 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 4.234,00
400V~3N 82 / 0,77
50/60 Hz

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**

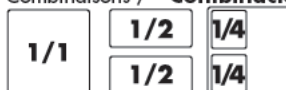
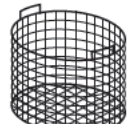
COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2 1/2	1/4 1/4	1/6 1/6	1/6 1/6	1/2 1/6
		1/4 1/4	1/6 1/6	1/6 1/6	1/6

15,6 kW 4.626,00
400V~3N 82 / 0,77
50/60 Hz

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	1 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/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 • Cuisneur à pâtes 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	4.695,00 103 / 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	5.143,00 103 / 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 à pâtes 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		2.695,00 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		6.038,00 120 / 0,9
PI50A-78ET 0811A831	Carico automatico interapedine • Automatic water-charge of double jacket. • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • Carga automática de la camisa intercambiador		9 kW 400V~3N 50/60 Hz		7.871,00 120 / 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		4.872,00 110 / 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		6.319,00 120 / 0,9
PI50A-78G 0828A851	Carico automatico interapedine • Automatic water-charge of double jacket. • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • 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	8.304,00 120 / 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				725,00 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	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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		$\frac{5,55 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	1.717,00 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			1.831,00 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			2.048,00 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 nervurée chromée triphase sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51 cm. 40x70,5x90h			2.120,00 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		$\frac{7 kW}{6.020 kcal/h}$	1.815,00 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			1.947,00 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			2.150,00 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 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Claque cm. 36x51 • Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancia cm. 36x51 cm. 40x70,5x90h			2.276,00 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 cm. 56x51 • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert Claque cm. 56x51 • Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51		$\frac{7,4 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}{78 / 0,5}$	2.074,00
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 cm. 56x51 • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert Claque cm. 56x51 • Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51 cm. 60x70,5x90h			2.138,00 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	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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	2.207,00 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			2.417,00 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			2.523,00 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			2.632,00 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	2.124,00 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			2.229,00 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			2.323,00 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			2.588,00 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/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M ³
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		$\frac{10,5 kW}{9.030 kcal/h}$	2.696,00 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 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert Plaque cm. 56x51 Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 56x51 cm. 60x70,5x90h			2.784,00 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		$\frac{11,1 kW}{400V\sim 3N}$ 230V~3 50/60 Hz	2.564,00 110 / 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			2.714,00 110 / 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			2.778,00 110 / 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			3.050,00 110 / 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 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			3.175,00 110 / 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			3.311,00 110 / 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	6 kW kcal/h	7 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		2.918,00 114 / 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				3.065,00 114 / 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				3.208,00 114 / 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				3.445,00 114 / 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				3.594,00 114 / 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				3.751,00 114 / 0,77
					

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	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	3.259,00 150 / 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			3.410,00 150 / 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			3.570,00 150 / 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			4.007,00 150 / 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			4.236,00 150 / 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			4.531,00 150 / 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	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M²
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	3.678,00 154 / 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			3.863,00 154 / 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			4.050,00 154 / 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 gaz 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			4.344,00 154 / 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			4.495,00 154 / 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 nervurée 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			4.692,00 154 / 1,14

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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		$\nearrow$ 2,7 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.887,00 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		$\nearrow$ 5,4 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.967,00 110 / 0,77
RSFT-73EM 18630317	Piastra per sandwich sopra frytop Piastra cm. 29x40 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.7) - Sandwiches plate above griddle - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.7) - Sandwiches Platte über Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.7) - Plaque pour sandwiches au-dessus fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.7) Plancia para sándwiches sobre fry-top - plancia cm. 29x40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +cm.7) cm. 32x62x41h		$\nearrow$ 2,9 KW 230V~ 50/60 Hz	984,00 20 / 0,18

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION 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 ³
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 • Grillage triphase sur armoire ouvert Grille inoxcm 38x52 • Parrilla trifásico sobre mueble abierto Parrilla de acero inoxregulable cm 38x52 cm. 40x70,5x90h		6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		1.932,00 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		9 kW 7.740 kcal/h		2.031,00 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 • Grillage 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		12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		2.720,00 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		18 kW 15.480 kcal/h		3.052,00 104 / 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 rotatable stainless steel grill cm. 27x43 • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 • Grillage triphase CONTACT sur armoire ouvert Grille inoxrotatif cm 27x43 • Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto Parrilla giratoria de acero inoxcm 27x43 cm. 40x70,5x90h		4,08 KW 400V~3N 50/60 Hz		2.607,00 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 - rotatable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas • Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x43 - 2 Heizzonen • Grillage 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		3.367,00 90 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6kW kcal/h	7kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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	1.989,00 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	2.155,00 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	2.760,00 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	3.250,00 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	6 kW kcal/h	9 kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M²
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		2.061,00 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		2.296,00 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		2.978,00 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		3.313,00 97 / 0,77



SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ²
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	3.656,00 102 / 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	4.024,00 111 / 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. Fettauf- fangschale 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	3.762,00 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. Fettauf- fangschale 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	4.552,00 110 / 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	6 kW kcal/h	8 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BR50-78ET/F 08070830	BRASIERA ELETTRICA 50LT. RIB. MANUALE fondo ferro con coperchio • Electric 50lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid • Elektrische Kippbratpfanne 50lt. - Man. Kippung boden heisen mit Deckel • Sautouse électrique 50 l. basc. manuel - fond de fer avec couvercle • Sartén eléctrica 50lt. abat. manual - fondo de hierro con tapa cm. 80x70,5x90h		10,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.569,00 133 / 0,77
BR50-78ET/I 08070835	FONDO INOX /• Stainless steel bottom • Inoxboden /• Fond inox/• Fondo de acero inox.				4.825,00 133 / 0,77
BRM50-78ET/F 08070831	BRASIERA ELETTRICA 50 LT. RIB. AUTOMATICO fondo ferro con coperchio • Electric 50 lts. automatic tilt. brat pan - iron bottom with lid • Elektrische Bratpfanne 50 lt. - Autom. Kippung boden heisen mit Deckel • Sautouse électrique 50 l. basc. automatique - fond de fer avec couvercle • Sartén eléctrica 50 lt. abat. automática - fondo de hierro con tapa cm. 80x70,5x90h		10,5 kW 400V~3N 50 Hz		5.805,00 135 / 0,77
BRM50-78ET/I 08070836	Fondo inox • Stainless steel bottom /• Inoxboden /• Fond inox/• Fondo de acero inox.				6.060,00 135 / 0,77
BR50-78GF/F 08240850	BRASIERA GAS 50 LT. RIB. MANUALE fondo ferro con coperchio • Gas 50 lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid • Gas-Kippbratpfanne 50 lt. - Man. Kippung - boden heisen mit Deckel • Sautouse à gaz 50 l. basc. manuel - fond de fer avec couvercle • Sartén a gas 50 lt. abat. manual - fondo de hierro con tapa cm. 80x70,5x90h		12 kW 10.320 kcal/h		4.988,00 133 / 0,77
BR50-78GF/I 08240855	Fondo inox • Stainless steel bottom /• Inoxboden /• Fond inox/• Fondo de acero inox.				5.252,00 135 / 0,77
BRM50-78GF/F 08240851	BRASIERA GAS 50 LT. RIB. AUTOMATICO fondo ferro con coperchio • Gas 50 lts. automatic tilt. Brat pan - iron bottom with lid • Gas-Bratpfanne 50 lt. - Autom. Kippung - boden heisen mit Deckel • Sautouse à gaz 50 l. basc. automatique - fond de fer avec couvercle • Sartén a gas 50 lt. abat. automática - fondo de hierro con tapa cm. 80x70,5x90h		12 kW 10.320 kcal/h	0,1 KW 230V~ 50 Hz	6.024,00 139 / 0,77
BRM50-78GF/I 08240856	Fondo inox • Stainless steel bottom /• Inoxboden /• Fond inox/• Fondo de acero inox.				6.291,00 139 / 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 • Sautouse 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		3.128,00 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 • Sautouse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x51x10h • Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 70x51x10h cm. 80x70,5x90h		8 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.732,00 126 / 0,77
BRF-74G 08240453	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 30x51x10h • Gas multi-function fixed braising pan Bowl 30x51x10h • Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 30x51x10h • Sautouse fixe multifonction à gaz - Cuve 30x51x10h • Sarten fija multifunción a gas - Cuba 30x51x10h cm. 40x70,5x90h		6,95 kW 5.970 kcal/h		3.344,00 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 • Sautouse fixe multifonction à gaz - Cuve 70x51x10h • Sarten fija multifunción a gas - Cuba 70x51x10h cm. 80x70,5x90h		13,9 kW 11.940 kcal/h		5.148,00 129 / 0,77

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIS/PRECIO € KG / M ³
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	583,00 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	725,00 45 / 0,4
PLS-76 08010601	cm. 60x70,5x90h	1.095,00 56 / 0,65
PLS-78 08010801	cm. 80x70,5x90h	1.225,00 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	921,00 40 / 0,4
PL-76 08010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto - 1 bacinella inox cm 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 inox cm 49x50x15h • Sobre de trabajo sobre mueble abierto Cajón - 1 contenedor cm 49x50x15h de acero inox cm. 60x70,5x90h	1.313,00 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	1.465,00 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-évier sur armoire ouvert avec robinetterie • Bac cm. 30x35x15h • Fregadero sobre mueble abierto - Grifo a palanca Pileta cm. 30x35x15h cm. 40x70,5x90h	1.173,00 45 / 0,4

SUPERLOTUS 70

MOD.
COD.

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

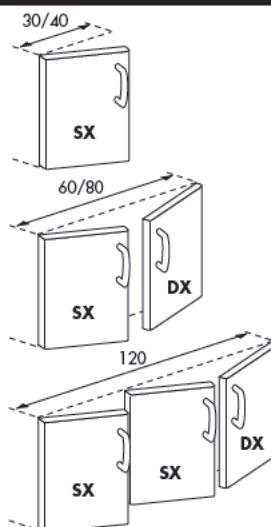
PREZZO/PRICE
PREIS/PRICE/PRECIO €
KG / M³

P-73/93-DX PORTA 300 DESTRA
08430300 • Right door 300 / • Rechte tür 300
• Porte droite 300 / • **Puerta derecha 300**
cm. 29,5x2,5x47,5h

P-74/94-DX PORTA 400 DESTRA
08430400 • Right door 400 / • Rechte tür 400
• Porte droite 400 / • **Puerta derecha 400**
cm. 39,5x2,5x47,5h

P-73/93-SX PORTA 300 SINISTRA
08430301 • Left door 300 / • Linke tür 300
• Porte gauche 300 / • **Puerta iziquierda 300**
cm. 29,5x2,5x47,5h

P-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA
08430401 • Left door 400 / • Linke tür 400
• Porte gauche 400 / • **Puerta iziquierda 400**
cm. 39,5x2,5x47,5h



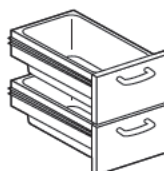
159,00
3 / 0,005

165,00
3,5 / 0,006

159,00
3 / 0,005

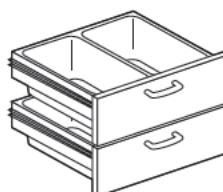
165,00
3,5 / 0,006

C-74/94 CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle
08440420 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
Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen
• Tiroirs pour meuble 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
635,00
18 / 0,11

C-76/96 CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle
08440620 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 meuble 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

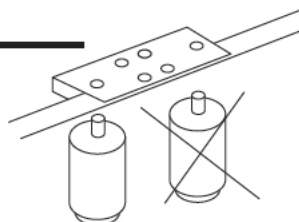


Solo su PL
• Only for PL
• Nur für PL
• Seulement pour PL
• Sólo para PL
879,00
22 / 0,18

C-78/98 CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle
08440820 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
Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen
• Tiroirs pour meuble 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
896,00
26 / 0,22

SIA-7/9 STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
08480000 • Lower bracket to join two item



Si può eliminare
You can eliminate

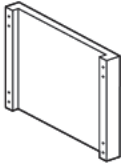
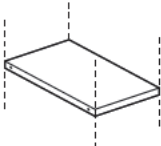
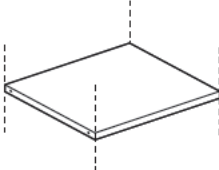
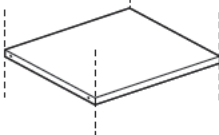
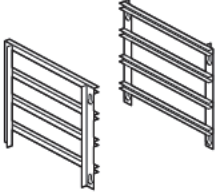
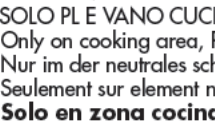
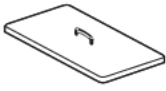
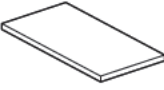
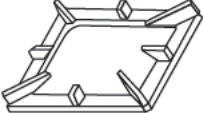
48,00
2 / 0,001

SR-100 SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno
50900001 • 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

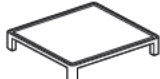
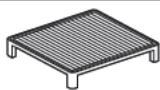
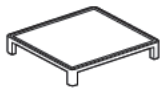
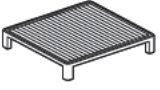


288,00
1 / 0,01

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES		PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
D-7 08470000	DIVISORIO • Spacer • Trennwand • Separation • Divisorio cm. 5x59x45h		129,00 2,5 / 0,015
R-74 08450400	RIPIANO 400 • Shelf 400 / • Zwischenboden 400 • Etagère 400 / • Estante 400		102,00 2 / 0,006
R-76 08450600	RIPIANO 600 • Shelf 600 / • Zwischenboden 600 • Etagère 600 / • Estante 600		114,00 3 / 0,01 Solo su PL • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL
R-78 08450800	RIPIANO 800 • Shelf 800 / • Zwischenboden 800 • Etagère 800 / • Estante 800		129,00 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		344,00 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.		459,00 4 / 0,02 SOLO PL E VANO CUCINE • Only on cooking area, PL • Nur im der neutralen schrankelement, PL • Seulement sur element neutre du four, P • Solo en zona cocina, PL
08550400	COPERCHIO BRF-74 • Lid BRF-74 / • Deckel BRF-74 • Couvercle BRF-74 / • Tapa BRF-74 cm. 32x53x5h		114,00 2 / 0,02
08550800	COPERCHIO BRF-78 • Lid BRF-78 / • Deckel BRF-78 • Couvercle BRF-78 / • Tapa BRF-78 cm. 72x53x5h		152,00 4 / 0,04
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board • Schneidebrett • Plan de découpe • Picador de plástico cm. 39x58x2,5h		127,00 6 / 0,015
TG-6 07580600	cm. 59x58x2,5h		188,00 9 / 0,02
TG-8 07580800	cm. 79x58x2,5h		243,00 11 / 0,025
532005901	GRIGLIA 1 FUOCO • 1 flame grill / • Rost 1 flamme • Frille 1 feu / • Parilla 1 quemador		87,00 3 / 0,001

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V}$ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado ø 22,5 cm. x3,5h			127,00 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			152,00 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			302,00 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			206,00 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			336,00 18 / 0,01
PLFT/7 08590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod • Fortkochplatte glatt für Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille • Plancha lisa por red de varilla cm. 35x27			152,00 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 für Gitterstab • Plaque lisse 2 feux pour tige grille • Plancha lisa 2 quemadores por red de varilla cm. 35x57			302,00 18 / 0,010
PRFT/7 08590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod • Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille • Plancha estriada por red de varilla cm. 35x27			206,00 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 für Gitterstab • Plaque nervurée 2 feux pour tige grille • Plancha estriada 2 quemadores por red de varilla cm. 35x57			336,00 18 / 0,010
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • Rejilla de reducción cm. 25x25			30,00 0,2 / 0,001
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA • Heater for cooker cabinet / • Heizer für Herden-Schränkelement • Réchauffeur pour armoire du fourneau • Calefacción para armario neutro de la cocina cm. 32x48,5x8h		$\frac{0,75 kW}{230V}$ 50/60 Hz	731,00 8 / 0,03

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
08570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 70) • Grid for CW (70 line) / • Gitter für CW (70. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 70) / • Rejilla para CW (serie 70) cm. 36x51	340,00 11 / 0,015
08570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 70) • Grid V for CW (70 line) / • Gitter V für CW (70. Serie) • Grille V pour CW (serie 70) / • Rejilla V para CW (serie 70) cm. 36x51	340,00 11 / 0,015
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA • Scraper for gooved plate / • Schaber für gerillte Kochplatte • Racleur pour plaque nervurée / • Rasqueta para placa ranurada	50,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate / • Schaber für glatte verchromte Platte • Racleur pour plaque lisse au chrome / • Rasqueta para placa lisa cromada	47,00
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO • 10 blades kit for scraper / • Kit 10 Klingen für Schaber • Kit de 10 lames pour racleur / • 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	201,00
PFT-64/74 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	103,00
PFT-66/76 06620600	cm. 58x8x6h	139,00
PFT-68/78 06620800	cm. 78x8x6h	174,00
PFT-712 06621200	cm. 118x8x6h	197,00
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	47,00 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	62,00 0,8 / 0,022
531041600	CESTINO 1/2 per F18-E & F16P-G • Basket 1/2 for F18-E & F16P-G • Korb 1/2 zur Friteuse F18-E & F16P-G • Panier 1/2 pour F18-E & F16P-G • Cesta 1/2 para F18-E & F16P-G cm. 13,5x29x15h	62,00 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	164,00 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	68,00 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	80,00 1,3 / 0,05

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	127,00 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	143,00 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	95,00 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	102,00 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	79,00 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	67,00 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	149,00 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	108,00 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	96,00 1,2 / 0,015

SUPERLOTUS 70

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE PREIS/PRIS/PRECIO € KG / M ³
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	132,00 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	118,00 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	97,00 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	113,00 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	147,00 4 / 0,06
TPA-7 08560001	TESTATA CHIUSURA PIANO • Head end filler strip • Abschluss-Element • Element de jonction top • Chapa de cierre para top	58,00 1 / 0,001
	TESTATA 1 LATO SERIE 70 • Head 1 side S70 • Abschluss element 1 seite S70 • Element de jonction 1 coté S70 • Embellecedor 1 lado S70	210,00 8 / 0,01
	TESTATA 2 LATI SERIE 70 • Head 2 sides S70 • Abschluss element seiten S70 • Element de jonction 2 cotés S70 • Embellecedor 2 lados S70	420,00 16 / 0,02

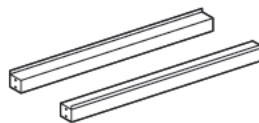
SUPERLOTUS 70

MOD. _____
COD. _____

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

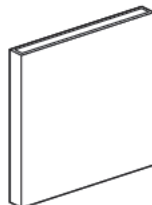
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/PRECIO €
KG / M³

COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE • 70/90 •
• Support for bridge type system / • Bruckengestell
• Support en pont



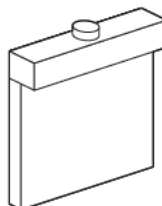
TSP-4 18400400	cm. 40 - cm. 40x6x6	174,00
TSP-6 18400600	cm. 60 - cm. 60x6x6	196,00
TSP-8 18400800	cm. 80 - cm. 80x6x6	219,00
TSP-10 18401000	cm. 100 - cm. 100x6x6	244,00
TSP-12 18401200	cm. 120 - cm. 120x6x6	266,00
TSP-14 18401400	cm. 140 - cm. 140x6x6	289,00
TSP-16 18401600	cm. 160 - cm. 160x6x6	307,00
TSP-18 18401800	cm. 180 - cm. 180x6x6	335,00
TSP-20 18402000	cm. 200 - cm. 200x6x6	353,00

08610800	MITRA 800 • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800 cm. 80x7x80	474,00 14 / 0,05
-----------------	--	----------------------------



08611200	MITRA 1200 • Chimney jack 1200 / • Lüftungsaufsatz 1200 • Mitre 1200 / • Caperuza 1200 cm. 120x7x80	633,00 21 / 0,08
-----------------	--	----------------------------

08610801	CAMINO ANTIVENTO 800 • Draught diverter 800 / • Strömungssicherung 800 • Cheminee anti-vent 800 / • Chimenea antiviento 800 cm. 80x18x100	670,00 17,5 / 0,15
-----------------	--	------------------------------



08611201	CAMINO ANTIVENTO 1200 • Draught diverter 1200 / • Strömungssicherung 1200 • Cheminee anti-vent 1200 • Chimenea antiviento 1200 cm. 120x18x100	883,00 25,5 / 0,23
-----------------	---	------------------------------

SUPERLOTUS 70

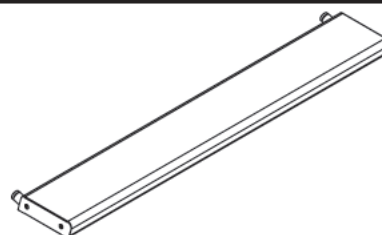
MOD.
COD.

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

€
KG / M³

MENSOLA ANTERIORE

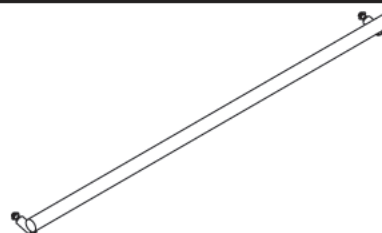
- Earlier shelf / • Frühere Regal
- Plus tôt plateau / • A principios de la plataforma



08570103	cm. 30x21x5h	331,00
08570104	cm. 40x21x5h	339,00
08570105	cm. 50x21x5h	349,00
08570106	cm. 60x21x5h	359,00
08570107	cm. 70x21x5h	368,00
08570108	cm. 80x21x5h	376,00
08570109	cm. 90x21x5h	386,00
08570110	cm. 100x21x5h	396,00
08570111	cm. 110x21x5h	407,00
08570112	cm. 120x21x5h	417,00
08570113	cm. 130x21x5h	432,00
08570114	cm. 140x21x5h	441,00
08570115	cm. 150x21x5h	455,00
08570116	cm. 160x21x5h	468,00

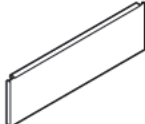
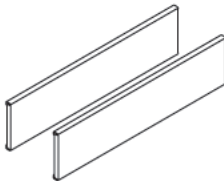
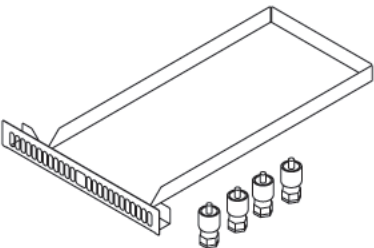
CORRIMANO

- Handrail / • Hand Lauf
- Main courante / • Pasamano



08570002	cm. 20x7x4h	275,00
08570003	cm. 30x7x4h	280,00
08570004	cm. 40x7x4h	284,00
08570005	cm. 50x7x4h	292,00
08570006	cm. 60x7x4h	301,00
08570007	cm. 70x7x4h	307,00
08570008	cm. 80x7x4h	311,00
08570009	cm. 90x7x4h	315,00
08570010	cm. 100x7x4h	320,00
08570011	cm. 110x7x4h	331,00
08570012	cm. 120x7x4h	339,00
08570013	cm. 130x7x4h	350,00
08570014	cm. 140x7x4h	362,00
08570015	cm. 150x7x4h	395,00
08570016	cm. 160x7x4h	427,00

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		43,00
ZB	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth • Grundsockel • Plinthe frontal • Zocolos base a mt.		116,00
FZ-7 08480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT • Side plinth - kit • Seitensockel - kit • Plinthe lateral - kit • Zocolos lateral - kit cm. 1,5x61x6h		237,00
CZ-72 08480002	CASSETTO ZOCCOLO - KIT • Drawer clog - kit • Schubladen sockel - kit • Tiroir plinthe - kit • Cajon zocolos - kit cm. 20x61x5,5h		139,00
CZ-74 08480004	cm. 40x61x5,5h		185,00
CZ-76 08480006	cm. 60x61x5,5h		244,00
CZ-78 08480008	cm. 80x61x5,5h		306,00
CZ-712 08480012	cm. 120x61x5,5h		427,00



LÍNEA 90



**COCINAS PROFESIONALES EQUIPADAS
HASTA EL MÍNIMO DETALLE**



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
PH50-98G



**COCINA A GAS CON HORNO
Y PLACA RADIANTE**
TPF4-912G



PLACA RADIANTE A GAS
TPT-98G

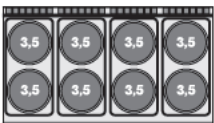


COCINA A GAS
PCT-98G

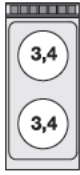
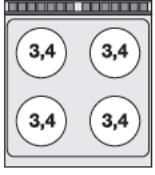
IPERLOTUS 90 TOP

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 V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
PLT-92 19010200	PIANO LAVORO • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • Sobre de trabajo cm. 20x90x28h			546,00 18 / 0,12
PLST-94 19010401	cm. 40x90x28h			578,00 23 / 0,18
PLST-96 19010601	cm. 60x90x28h			930,00 29 / 0,28
PLST-98 19010801	cm. 80x90x28h			1.035,00 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			772,00 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 inox cm. 49,5x50x15h • Sobre de trabajo. Cajón cm. 49,5x50x15h inox cm. 60x90x28h			1.147,00 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			1.273,00 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-évier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h • Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h cm. 40x90x28h			1.005,00 24 / 0,18

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO €/KG / M ³
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	1.168,00 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	2.350,00 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	3.221,00 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	4.131,00 131 / 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	1.620,00 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	2.995,00 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	4.703,00 112 / 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	5.851,00 150 / 0,68 

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
PCCT-94ET 19030432	PIANO COTTURA VETRO CERAMICA 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 - vidrio cm.35x77 cm. 40x90x28h		6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.011,00 38 / 0,18 
PCCT-98ET 19030832	PIANO COTTURA VETRO CERAMICA 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 - vidrio cm.75x77 cm. 80x90x28h		13,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.523,00 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	6.901,00 38 / 0,18
PCIT-94ETD 19030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			7.391,00 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	5.046,00 34 / 0,18
PCIWT-94ETD 19030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			5.291,00 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	13.249,00 76 / 0,35
PCIT-98ETD 19030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			14.229,00 76 / 0,35

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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	1.403,00 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	2.457,00 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	3.461,00 131 / 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	4.500,00 168 / 0,68
PAT-98G 19210851	"PAELLERO" GAS • "PAELLERO" Gas • "PAELLERO" Gas • "PAELLERO" gaz • "PAELLERO" gas cm. 80x90x28h	26,7 kW 22.962 kcal/h	3.604,00 139 / 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	1.771,00 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	2.600,00 137 / 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	3.277,00 108 / 0,35

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	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

19.659,00
80 / 0,35

TPIT-98ETD
19120838

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

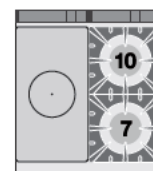
20.639,00
80 / 0,35

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

2.666,00
130 / 0,35



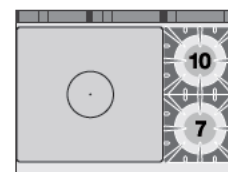
TP2T-912G
19291250

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

3.866,00
157 / 0,51



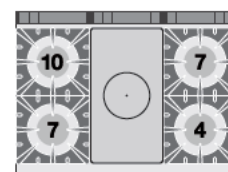
TP4T-912G
19301250

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

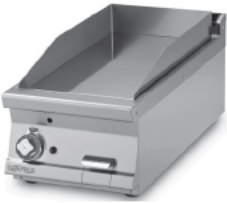
3.646,00
155 / 0,51



IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	6 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/PRECIO €/KG / M²
BMT-94EM 19050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • 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 maria monofásico - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h cm. 40x90x28h		2,85 kW 230V~ 50/60 Hz		1.379,00 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 maria gas - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h cm. 40x90x28h		3,5 kW 3.010 kcal/h		1.638,00 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 maria trifásico - Cuba para GN 2/1 + 2 xGN 1/3 h.15 cm. 80x90x28h		5,7 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		1.969,00 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 maria gas - Cuba para GN 2/1 + 2 xGN 1/3 15h cm. 80x90x28h		6,5 kW 5.590 kcal/h		2.402,00 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		1.412,00 48 / 0,18

IPERLOTUS 90 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	PREZZO/PRICE PREIS/PRD/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	1.877,00 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			1.995,00 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			2.353,00 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			2.466,00 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	1.958,00 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			2.053,00 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 chromée gaz Plaque cm. 36x68 • Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 36x68			2.346,00 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			2.456,00 71 / 0,18

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
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		$\frac{15}{400V-3N}$ kW 50/60 Hz	2.781,00 103 / 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			2.920,00 103 / 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			3.062,00 103 / 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			3.415,00 103 / 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			3.552,00 103 / 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			3.690,00 103 / 0,41
				

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	18 kW 15.480 kcal/h	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			3.004,00 108 / 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			3.144,00 108 / 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			3.281,00 108 / 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			3.736,00 108 / 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			3.879,00 108 / 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			4.026,00 108 / 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	2.810,00 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	4.694,00 92 / 0,41

IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V}$ $\frac{Hz}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M ³
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		$\frac{7,8 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	2.052,00 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		$\frac{12 kW}{10.320 kcal/h}$	2.106,00 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		$\frac{15,6 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	3.122,00 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		$\frac{24 kW}{20.640 kcal/h}$	3.273,00 97 / 0,41
CWKT-94ET 19080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inoxcm. 27x63 ribaltabile • CONTACT Grill threephase - rotatable 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		$\frac{5,415 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	2.724,00 55 / 0,21
CWKT-98ET 19080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inoxcm. 55x63 ribaltabile - 2 zone cottura • CONTACT Grill threephase - rotatable 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		$\frac{10,83 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	3.795,00 85 / 0,41

IPERLOTUS 90 TOP

MOD.
COD.

DESCRIZIONE/
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

6 kW

kcal/h

12 kW

10.320 kcal/h

PREZZO/PRICE
PREIS/PRX/PRECIO

€

KG / M²

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

2.342,00

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

2.612,00

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

3.050,00

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

3.575,00

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

3.403,00

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



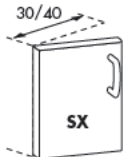
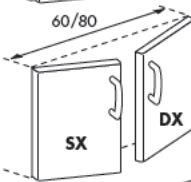
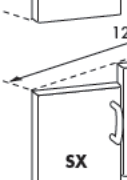
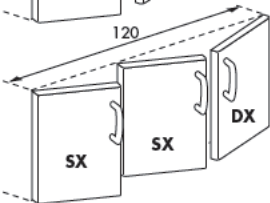
24 kW

20.640 kcal/h

4.162,00

81 / 0,41

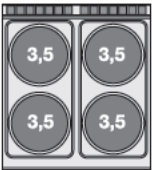
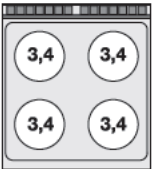
IPERLOTUS 90 TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	Ø kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
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		3.302,00 80 / 0,6
CMF-98 09490800	COPERCHIO per MFV-98E • Lid for MFV-98E • Berichterstattung für MFV-98E • Couvercle pour MFV-98E • Cubertura para MFV-98E cm. 80x82,5x2,8h				225,00 6 / 0,02
MPI-94 09410403	BASE CON PORTA PER INDUZIONE • Stand with door for induction top • Unterbau für Induktions mit Tür • Placard pour induction avec porte • Mueble base para inducción con puerta cm. 40x81x57h				683,00 22 / 0,24
MPI-98 09410803	cm. 80x81x57h				789,00 29 / 0,45
M-94 09410400	BASE NEUTRA • Stand • Offener Unterbau • Placard ouvert • Mueble base cm. 40x78,5x57h				468,00 19 / 0,24
M-96 09410600	cm. 60x78,5x57h				534,00 23 / 0,35
M-98 09410800	cm. 80x78,5x57h				573,00 26 / 0,45
M-912 09411200	cm. 120x78,5x57h				767,00 38 / 0,64
M-916 09411600	cm. 160x78,5x57h				1.019,00 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				159,00 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				165,00 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				159,00 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				165,00 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	kW kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/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 Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques.			635,00 18 / 0,11
C-76/96 08440620	Cajonera 400 - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas. cm. 39,5x59x47,5h			
C-78/98 08440820	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 meuble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.			879,00 22 / 0,18
D-90 09470001	Cajonera 600 - N. 2 cajones con 2 contenedores de acero inox, guías telescópicas. cm. 59,5x59x47,5h			
PT-74/94 08460002				
PT-78/98 08460012	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 Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques.			896,00 26 / 0,22
531048800	Cajonera 800 - N. 2 cajones con 4 contenedores GN 1/1 15h de plástico, guías telescópicas. cm. 79,5x59x47,5h			
	DIVISORIO base neutra Spacer for stand Trennwand für offener unterbau Separation pour placard ouvert Divisorio para mueble base cm. 5x78x38h			161,00 2,5 / 0,015
	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.			344,00 2,5 / 0,01
	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.			459,00 4 / 0,02
	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			72,00 0,8 / 0,02

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	7 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	4.159,00 142 / 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	4.516,00 142 / 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	5.027,00 150 / 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	5.384,00 150 / 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 electric 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	5.558,00 130 / 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	5.914,00 130 / 0,88	

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kw kcal/h	kw Y- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/Kg / M²
--------------	---	---	--------------	----------------	--

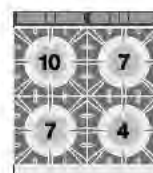
CF4-98G
09680850

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico
GN 2/1 cm. 68x73x34h
• Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven
GN 2/1 cm. 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

3.884,00
166 / 0,88



CF4-98GE
09690860

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h
• Gas Range - N. 4 burners - traditional electric 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

3.961,00
164 / 0,88

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

4.317,00
164 / 0,88

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

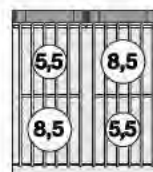
CF4A-98G
09750850

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
• Cuisiniere 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

5.196,00
166 / 0,88



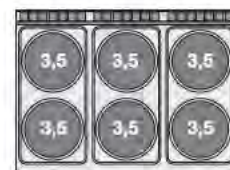
CF6-912ETV
09661230

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

5.478,00
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

5.834,00
200 / 1,31

IPERLOTUS 90

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/hkW
V~
HzPREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³CFQ6-912ETV
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
Schränkelement 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

6.927,00
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 Schränkelement 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

7.283,00
212 / 1,31

CF6-912ET
09661232

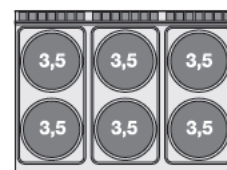
CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico
GN 3/1 cm. 108x73x34h

- 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

5.936,00
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

7.378,00
218 / 1,31



IPERLOTUS 90

MOD.
COD.

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

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

kW
kcal/h
V-
Hz

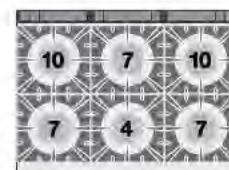
PREZZO/PRICE
FREIS/PRD/PRECIO
€/KG / M³

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 Élément 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
5.263,00
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 electric 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
5.357,00
228 / 1,31

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

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
5.717,00
228 / 1,31

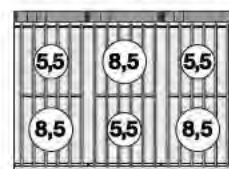
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

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
6.782,00
230 / 1,31

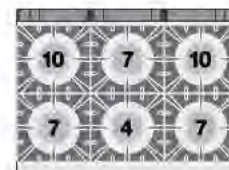


CF6-912G
09681250

- 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
5.660,00
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
5.765,00
230 / 1,31

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

IPERLOTUS 90

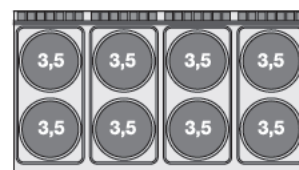
MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/h
V~
HzPREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³CF8-916ET
09661632

- 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

7.868,00
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

9.278,00
266 / 1,86

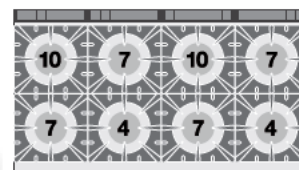
CF8-916G
09681650

- CUCINA 8 fuochi - 2 Forni gas statici
GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional gas-oven
GN 2/1 cm. 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

7.740,00
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

7.912,00
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

6 kW kcal/h
9,2 kW V~ Hz

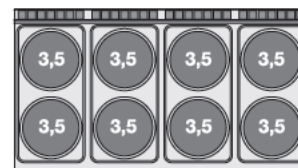
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

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 - Élément 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 7.410,00
400V~3N 234 / 1,86
50/60 Hz

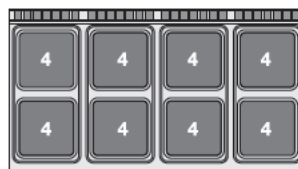


CFQ8-916ETV
09661631

- 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 - Élément 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 8.813,00
400V~3N 254 / 1,86
50/60 Hz

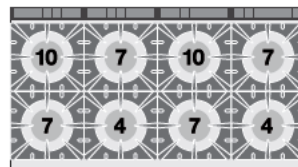


CF8-916GV
09681651

- 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 - Élément 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 7.448,00
59.270 kcal/h 306 / 1,86



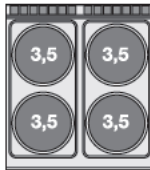
CF8-916GEV
09691661

- 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
 - Cuisinière 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 7.555,00
48.160 kcal/h 299 / 1,86

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V \sim}$ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
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		$\frac{7,0 kW}{400V \sim 2N}$ $\frac{230V \sim 3}{230V \sim}$ 50/60 Hz	1.439,00 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		$\frac{14,0 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	2.667,00 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 triphase sur armoire ouvert - N. 6 plaques • Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas cm. 120x90x90h		$\frac{21,0 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	3.636,00 114 / 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 triphase sur armoire ouvert - N. 8 plaques • Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 8 planchas cm. 160x90x90h		$\frac{28 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	4.580,00 154 / 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		$\frac{8,0 kW}{400V \sim 2N}$ $\frac{230V \sim 3}{230V \sim}$ 50/60 Hz	1.894,00 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		$\frac{16,0 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	3.424,00 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		$\frac{24,0 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	4.716,00 129 / 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		$\frac{32 kW}{400V \sim 3N}$ 50/60 Hz	6.099,00 170 / 1,86 

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h 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 - vidrio cm.35x77 cm. 40x90x90h		6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.382,00 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 - vidrio cm. 75 x77 cm. 80x90x90h		13,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.837,00 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	7.261,00 57 / 0,46
PCI-94ETD 09030438	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			7.766,00 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	5.451,00 53 / 0,46
PCIW-94ETD 09030439	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			5.703,00 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	13.857,00 94 / 0,88
PCI-98ETD 09030838	Comandi digitali • Digital controls / • Digitale Steuerungen • Commandes numériques / • Controles digitales			14.866,00 94 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. _____
COD. _____

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

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kW kcal/h
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

1.675,00
71 / 0,46



PC-98G
09210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE

A GIORNO 4 fuochi

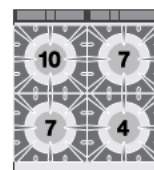
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners
- Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 4 quemadores**

cm. 80x90x90h



28 kW
24.080 kcal/h

2.670,00
100 / 0,88



PC-912G
09211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE

A GIORNO 6 fuochi

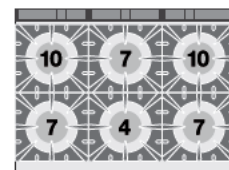
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners
- Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 6 quemadores**

cm. 120x90x90h



45 kW
38.700 kcal/h

3.862,00
142 / 1,31



PC-916G
09211650

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE

A GIORNO 8 Fuochi

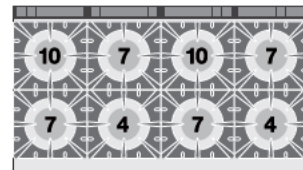
- Gas heated boiling unit on open cabinet - 8 burners
- Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 8 Kochstellen
- Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feuxvifs
- **Sobres de cocción gas sobre mueble abierto - 8 quemadores**

cm. 160x90x90h



56 kW
48.160 kcal/h

5.070,00
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	PREZZO/PRICE FREIS/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

2.115,00
71 / 0,46

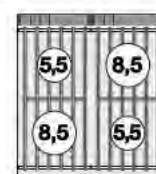


- PCA-98G**
09310850
- PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO -
4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore
• Water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners -
Water loading tap + overflow device
• Wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen -
Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
• 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

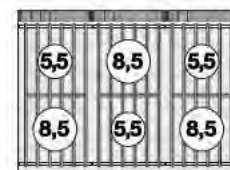
3.392,00
100 / 0,88



- 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

4.897,00
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

3.798,00
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

5.013,00
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 / VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	---------------------------------------	--

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 2.011,00
6.020 kcal/h 75 / 0,45

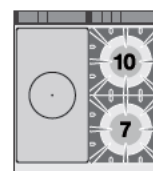
TP-98G
09290850 TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm 77x73
 • Solid top on open unit - Plate 77x73 cm
 • Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 77x73 cm
 • Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 77x73
 • **Placa de cocción sobre mueble abierto - Placa cm 77x73**
cm. 80x90x90h



12 kW 2.951,00
10.320 kcal/h 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

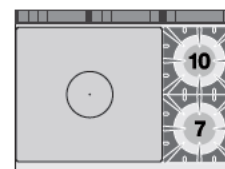
24 kW 2.940,00
20.640 kcal/h 139 / 0,88



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



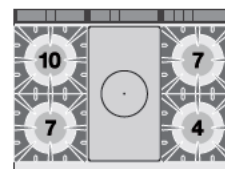
29 kW 4.264,00
24.940 kcal/h 166 / 1,31



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 4.083,00
30.100 kcal/h 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/PRD/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---	---

TP-98ET
09120830

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 70x68 - 4 zone
• Solid top on open unit - Plate cm. 70x68
• Kochplatten auf 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

3.568,00
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

20.765,00
95 / 0,88

TPI-98ETD
09120838

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

21.774,00
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 electric 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

4.570,00
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

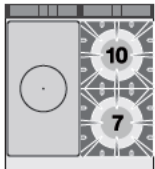
18,92 kW

400V~3N

50/60 Hz

4.927,00
180 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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		4.268,00 194 / 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		4.355,00 196 / 0,88
			6,7 kW 400V~3N 50/60 Hz		
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		4.712,00 196 / 0,88
			5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		
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		4.297,00 181 / 0,88
					
TPF2-98GE 09720860	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		4.384,00 191 / 0,88
			6,7 kW 400V~3N 50/60 Hz		
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		4.740,00 191 / 0,88
			5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		

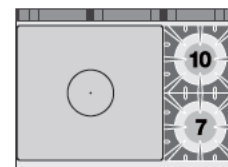
IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	7 kW V- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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 **5.745,00**
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 electric 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 **5.832,00**
250 / 1,31

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

- 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**

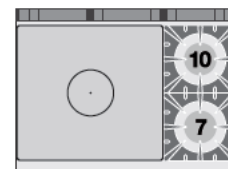
29 kW
24.940 kcal/h **6.189,00**
250 / 1,31

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

- 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 **6.024,00**
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 electric 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 **6.138,00**
260 / 1,31

9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

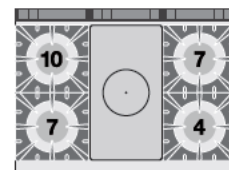
IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kw V Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
--------------	---	---	--------------	---------------	--

- TPF4-912GV** TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS
09721251 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 5.824,00
37.410 kcal/h 249 / 1,31



- TPF4-912GEV** TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico
09731261 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 5.910,00
30.100 kcal/h 245 / 1,31

6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

- TPFV4-912GEV** TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico
09721266 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**

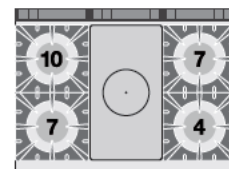
35 kW 6.267,00
30.100 kcal/h 245 / 1,31

5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

- TPF4-912G** TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS
09721250 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 6.189,00
41.280 kcal/h 259 / 1,31



- TPF4-912GE** TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico
09731260 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 6.300,00
30.100 kcal/h 255 / 1,31

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	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	1.850,00 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	1.985,00 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	2.013,00 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	2.498,00 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	2.872,00 81 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	----------------	------------------	---

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	3.001,00
400V~3N	57 / 0,46
50/60 Hz	

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	3.390,00
400V~3N	57 / 0,46
50/60 Hz	

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

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	3.114,00
11.997 kcal/h	68 / 0,46

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

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	3.338,00
11.997 kcal/h	68 / 0,46

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

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

27 kW
400V~3N
50/60 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

5.014,00
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

5.794,00
98 / 0,88

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6
		1/3		1/3	1/6

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

5.267,00
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

5.712,00
116 / 0,88

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6
		1/3		1/3	1/6

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	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V} \sim}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
--------------	---	---	--	---

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
- Cuisneur 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

4.570,00
93 / 0,88



1/1	1/2	1/3	1/3	1/6/1/6	1/6/1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6/1/6
		1/3		1/3	1/6/1/6

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

4.647,00
110 / 0,88

1/1

1/2

1/3

1/3

1/6/1/6

1/6/1/6

1/2

1/3

1/3

2/3

1/6/1/6

1/6/1/6

1/3

1/3

1/3

1/3

1/6/1/6

1/6/1/6

COMBINAZIONI X 2

- Combinations x 2 / • Zusammenstellungen x 2
- Combinaisons x 2 / • **Combinación múltiple x 2**

CPP-94G 09270452	CUOCIPISTA 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 • Cuiser 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 3.536,00 69 / 0,54
----------------------------	--	--	---

CPPA-94G	Carico acqua automatico con sensore di livello		23,5 kW	3.753,00
09270457	• 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		20.210 kcal/h	69 / 0,54
			0,035 KW	
			230V~	
			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	6 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 Korb 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

3.634,00
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 Korb 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 temporizado o manual, 3 barras**

cm. 20x90x90h

0,525 KW
230V~
50/60 Hz

3.634,00
65 / 0,46

COMBINAZIONI

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

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6
	1/2	1/3	2/3	1/6

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

7.418,00
107 / 1,2

PI100A-98ET
0911A831

Carico automatico intercapedine

- Automatic water-charge of double jacket
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- **Carga automática de la camisa intercambiador**

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.252,00
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

8.741,00
113 / 1,2

PIA100A-98ET
0911A833

Carico automatico intercapedine

- Automatic water-charge of double jacket
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- **Carga automática de la camisa intercambiador**

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.575,00
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-Kochkessel 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

5.859,00
106 / 1,2

PDA100-98G
09280852

PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE
Vasca Ø cm. 60x42h

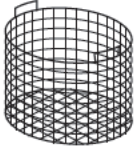
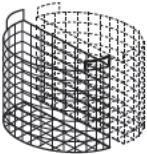
- Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave
- Tank Ø cm. 60x42h
- Direkter Gas-Kochkessel 100 lt. Druckkessel
- Becken Ø cm. 60x42h
- Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h
- **Marmita de calefacción directa lt. 100 autoclave Cuba Ø cm. 60x42h**

cm. 80x90x90h

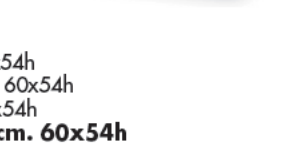
21 kW
18.060 kcal/h

7.198,00
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/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE € KG / M ³
PI100-98G 09280851	PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h • Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h • Indirekter Gas-Kochkessel 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	7.655,00 131 / 1,2
PI100A-98G 0928A851	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • 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	9.640,00 131 / 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	8.978,00 136 / 1,2
PIA100A-98G 0928A853	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • 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	10.963,00 136 / 1,2
531043401	OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 100 LT • 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 56x34,5h			945,00 5 / 0,044
531043501	OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 150 LT • 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 56x47h			987,00 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			578,00 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			704,00 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			124,00 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/VOLTAGE	18 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
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	7.718,00 110 / 1,2
PI150A-98ET 0911A836	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • Carga automática de la camisa intercambiador		18 kW 400V~3N 50/60 Hz	9.551,00 110 / 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	9.072,00 116 / 1,2
PIA150A-98ET 0911A837	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • Carga automática de la camisa intercambiador		18 kW 400V~3N 50/60 Hz	10.905,00 116 / 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	6.001,00 108 / 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	7.355,00 113 / 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	7.922,00 135 / 1,2
PI150A-98G 0928A856	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • 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	9.908,00 135 / 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	9.277,00 115 / 1,2
PIA150A-98G 0928A857	Carico automatico intercapedine • Automatic water-charge of double jacket • Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel • Remplissage automatique dans la double paroi • Carga automática de la camisa intercambiador		21 kW 18.060 kcal/h 0,1 KW 230V~	11.262,00 115 / 1,2

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h 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 • Griddeplatte 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		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.127,00 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 • Griddeplatte 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			2.279,00 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 • Griddeplatte 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			2.522,00 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 • Griddeplatte 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			2.669,00 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-Griddeplatte 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		9 kW 7.740 kcal/h	2.095,00 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-Griddeplatte 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			2.242,00 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-Griddeplatte 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			2.512,00 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-Griddeplatte 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			2.660,00 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	15 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
--------------	---	---	------------------------------	--

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
3.094,00
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 nervurée triphase sur armoire ouvert
Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson
Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto
Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción

3.276,00
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 nervurée 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

3.456,00
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 chromée 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

3.683,00
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 nervurée chromée 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

3.861,00
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 nervurée chromée 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

4.039,00
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/VOLTAGE	18 kW 15.480 kcal/h	PREZZO/PRICE € KG / M ³
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	3.204,00 134 / 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 nervurée 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			3.353,00 134 / 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 nervurée électriques sur armoire ouvert Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • Fry-top estriado gas sobre mueble abierto Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción			3.509,00 134 / 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 chromée 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			3.938,00 134 / 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 nervurée chromée 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			4.121,00 134 / 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 nervurée chromée 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			4.306,00 134 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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 Kochfläche 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	3.061,00 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 Kochfläche mit offenem Unterbau Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen - Rechaud triphase 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		7 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	5.061,00 109 / 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	6.305,00 256 / 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 chromée 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			7.193,00 256 / 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	6.413,00 266 / 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 chromée 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			7.332,00 266 / 1,86

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V~Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CW-94ET 09080430	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inoxcm. 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		$\frac{7,8 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	2.328,00 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		$\frac{12 \text{ kW}}{10.320 \text{ kcal/h}}$	2.267,00 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		$\frac{15,6 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	3.437,00 109 / 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		$\frac{24 \text{ kW}}{20.640 \text{ kcal/h}}$	3.525,00 131 / 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 - rotatable 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		$\frac{5,415 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	2.988,00 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 - rotatable 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 coccion		$\frac{10,83 \text{ kW}}{400\text{V} \sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	4.097,00 105 / 0,88

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	15 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	2.565,00 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	2.810,00 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	3.263,00 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	3.752,00 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	2.914,00 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	3.169,00 75 / 0,46

IPERLOTUS 90

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGEkW
kcal/hV~
HzPREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³F2/18-98ET
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

4.070,00
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

4.545,00
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

4.600,00
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

5.153,00
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	12 kW 400V~3N 50/60 Hz	12 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
BR80-98ETF/F 09070830	BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo ferro con coperchio • 80 lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid • Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung eisen boden mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond fer avec couvercle • Sartén 80 lt. abat. manual - Fondo hierro con tapa cm. 80x90x90h		12 kW 400V~3N 50/60 Hz	12 kW 400V~3N 50/60 Hz	5.339,00 156 / 0,88
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	12 kW 400V~3N 50/60 Hz	5.803,00 156 / 0,88
BRM80-98ETF/F 09070831	BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo ferro con coperchio • 80 lts. automatic tilt. brat pan - iron bottom with lid • Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung eisen boden mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle • Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa cm. 80x90x90h		12,1 kW 400V~3N 50 Hz	12,1 kW 400V~3N 50 Hz	6.613,00 162 / 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	12,1 kW 400V~3N 50 Hz	7.090,00 162 / 0,88
BR80-98GF/F 09240850	BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo ferro con coperchio • 80 lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid • Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - eisen boden mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond fer avec couvercle • Sartén 80 lt. abat. manual - Fondo hierro con tapa cm. 80x90x90h		22 kW 18.920 kcal/h	22 kW 18.920 kcal/h	5.328,00 159 / 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	22 kW 18.920 kcal/h	5.708,00 159 / 0,88
BRM80-98GF/F 09240851	BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo ferro con coperchio • 80 lts. automatic tilt. Brat pan - iron bottom with lid • Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - eisen boden mit Deckel • Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle • Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa cm. 80x90x90h		22 KW 18.920 kcal/h 0,1KW 230V~ 50 Hz	22 KW 18.920 kcal/h 0,1KW 230V~ 50 Hz	6.780,00 165 / 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	22 KW 18.920 kcal/h 0,1KW 230V~ 50 Hz	7.160,00 165 / 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 / VOLTAGE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRX / PRECIO KG / M ³
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 • Sautouse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x68x10h Sarten fija multifunción eléctrica Cuba cm. 30x68x10h cm. 40x90x90h		5,2 kW 400V~2N 50/60 Hz	3.306,00 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 • Sautouse 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	4.778,00 126 / 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 • Sautouse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h Sarten fija multifunción a gas - Cuba cm. 30x68x10h cm. 40x90x90h		9 kW 7.740 kcal/h	3.849,00 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 • Sautouse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h Sarten fija multifunción a gas - Cuba cm. 70x68x10h cm. 80x90x90h		18 kW 15.480 kcal/h	5.494,00 129 / 0,88
BR120-912ETF/F 09071230	BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo ferro con coperchio • 120 lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid • Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung eisen boden mit Deckel • Sautouse 120 lt. basc. manuel - Fond fer avec couvercle Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo hierro con tapa cm. 120x90x90h		18 kW 400V~3N 50/60 Hz	7.686,00 205 / 1,31
BR120-912ETF/I 09071235	BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio • 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung inoxboden. mit Deckel • Sautouse 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	8.450,00 205 / 1,31
BRM120-912ETF/F 09071231	BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo ferro con coperchio • 120 lts. automatic tilt. brat pan - iron bottom with lid • Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung eisen boden mit Deckel • Sautouse 120 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa cm. 120x90x90h		18,1 kW 400V~3N 50 Hz	8.961,00 211 / 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 • Sautouse 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	9.725,00 211 / 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	30 kW 25.800 kcal/h	30 kW 25.800 kcal/h	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	------------------------	------------------------	---

BR120-912GF/F
09241250

BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE
Vasca fondo ferro con coperchio
• 120 lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid
• Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung - eisen boden mit Deckel
• Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond fer avec couvercle
• **Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo hierro con tapa cm. 120x90x90h**



30 kW
25.800 kcal/h

7.572,00
208 / 1,31

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

8.396,00
208 / 1,31

BRM120-912GF/F
09241251

BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO
Vasca fondo ferro con coperchio
• 120 lts. automatic tilt. Brat pan - iron bottom with lid
• Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - eisen boden mit Deckel
• Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle
• **Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa cm. 120x90x90h**



30 KW
25.800 kcal/h

9.022,00
214 / 1,31

0,1KW
230V~
50 Hz

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

10.005,00
214 / 1,31

0,1KW
230V~
50 Hz

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**

843,00
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**



875,00
49 / 0,46

PLS-96
09010601

cm. 60x90x90h

1.299,00
59 / 0,72

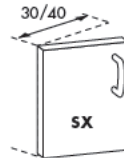
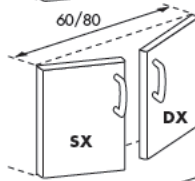
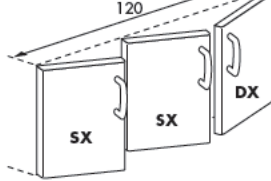
PLS-98
09010801

cm. 80x90x90h

1.380,00
70 / 0,88



IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/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			1.070,00 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			1.515,00 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			1.618,00 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-évier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h • Fregadero sobre mueble abierto - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h cm. 40x90x90h			1.290,00 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			159,00 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			165,00 3,5 / 0,006
P-73/93-SX 08430301	PORTA 300 SINISTRA • Left door 300 • Linke tür 300 • Porte gauche 300 • Puerta izquiera 300 cm. 29,5x2,5x47,5h			159,00 3 / 0,005
P-74/94-SX 08430401	PORTA 400 SINISTRA • Left door 400 • Linke tür 400 • Porte gauche 400 • Puerta izquiera 400 cm. 39,5x2,5x47,5h			165,00 3,5 / 0,006

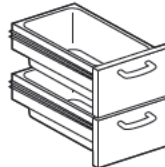
IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
--------------	--	---	--------------	---

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 Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL
- Tiroirs pour meuble 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

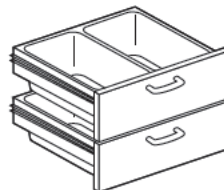


635,00
18 / 0,11

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 inox containers, telescopic guides. Only for PL
- Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL
- Tiroirs pour meuble 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



879,00
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

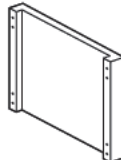
- Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL
- Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL
- Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. 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

896,00
26 / 0,22

D-9
09470000

DIVISORIO

- Spacer
- Trennwand
- Separation
- **Divisorio**
cm. 5x79x45h

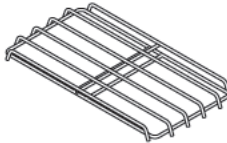
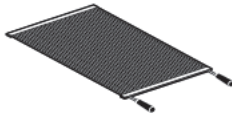
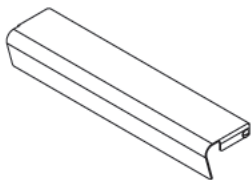


176,00
2,5 / 0,015

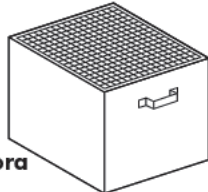
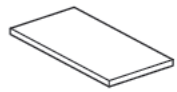
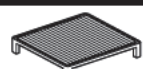
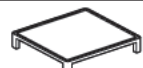
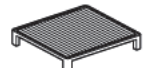
IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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			201,00 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			138,00 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			125,00 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			99,00 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			76,00 1 / 0,013

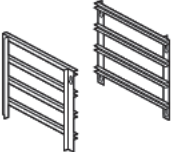
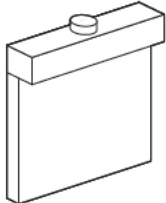
IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
CEA 09580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA • Pillar tap • Mischbatterie • Colonne de distribution eau • Rubinetto dispensador de agua			344,00 6 / 0,02
CEAT 19580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP • Pillar tap top • Mischbatterie top • Colonne de distribution eau top • Rubinetto dispensador de agua top			344,00 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)			172,00 9 / 0,03
09570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 90) • Grid for CW (90 line) • Gitter für CW (90. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 90) • Rejilla para CW (serie 90) cm. 36x68			453,00 12 / 0,015
09570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90) • Grid V for CW (90 line) • Gitter V für CW (90. Serie) • Grille V pour CW (serie 90) • Rejilla V para CW (serie 90) cm. 36x68			453,00 12 / 0,015
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA • Scraper for gooved plate • Schaber für gerillte Kochplatte • Racloir pour plaque nervurée • Rasqueta para placa ranurada			50,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA • Scraper for smooth chromed plate • Schaber für glatte verchromte Platte • Racloir pour plaque lisse au chrome • Rasqueta para placa lisa cromada			47,00
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			201,00
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			134,00
PFT-98 09620400	cm. 75x11x6h			226,00

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M ³
531041600	CESTINO 1/2 per F18-E & F16P-G • Basket 1/2 for F18-E & F16P-G / • Korb 1/2 zur Friteuse F18-E & F16P-G • Panier 1/2 pour F18-E & F16P-G / • Cesta 1/2 para F18-E & F16P-G cm. 13,5x29x15h			62,00 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			62,00 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			109,00 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			109,00 1,5 / 0,035
KITSS-90 09580050	KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitrice 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	101,00
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			180,00 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			114,00 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			152,00 5 / 0,04
TG-94 09580400	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de découpe / • Picador de plástico cm. 39x75x2,5h			122,00 8 / 0,015
TG-98 09580800	TAGLIERE PLASTICA • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de découpe / • Picador de plástico cm. 79x75x2,5h			246,00 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			161,00 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			216,00 11 / 0,006
PLFT/9 09590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte glatt für Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille / • Plancha lisa por red de varilla cm. 36x39			155,00 11 / 0,006
PRFT/9 09590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille / • Plancha estriada por red de varilla cm. 36x39			210,00 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	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • Rejilla de reducción cm. 25x25			30,00 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			341,00 5 / 0,01
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado cm. Ø22,5x3,5h			127,00 2 / 0,006
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA • Heater for range's cabinet • Heizer für Herden-Schränkelement • Réchauffeur pour armoire du fourneau • Calefacción para armario neutro de la cocina cm. 32x48,5x8h		0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	731,00 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 neutralen schrankelement, PL • Seulement sur element neutre du four, PL • Solo en zona cocina, PL	344,00 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.			459,00 4 / 0,02
09610400	MITRA 400 • Chimney jack 400 / • Lüftungsaufsatz 400 • Mitre 400 / • Caperuza 400 cm. 40x7x95			324,00 8 / 0,2
09610800	MITRA 800 • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800 cm. 80x19x94			538,00 8 / 0,2
09610401	CAMINO ANTIVENTO 400 • Draught diverter 400 • Strömungssicherung 400 • Cheminée anti-vent 400 • Chimenea contra viento 400 cm. 40x18x120			569,00 8 / 0,08
09610801	cm. 80x18x120			666,00 17,5 / 0,15
09611201	cm. 120x18x120			879,00 23,5 / 0,25

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	1 kW kcal/h	1 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)
 - Élément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz)
 - **Chapa de cierre para CF-PC-TP (solo gas)**



58,00
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
 - Élément de jonction pour tous les autres modèles
 - **Chapa de cierre para todos los demás modelos**

58,00
1 / 0,001

- TESTATA 1 LATO SERIE 90
- Head 1 side S90
 - Abschluss element 1 seite S90
 - Element de jonction 1 coté S90
 - **Embellecedor 1 lado S90**



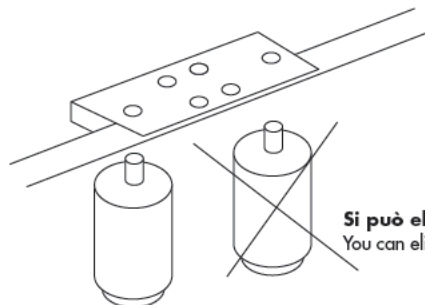
221,00
10 / 0,01

- TESTATA 2 LATI SERIE 90
- Head 2 sides S90
 - Abschluss element seiten S90
 - Element de jonction 2 cotés S90
 - **Embellecedor 2 lados S90**



441,00
20 / 0,02

- SIA-7/9**
08480000
- STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
- Lower bracket to join two items



Si può eliminare
You can eliminate

48,00
2 / 0,001

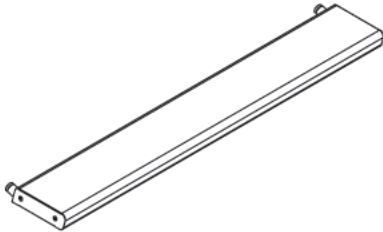
- SR-100**
50900001
- SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno
- Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake
 - 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse
 - Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein
 - **Equipo 4 ruedas Ø 100x30, 2 con frenos cm. 12,7h**

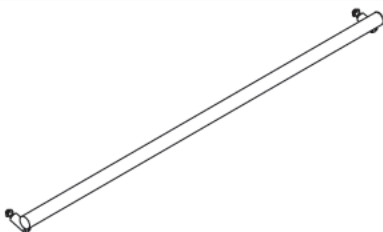


288,00
1 / 0,01

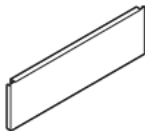
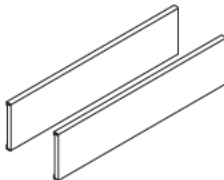
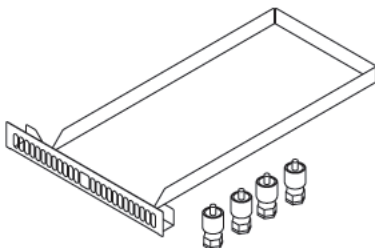
IPERLOTUS 90

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	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/PRECIO €/M ²
--------------	---	---	--------------	--

	Mensola anteriore • Earlier shelf • Frühere Regal • Plus tôt plateau • A principios de la plataforma			
08570103	cm. 30x21x5h			329,00
08570104	cm. 40x21x5h			337,00
08570105	cm. 50x21x5h			348,00
08570106	cm. 60x21x5h			357,00
08570107	cm. 70x21x5h			365,00
08570108	cm. 80x21x5h			374,00
08570109	cm. 90x21x5h			385,00
08570110	cm. 100x21x5h			394,00
08570111	cm. 110x21x5h			405,00
08570112	cm. 120x21x5h			416,00
08570113	cm. 130x21x5h			429,00
08570114	cm. 140x21x5h			439,00
08570115	cm. 150x21x5h			453,00
08570116	cm. 160x21x5h			466,00

	Corrimano • Handrail • Hand Lauf • Main courante • Pasamano			
08570002	cm. 20x7x4h			274,00
08570003	cm. 30x7x4h			279,00
08570004	cm. 40x7x4h			282,00
08570005	cm. 50x7x4h			291,00
08570006	cm. 60x7x4h			299,00
08570007	cm. 70x7x4h			305,00
08570008	cm. 80x7x4h			310,00
08570009	cm. 90x7x4h			314,00
08570010	cm. 100x7x4h			319,00
08570011	cm. 110x7x4h			329,00
08570012	cm. 120x7x4h			337,00
08570013	cm. 130x7x4h			349,00
08570014	cm. 140x7x4h			360,00
08570015	cm. 150x7x4h			393,00
08570016	cm. 160x7x4h			425,00

IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
533116300	Giunzione corrimano • Juncion handrail • Gelenk Hand lauf • Main courante de l'embranchement • Conexión pasamano cm. Ø 3x2,4			43,00
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE • Front plinth • Grundsokkel • Plinthe frontal • Zocolos base a mt.			114,00
FZ-9 09480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT • Side plinth - kit • Seitensokkel - kit • Plinthe lateral - kit • Zocolos lateral - kit cm. 1,5x80x6h			243,00
CZ-94 09480004	CASSETTO ZOCCOLO - KIT • Drawer clog - kit • Schubladen sockel - kit • Tiroir plinthe - kit • Cajon zocolos - kit cm. 40x81x5,5h			214,00
CZ-98 09480008	cm. 80x81x5,5h			330,00
CZ-912 09480012	cm. 120x81x5,5h			452,00

IPERLOTUS 90

MOD. _____
COD. _____

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

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kW
kcal/h
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.: gekuhler unterbau: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B.: soubassement frigere: 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 prix à part.
- Nuevas series Lotus con los listinos separados.**



CAMPANAS



**ASPIRANTES, EN PARED
Y CENTRALES**



CAMPANA PARED COMPLETA
K-12S

CAMPANAS



INFOGRAFÍA CONJUNTO CAMPANA PARED COMPLETA



CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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. $\frac{0,563 kW}{230V \sim}$ 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		Ø 25 cm. $\frac{0,570 kW}{230V \sim}$ 50/60 Hz	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			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		Ø 25 cm. $\frac{0,846 kW}{230V \sim}$ 50/60 Hz	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. $\frac{0,864 kW}{230V \sim}$ 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		Ø 25 cm. $\frac{0,864 kW}{230V \sim}$ 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		Ø 25 cm. $\frac{0,886 kW}{230V \sim}$ 50/60 Hz	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			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		Ø 25 cm. $\frac{0,886 kW}{230V \sim}$ 50/60 Hz	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		Ø 25 cm. $\frac{0,886 kW}{230V \sim}$ 50/60 Hz	3.104,00 84 / 1,5

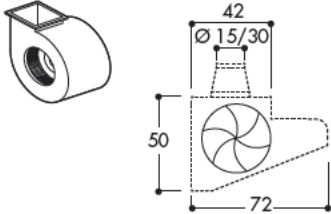
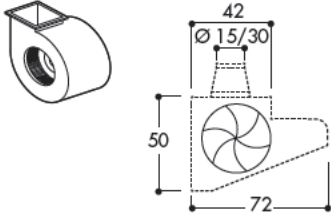
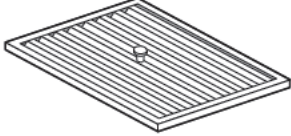
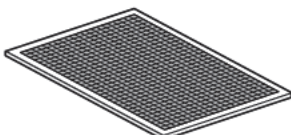
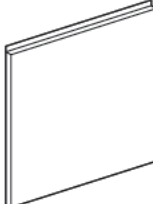
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO	€ KG / M ³
--------------	--	---	--------------	----------------	-----------------------------------	--------------------------

282

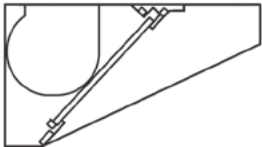
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h	1 kw V Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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

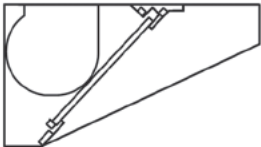
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\dot{q}_{kW}$ kcal/h $\dot{q}_{kW}$ 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 monophasé 1500 mc/h • Motor aspirante monofásico 1500 mc/h		$\dot{q}_{0,552}$ 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 monophasé 2600 mc/h • Motor aspirante monofásico 2600 mc/h		$\dot{q}_{0,828}$ KW 230V~ 50/60 Hz	673,00 16 / 0,06
SIK 5/4 30201201	FILTRO LABIRINTO PER K&KE • Labyrinth filter • Labyrinthfilter • Filtre à labyrinthe • 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		$\dot{q}_{0,011}$ KW 230V~ 50/60 Hz	196,00 1 /
LC10/16 30020021	cm. 66		$\dot{q}_{0,018}$ KW 230V~ 50/60 Hz	225,00 2 /
LC18/22 30020022	cm. 127		$\dot{q}_{0,036}$ KW 230V~ 50/60 Hz	265,00 3 /
LC24/30 30020023	cm. 157		$\dot{q}_{0,058}$ 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 /

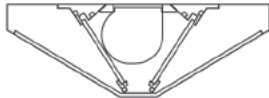
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
_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		$\frac{0,42 kW}{230V \sim}$ 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

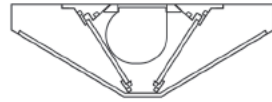
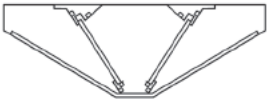
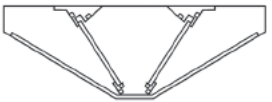
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	0,84 kW 230V~ 50/60 Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRD / 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 • Hotte 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

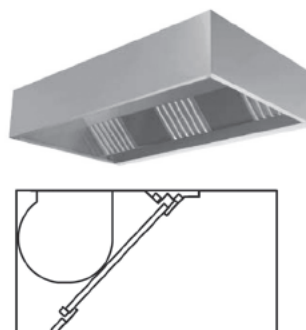
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{V}$ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
_01C1V1412	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 complete de moteur. 1848 mc/h - 0,3 m/sec • Campanas centrales completa del motor. 1848 mc/h - 0,3 m/sec cm. 120x140x50h	 	$\nearrow$ 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 complete 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		$\nearrow$ 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	0,42 kW 230V~ 50/60 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

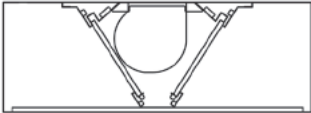
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
_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



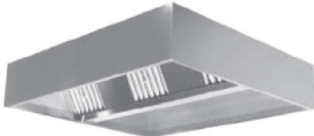
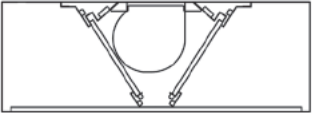
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 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 • Parallelepipiped wall hood complete of 2 motors. 3388 mc/h - 0,3 m/sec • Parallelepipipedische 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 • Parallelepipiped wall hood without motor • Parallelepipipedische 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 / 2,88

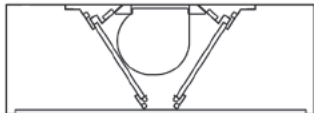
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{V\sim}$ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/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		$\frac{0,42 kW}{230V\sim}$ 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		$\frac{0,84 kW}{230V\sim}$ 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

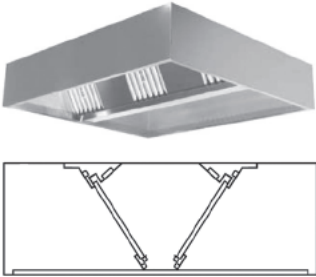
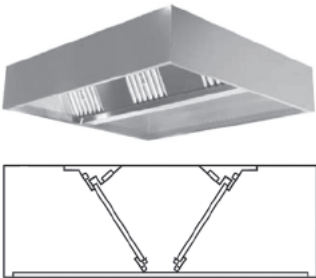
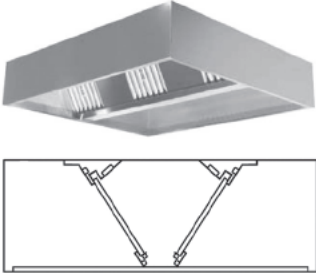
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	0,42 kW 230V~ 50/60 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

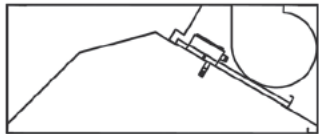
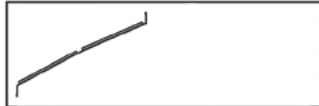
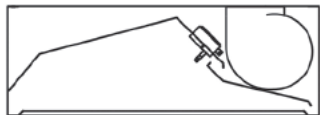
CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
_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 moteurs. 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

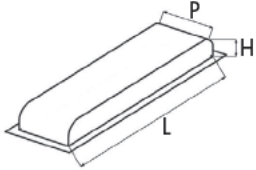
CAPPE

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	PREZZO/PRICE € KG / M ³
_03C0N1416	CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore • Parallelepipiped central hood without motor • Parallelepipipedische 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 • Parallelepipiped central hood without motor • Parallelepipipedische 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 • Parallelepipiped central hood without motor • Parallelepipipedische 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/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	0,3 kW 230V~ 50 Hz	PREZZO/PRICE € KG / M ³
_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 Geschirrspüler • "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 Geschirrspüler • 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

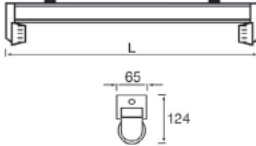
CAPPE

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 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

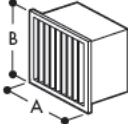
Schema disposizione lampade su cappe: larghezza cappa / cappa a muro / cappa centrale
 • Layout of light fixtures on hoods: hood length / wall hood / island hood
 • Anbringungsschema der Deckenlampen an den Dunstabzugshauben:
 Haubenlänge / Wandhaube / Deckenhaube
 • Schéma de positionnement des luminaires 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

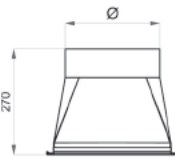
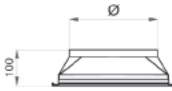
cm.280 ÷ 400 / 2xLP36 / 4xLP36

_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/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
_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		$\frac{230V \sim}{50 Hz}$	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		$\frac{230V \sim}{50 Hz}$	223,00 0,5 / 0,002
N.B. i variatori di velocità sono dotati di una uscita per comandare un'elettrovalvola per gas a 230V~.				
_FLA4050	Filtri a labirinto per cappe • Labyrinth filter for hood / • Labyrinthfilter für haube • Filtre à labyrinthe 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 labyrinthe 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 mt. • 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 mt. • Flexible tube at mt. / • Inox Schlauch das Mete • Tube flexible (au mètre) / • Tubo inox flexible por mt lineal cm.Ø20			62,00
T-25 30022500	cm.Ø25			114,00
T-30 30023000	cm.Ø30			132,00
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			165,00
R-20 30032000	cm.Ø20			30,00
R-25 30032500	cm.Ø25			34,00
R-30 30033000	cm.Ø30			40,00
				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	ΔkW kcal/h	η 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	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	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	6 kW kcal/h	1 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 TECHNICAL DETAILS
• N.B. ANDERE AUSFÜHRUNGEN 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**

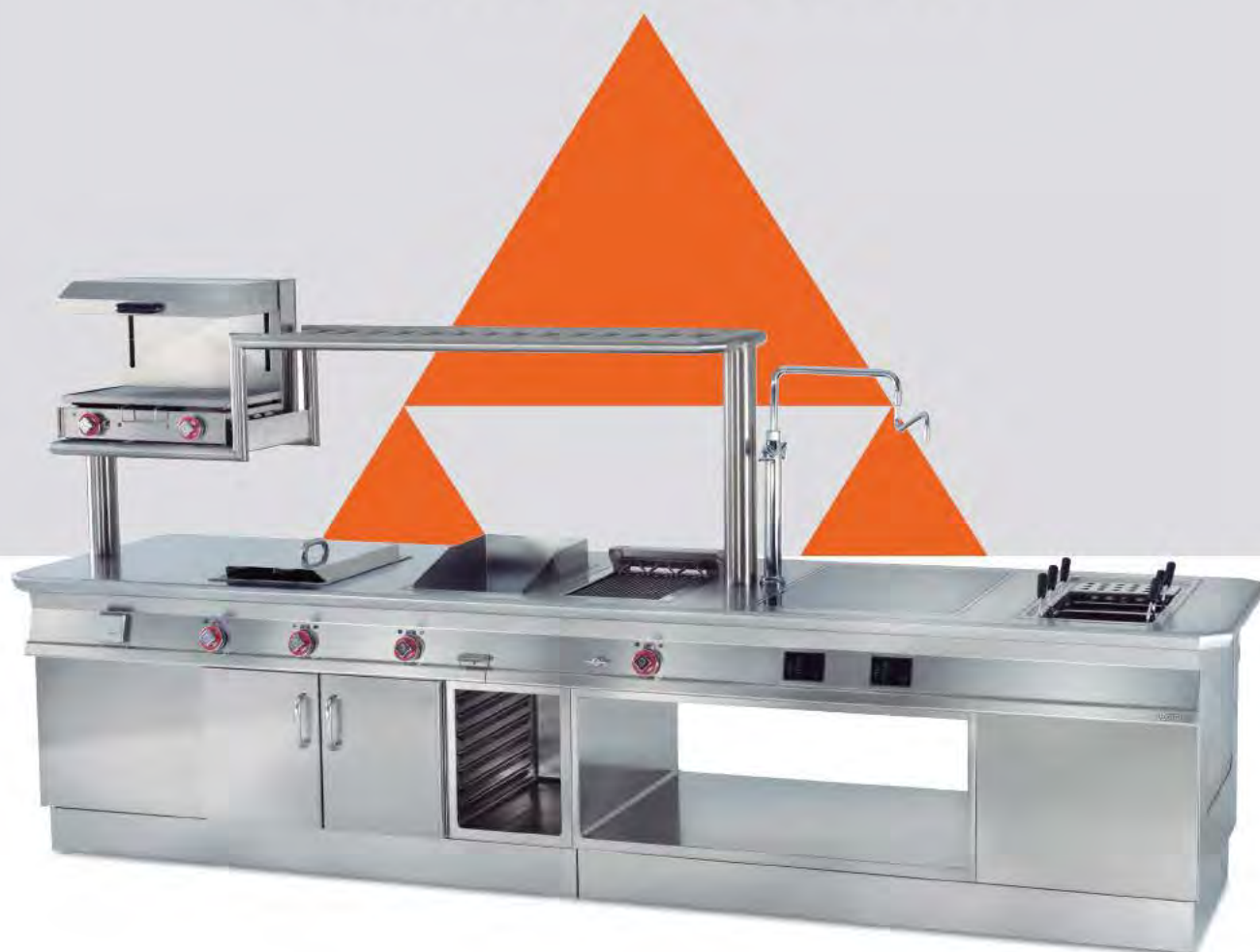
CONDOTTI FLANGIATI
• PIPING
• LÜFTUNGSKANAL
• CONDUIT
• **CONDUCTO**



MONOBLOCK & ENCASTRABLES



**MONOBLOCK Y ENCASTRABLES
EN TODAS LAS DIMENSIONES**



CONJUNTO MONOBLOCK

MONOBLOCK & ENCASTRABLES

INFOGRAFÍA MONOBLOCK CENTRAL



MONOBLOCK & 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

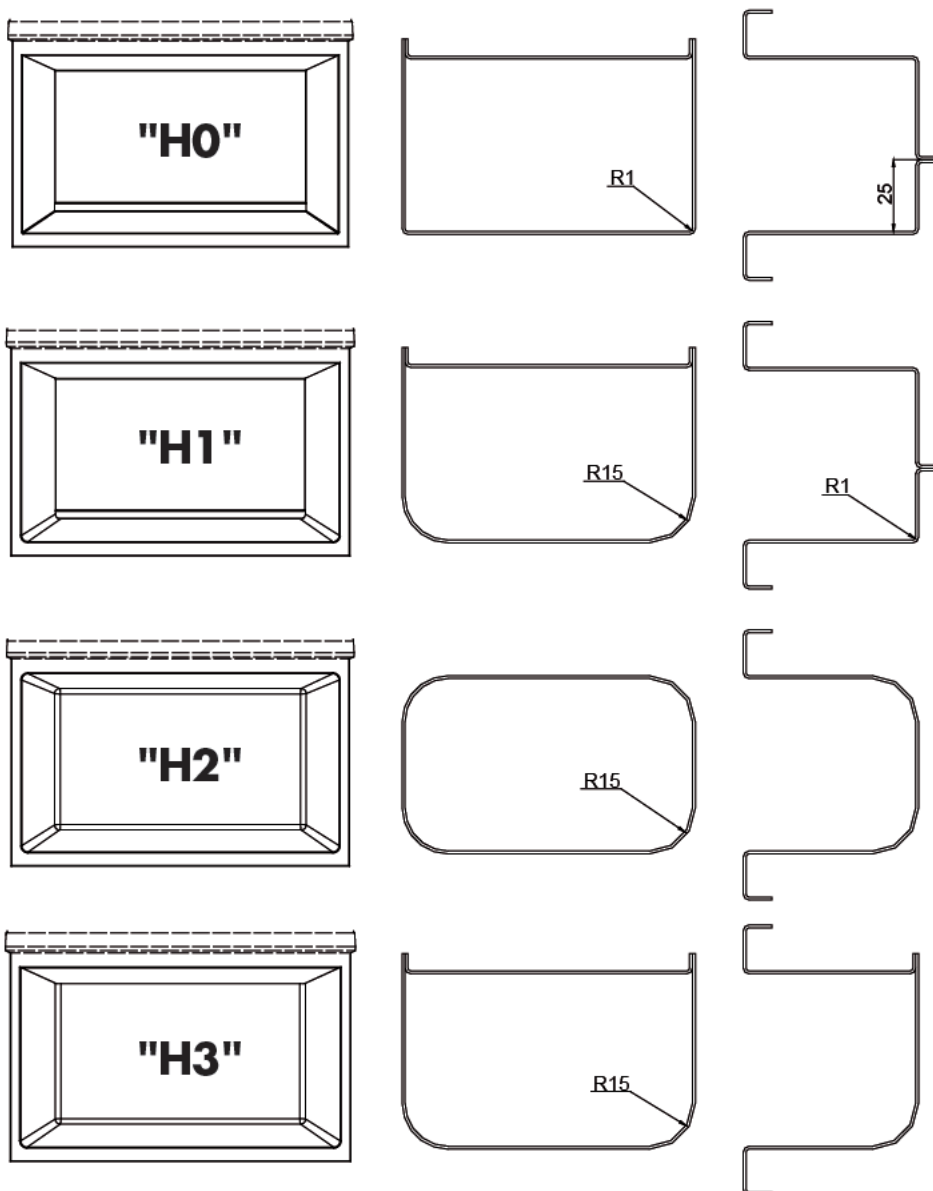
kW kcal/h
V~ Hz

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

FREEBLOCK

Il monoblocco FREEBLOCK è composto da struttura 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.**

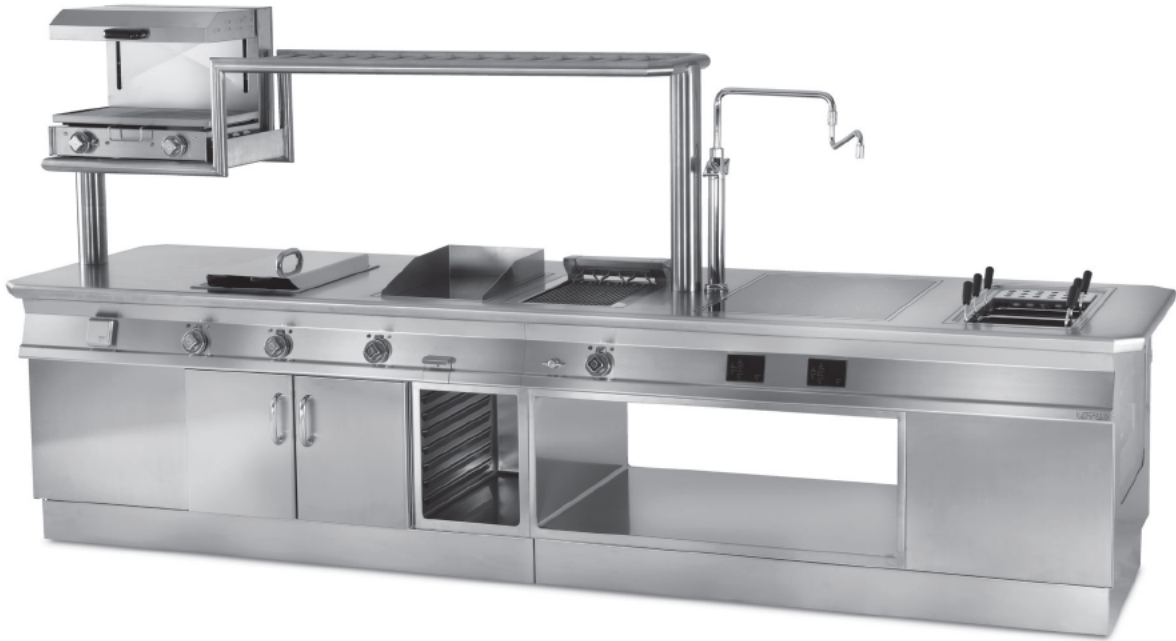


FREEBLOCK

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

(*) FREEBLOCK "H2"	Con vani "H2" • With compartments "H2" • Mit Unterschränke "H2" • Avec vanes "H2" • Con armarios "H2"				46.524,00
-----------------------	---	--	--	--	-----------

(*) FREEBLOCK "H0"	Con vani "H0" • With compartments "H0" • Mit Unterschränke "H0" • Avec vanes "H0" • Con armarios "H0" cm.377x100x90h				43.361,00
-----------------------	---	--	--	--	-----------

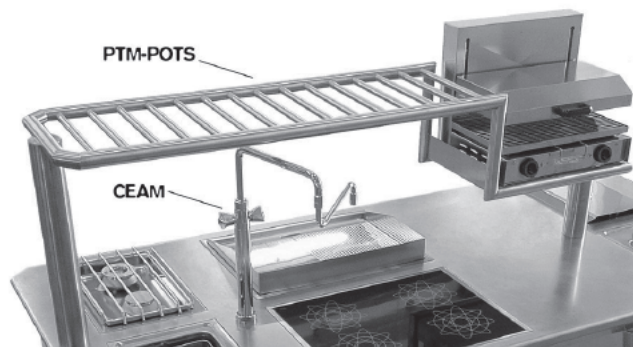


- (*) Prezzo indicativo del monoblocco in foto, comprensivo degli elementi incasso FREELOTUS e degli accessori. Eventuali progetti devono essere prima esaminati e preventivati dall'ufficio layout.
- Price of the monoblock in the picture, included the built-in elements FREELOTUS and the accessories. Any 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	ΔkW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRD / 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 (Realisierungen 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**



704,00
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
 - **Rubinetto dispensador de agua caliente y fría cm. 65h**



344,00
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 **163,00**
0,3 / 0,01

FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
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	861,00 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	1.425,00 40 / 0,36
BMD-82EM 28050210	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per 7xGN 1/9 h.15 • 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	1.136,00 16 / 0,2
BMD-84EM 28050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 • 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	1.379,00 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	959,00 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 • Sautreuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x51x10h • Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 30x51x10h cm. 40x60x28h		4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	2.113,00 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 • Sautreuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x51x10h • Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 70x51x10h cm. 80x60x28h		8 kW 400V~2N 50/60 Hz	3.732,00 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 • Sautreuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 30x68x10h • Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 30x68x10g cm. 40x80x28h		5,2 kW 400V~2N 50/60 Hz	2.326,00 60 / 0,2

FREELOTUS

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAGE	6 kW / kcal/h	7 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 • Cuiser 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	1.865,00 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	2.255,00 22 / 0,2
------------------------------	--	--	-------------------------------	-----------------------------

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

1/1	1/2 1/2	1/4 1/4	1/6 1/6	1/2 1/6
		1/4 1/4	1/6 1/6	1/6 1/6

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 • Cuiser à 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	2.284,00 30 / 0,42
-----------------------------	--	--	--------------------------------	------------------------------

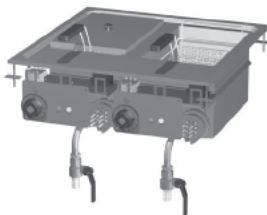
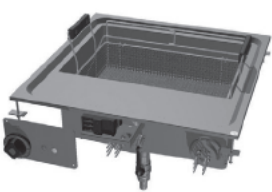
CPAD-84ET 28100435	Carico acqua automatico con sensore di livello • Automatic Water loading with level sensor • Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung • Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau • Carga automática de agua con sensor de nivel cm. 40x80x51h		13,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.673,00 30 / 0,42
------------------------------	---	--	--------------------------------	------------------------------

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

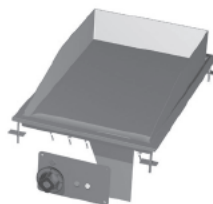
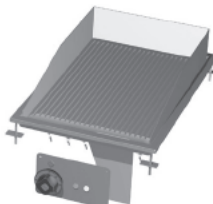
1/1	1/2	1/3	1/3	1/6 1/6	1/6 1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6 1/6
		1/3		1/3	1/6 1/6

CWKD-64ET 26080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile • Contact Grill threephase - rotatable 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	2.328,00 30, / 0,12
------------------------------	--	--	--------------------------------	-------------------------------

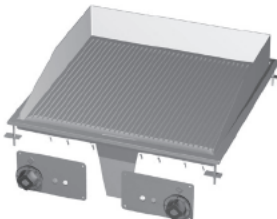
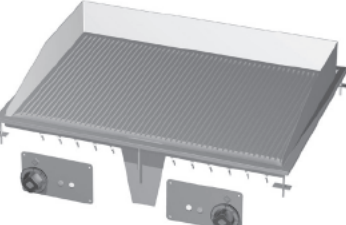
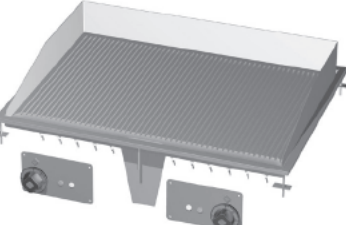
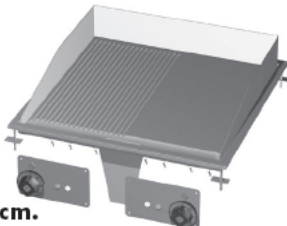
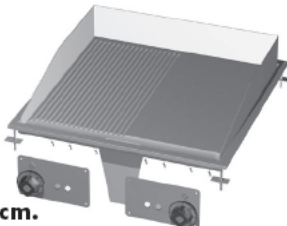
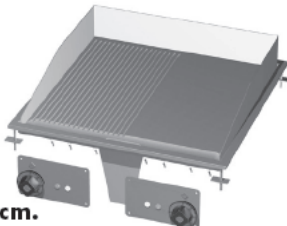
FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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	1.305,00 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	2.389,00 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	1.901,00 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	2.356,00 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 Korb 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	1.926,00 31 / 0,25

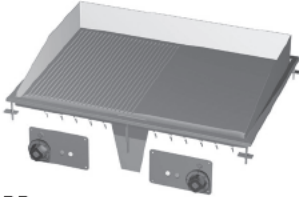
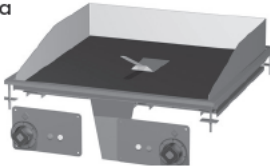
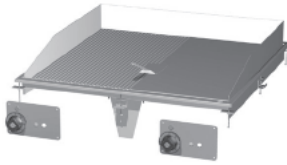
FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h 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	1.118,00 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	1.399,00 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	1.428,00 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	1.871,00 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	1.754,00 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	2.374,00 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	1.122,00 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	1.458,00 30 / 0,12

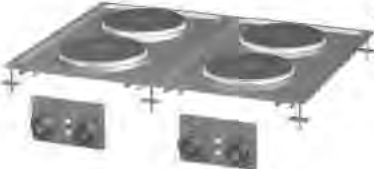
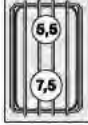
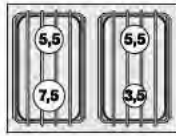
FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
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	1.531,00 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	1.975,00 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	1.857,00 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	2.477,00 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	1.493,00 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	1.937,00 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	9 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	PREZZO / PRICE € KG / M ³
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	1.815,00 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	2.504,00 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	1.518,00 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	2.435,00 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	2.781,00 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	3.415,00 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	2.920,00 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	3.552,00 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	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V~}}$ $\frac{\text{Hz}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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		$\nearrow$ 5,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	584,00 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		$\nearrow$ 10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	901,00 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		$\nearrow$ 5,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.156,00 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		$\nearrow$ 10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.025,00 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		$\nearrow$ 8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.620,00 24 / 0,02 
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		$\nearrow$ 16 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.995,00 48 / 0,04 
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		$\nearrow$ 10 kW 8.600 kcal/h	930,00 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		$\nearrow$ 13 kW 11.180 kcal/h	1.066,00 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		$\nearrow$ 22 kW 18.920 kcal/h	2.007,00 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	6 kW kcal/h	12 kW kcal/h	PREZZO/PRICE € 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



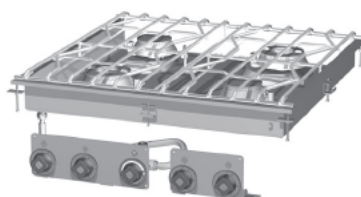
14 kW
12.040 kcal/h

1.790,00
55 / 0,2



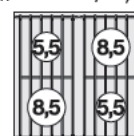
PCAD-88G
28310850

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

2.959,00
75 / 0,4



PCCD-64ET
26030432

PIANO COTTURA VETRO CERAMICA 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 - vidrio cm.35x57
cm. 40x60x5h



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

1.230,00
12 / 0,12



PCCD-68ET
26030832

PIANO COTTURA VETRO CERAMICA 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 - vidrio cm.75x57
cm. 80x60x5h



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

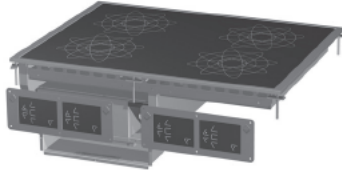
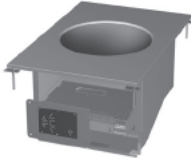
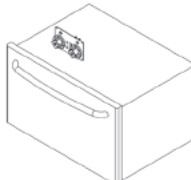
1.833,00
40 / 0,25



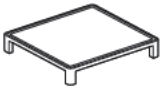
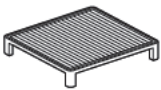
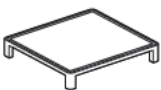
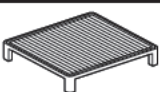
FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCCD-84ET 28030432	PIANO COTTURA VETRO CERAMICA 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 vidrio cm.35x77 cm. 40x80x5h		6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.011,00 24 / 0,02
PCCD-88ET 28030832	PIANO COTTURA VETRO CERAMICA 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 vidrio cm.75x77 cm. 80x80x5h		13,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.523,00 48 / 0,04
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	4.301,00 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	4.545,00 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	6.691,00 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	7.181,00 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	6.901,00 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	7.391,00 25 / 0,2

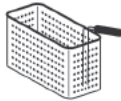
FREELOTUS

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 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	12.532,00 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	13.511,00 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	5.032,00 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	5.276,00 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	2.628,00 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	3.277,00 93 / 0,4
FSD-78ET 26500830	Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h • Traditional electric 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. 80x70		5 kW 400V~3N 50/60 Hz	1.429,00 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. 80x70		5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	1.760,00 40 / 0,47
FSD-98ET 28500830	Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h • Traditional electric 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. 80x90		6,7 kW 400V~3N 50/60 Hz	1.504,00 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/VOLTAGE kW kcal/h	1 kw V Hz	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-évier avec robinetterie - Bac cm. 34x34x20h • Fregadero - Grifo a palanca - Pileta cm. 34x34x20h cm. 40x60x35h			747,00 15 / 0,18
532005901	GRIGLIA 1 FUOCO • 1 flame grill • Rost 1 flamme • Frille 1 feu • Parilla 1 quemador			87,00 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			152,00 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			302,00 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			206,00 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			336,00 18 / 0,01
PLFT/7 08590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO • Smooth griddle plate for grid rod • Fortkochplatte glatt für Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille • Plancha lisa por red de varilla cm. 35x27			152,00 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 für Gitterstab • Plaque lisse 2 feux pour tige grille • Plancha lisa 2 quemadores por red de varilla cm. 35x57			302,00 18 / 0,01
PRFT/7 08590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO • Grooved griddle plate for grid rod • Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille • Plancha estriada por red de varilla cm. 35x27			206,00 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 für Gitterstab • Plaque nervurée 2 feux pour tige grille • Plancha estriada 2 quemadores por red de varilla cm. 35x57			336,00 18 / 0,01

FREELOTUS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M 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. Ø 26x16h			341,00 5 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • Rejilla de reducción cm. 25x25			30,00 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 Körbe 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			138,00 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			95,00 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 Körbe 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			99,00 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 Körbe 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			76,00 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			67,00 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 Körbe 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			201,00 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 Körbe 1/2S für CP-94/98 & CPB-98 mit heben Körbe • 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			125,00 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			132,00 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			113,00 3,5 / 0,04



ESTRUCTURAS SUSPENDIDAS



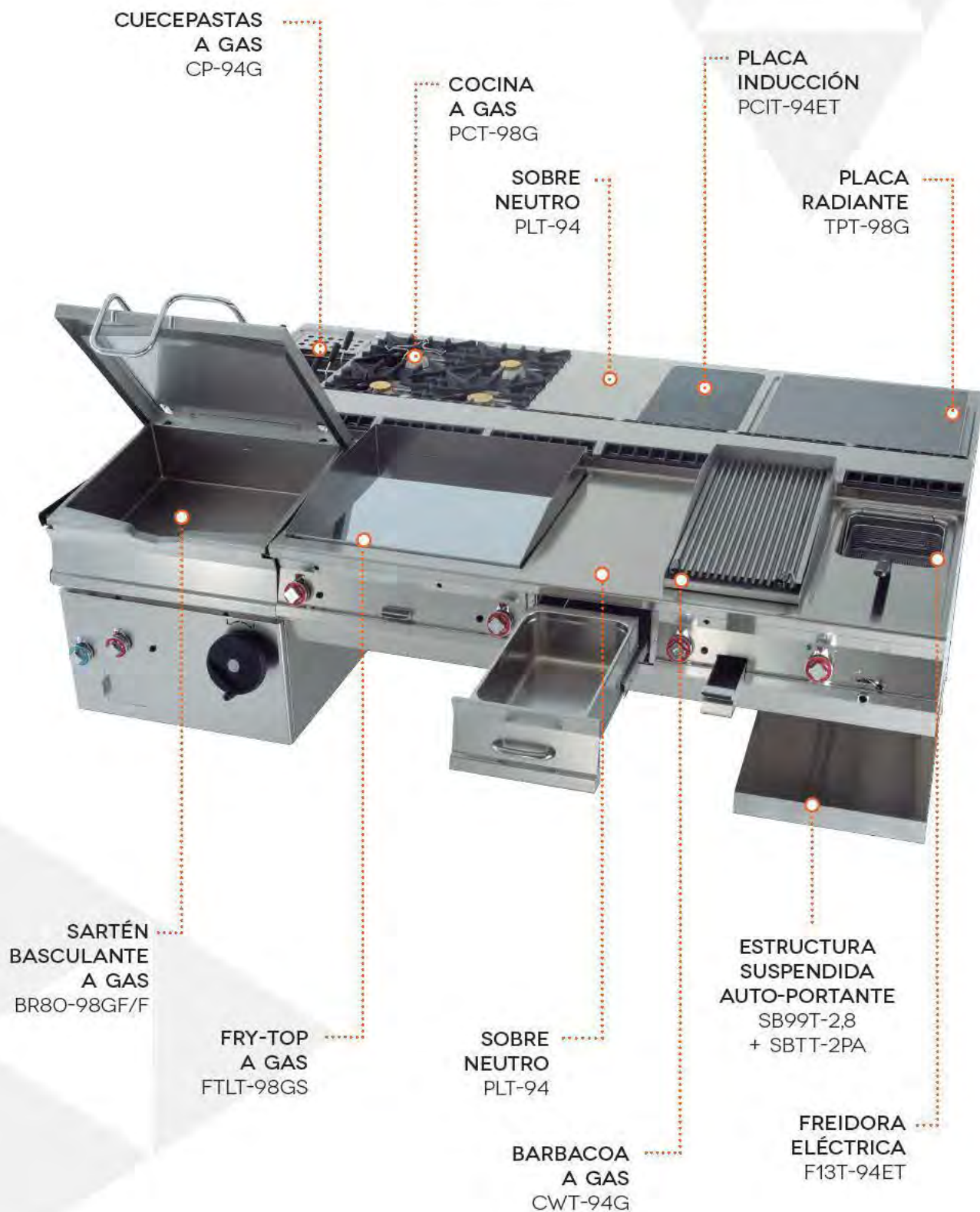
**TODA LA LIGEREZA
DE LA ROBUSTEZ**



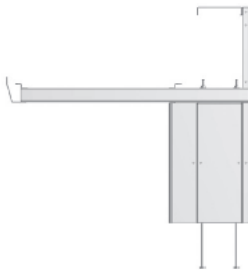
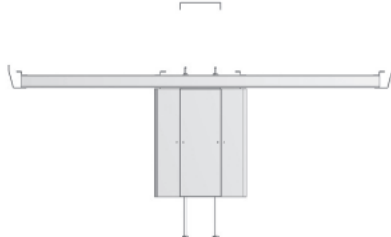
CONJUNTO SUSPENDIDO

ESTRUCTURAS SUSPENDIDAS

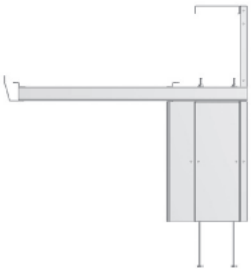
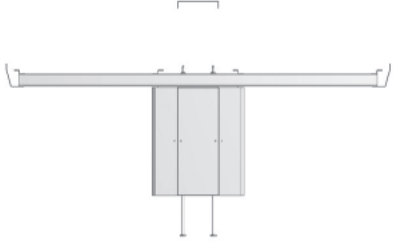
INFOGRAFÍA CONJUNTO LÍNEA 90 AUTO-PORTANTE



STRUTTURE A SBALZO

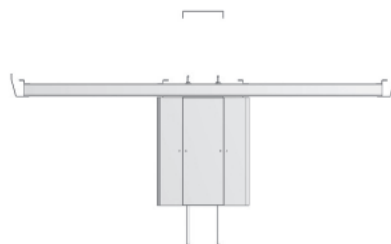
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
SB90T-2,0 01509200	STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 90T, 1 piede • Cantilever structure 1 side S90T, 1 foot • Brückenstruktur 1 seite S90T, 1 steher • Structure suspendues 1 coté S90T, 1 pied • Estructura suspendida 1 lado S90T, 1 pata cm. 200x113,8x90h				3.027,00 113 / 0,76
SB90T-2,4 01509240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata cm. 240x113,8x90h				3.250,00 123 / 1,03
SB90T-2,8 01509280	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 280x113,8x90h				4.599,00 194 / 1,3
SB90T-3,2 01509320	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 320x113,8x90h				4.822,00 221 / 1,57
SB90T-3,6 01509360	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 360x113,8x90h				5.044,00 242 / 1,85
SB90T-4,0 01509400	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 400x113,8x90h				5.267,00 263 / 2,12
SB90T-4,4 01509440	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 440x113,8x90h				5.489,00 290 / 2,39
SB90T-4,8 01509480	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 480x113,8x90h				5.712,00 311 / 2,66
SB90T-5,2 01509520	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 520x113,8x90h				5.936,00 338 / 2,94
SB90T-5,6 01509560	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 560x113,8x90h				6.158,00 359 / 3,21
SB90T-6,0 01509600	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 600x113,8x90h				6.381,00 380 / 3,48
SB99T-2,0 01599200	STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 90T, 1 piede • Cantilever structure 2 sides S90T, 1 foot • Brückenstruktur 2 seiten S90T, 1 steher • Structure suspendues 2 cotés S90T, 1 pied • Estructura suspendida 2 lados S90T, 1 pata cm. 200x200x90h				3.345,00 136 / 1,02
SB99T-2,4 01599240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata cm. 240x200x90h				3.641,00 149 / 1,34
SB99T-2,8 01599280	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 280x200x90h				5.024,00 226 / 1,66
SB99T-3,2 01599320	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 320x200x90h				5.321,00 257 / 1,99
SB99T-3,6 01599360	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 360x200x90h				5.618,00 281 / 2,31
SB99T-4,0 01599400	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 400x200x90h				5.914,00 305 / 2,64
SB99T-4,4 01599440	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 440x200x90h				6.210,00 336 / 2,96
SB99T-4,8 01599480	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 480x200x90h				6.506,00 360 / 3,28
SB99T-5,2 01599520	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 520x200x90h				6.803,00 391 / 3,61
SB99T-5,6 01599560	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 560x200x90h				7.099,00 415 / 3,93
SB99T-6,0 01599600	2 piedi / • 2 feet / • 2 steher / • 2 pieds / • 2 patas cm. 600x200x90h				7.395,00 440 / 4,26

STRUTTURE A SBALZO

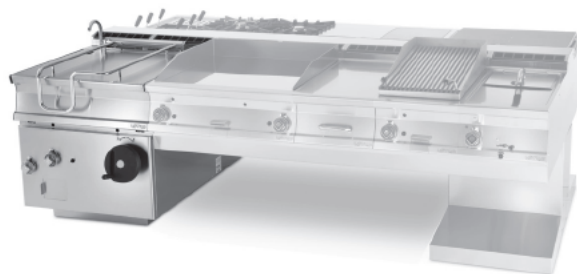
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/FRECO € KG / M ³
SB70T-2,0 01507200	STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 70T, 1 piede • Cantilever structure 1 side S70T, 1 foot • Brückenstruktur 1 seite S70T, 1 steher • Structure suspendues 1 coté S70T, 1 pied • Estructura suspendida 1 lado S70T, 1 pata cm. 200x 93,8x90h				3.027,00 110 / 0,7
SB70T-2,4 01507240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata cm. 240x93,8x90h				3.250,00 120 / 0,96
SB70T-2,8 01507280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 280x93,8x90h				4.599,00 191 / 1,22
SB70T-3,2 01507320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 320x93,8x90h				4.822,00 217 / 1,48
SB70T-3,6 01507360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 360x93,8x90h				5.044,00 238 / 1,74
SB70T-4,0 01507400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 400x93,8x90h				5.267,00 259 / 2
SB70T-4,4 01507440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 440x93,8x90h				5.489,00 285 / 2,26
SB70T-4,8 01507480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 480x93,8x90h				5.712,00 306 / 2,52
SB70T-5,2 01507520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 520x93,8x90h				5.936,00 332 / 2,78
SB70T-5,6 01507560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 560x93,8x90h				6.158,00 353 / 3,04
SB70T-6,0 01507600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 600x93,8x90h				6.381,00 374 / 3,3
SB77T-2,0 01577200	STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T, 1 piede • Cantilever structure 2 sides S70T, 1 foot • Brückenstruktur 2 seiten S70T, 1 steher • Structure suspendues 2 cotés S70T, 1 pied • Estructura suspendida 2 lados S70T, 1 pata cm. 200x 160x90h				3.345,00 130 / 0,9
SB77T-2,4 01577240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata cm. 240x160x90h				3.641,00 143 / 1,2
SB77T-2,8 01577280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 280x160x90h				5.024,00 218 / 1,5
SB77T-3,2 01577320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 320x160x90h				5.321,00 248 / 1,8
SB77T-3,6 01577360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 360x160x90h				5.618,00 272 / 2,1
SB77T-4,0 01577400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 400x160x90h				5.914,00 296 / 2,4
SB77T-4,4 01577440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 440x160x90h				6.210,00 326 / 2,7
SB77T-4,8 01577480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 480x160x90h				6.506,00 350 / 3
SB77T-5,2 01577520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 520x160x90h				6.803,00 380 / 3,3
SB77T-5,6 01577560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 560x160x90h				7.099,00 404 / 3,6
SB77T-6,0 01577600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 600x160x90h				7.395,00 428 / 3,9

STRUTTURE A SBALZO

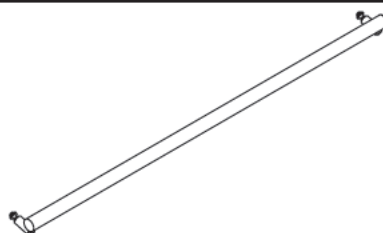
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE V	kW kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
SB79T-2,0 01579200	STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T/90T, 1 piede • Cantilever structure 2 sides S70T/90T, 1 foot • Brückenstruktur 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			3.345,00 133 / 0,96
SB79T-2,4 01579240	1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata cm. 240x180x90h			3.641,00 146 / 1,27
SB79T-2,8 01579280	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 280x180x90h			5.024,00 222 / 1,58
SB79T-3,2 01579320	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 320x180x90h			5.321,00 253 / 1,89
SB79T-3,6 01579360	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 360x180x90h			5.618,00 277 / 2,2
SB79T-4,0 01579400	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 400x180x90h			5.914,00 301 / 2,52
SB79T-4,4 01579440	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 440x180x90h			6.210,00 331 / 2,83
SB79T-4,8 01579480	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 480x180x90h			6.506,00 355 / 3,14
SB79T-5,2 01579520	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 520x180x90h			6.803,00 386 / 3,45
SB79T-5,6 01579560	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 560x180x90h			7.099,00 410 / 3,76
SB79T-6,0 01579600	2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas cm. 600x180x90h			7.395,00 434 / 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. • Preiserhöhung für die montage von eine stand gerat. achtung: für 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 aparato sobre un meuble. atencion: en caso de montaje su estructuras de medida 2,0m y 2,4m, esas seran de 2 patas	229,00
---------------	---	---------------



CORRIMANO
• Handrail
• Hand lauf
• Main courante
• Pasamano
a mt.



319,00

STRUTTURE A SBALZO

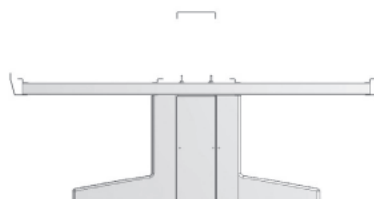
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
--------------	---	---	---------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

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



1.112,00

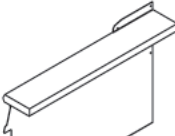
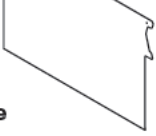
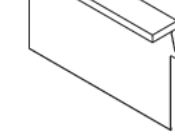
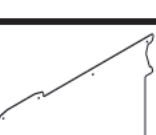
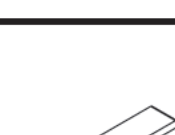
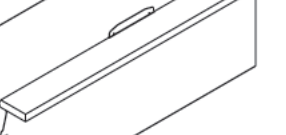
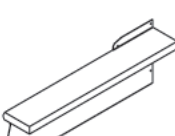
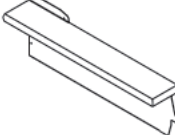
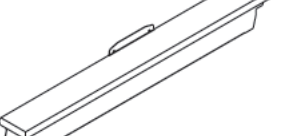
SBT-2PA
01902001

- 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



964,00

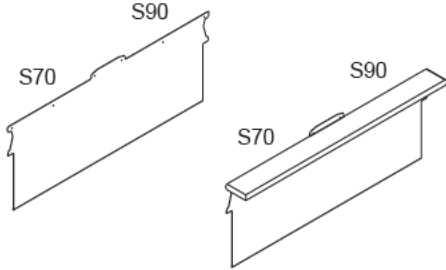
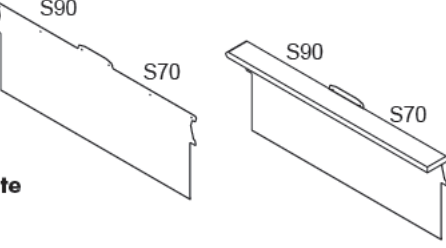
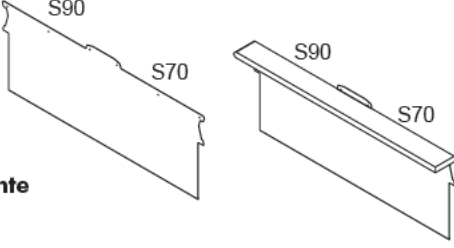
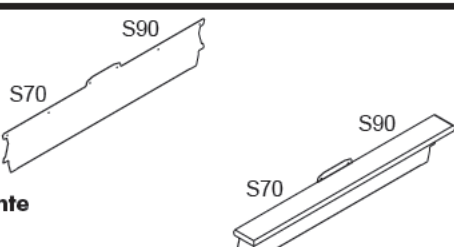
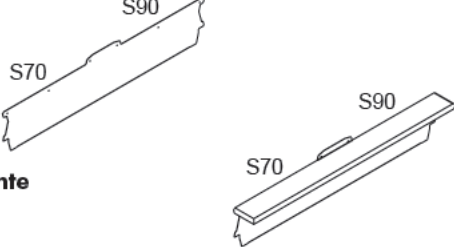
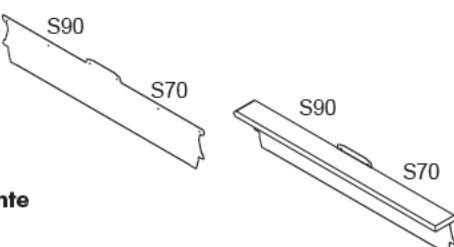
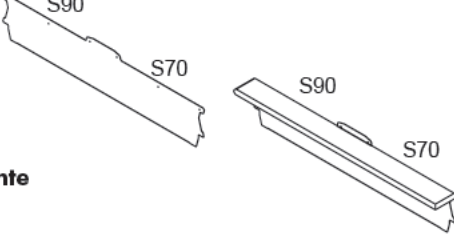
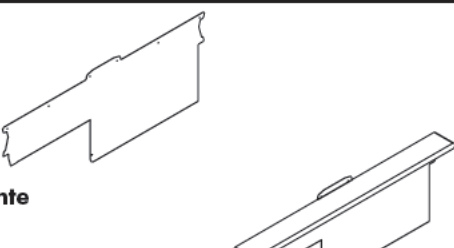
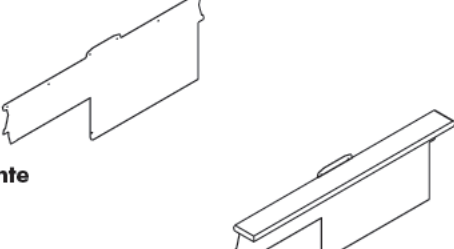
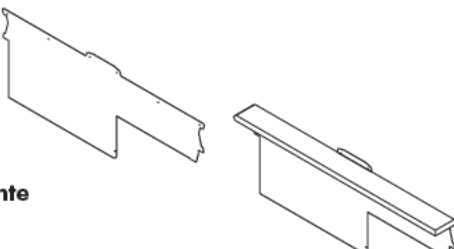
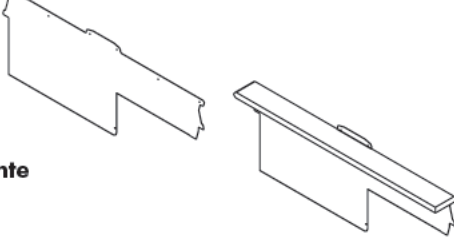
STRUTTURE A SBALZO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
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 • Embelledor 1 lado S90 DX				332,00 13,4 / 0,045
SB90-FPDX 01609010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				601,00 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 • Embelledor 1 lado S90 SX				332,00 13,4 / 0,045
SB90-FPSX 01609011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				601,00 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 • Embelledor 2 lados S90				497,00 23,7 / 0,08
SB99-FP 01699012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • Con estante cm. 20				802,00 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 • Embelledor 1 lado S90TOP DX				228,00 5,1 / 0,02
SB90T-FPDX 01709010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				497,00 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 • Embelledor 1 lado S90TOP SX				228,00 5,2 / 0,02
SB90T-FPSX 01709011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				497,00 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 • Embelledor 2 lados S90TOP				305,00 9,3 / 0,035
SB99T-FP 01799012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • Con estante cm. 20				611,00 18,9 / 0,175

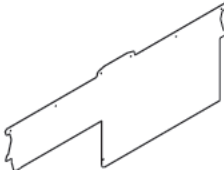
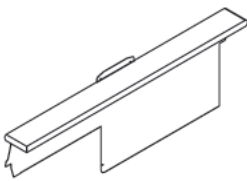
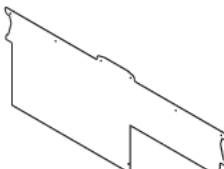
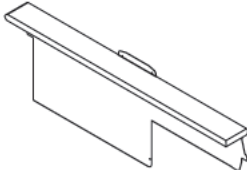
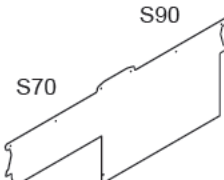
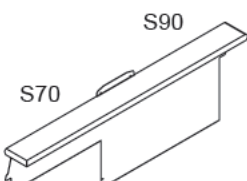
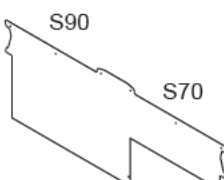
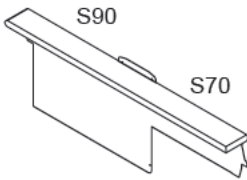
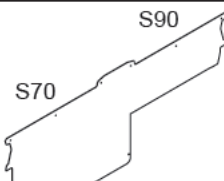
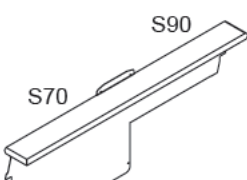
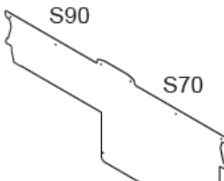
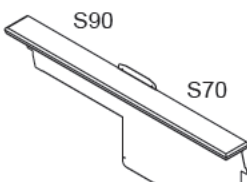
STRUTTURE A SBALZO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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			299,00 11 / 0,037
SB70-FPDX 01607010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20			558,00 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			299,00 11 / 0,037
SB70-FPSX 01607011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20			558,00 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			420,00 18,9 / 0,064
SB77-FP 01677012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • Con estante cm. 20			708,00 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			211,00 4,2 / 0,016
SB70T-FPDX 01707010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20			467,00 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			211,00 4,3 / 0,016
SB70T-FPSX 01707011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20			467,00 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			267,00 7,4 / 0,028
SB77T-FP 01777012	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • Con estante cm. 20			554,00 15,1 / 0,14

STRUTTURE A SBALZO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO € KG / M ³
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 • Embelledor 2 lados S70/S90 DX				458,00 21,3 / 0,072
SB79-FPDX 01679010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				753,00 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 • Embelledor 2 lados S70/S90 SX				458,00 21,3 / 0,072
SB79-FPSX 01679011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				753,00 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 • Embelledor 2 lados S70TOP/S90TOP DX				287,00 8,4 / 0,032
SB79T-FPDX 01779010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				582,00 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 • Embelledor 2 lados S70TOP/S90TOP SX				287,00 8,4 / 0,032
SB79T-FPSX 01779011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				582,00 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 • Embelledor 2 lados S90TOP/S90 DX				413,00 17,3 / 0,08
SB99TM-FPDX 01899010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				721,00 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 • Embelledor 2 lados S90TOP/S90 SX				413,00 17,3 / 0,08
SB99TM-FPSX 01899011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				721,00 26,9 / 0,4

STRUTTURE A SBALZO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW V	kcal/h kw	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO €/M ³
SB77TM-FDX 01877000	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 DX • Head 2 sides S70TOP/S70 DX • Abschluss element seiten S70TOP/S70 DX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 DX • Embelledor 2 lados S70TOP/S70 DX				358,00 13,8 / 0,064
SB77TM-FPDX 01877010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				644,00 21,5 / 0,32
SB77TM-FSX 01877001	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 SX • Head 2 sides S70TOP/S70 SX • Abschluss element seiten S70TOP/S70 SX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 SX • Embelledor 2 lados S70TOP/S70 SX				358,00 13,8 / 0,064
SB77TM-FPSX 01877011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				644,00 21,5 / 0,32
SB79TM-FDX 01879000	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 DX • Head 2 sides S70TOP/S90 DX • Abschluss element seiten S70TOP/S90 DX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 DX • Embelledor 2 lados S70TOP/S90 DX				404,00 15,6 / 0,072
SB79TM-FPDX 01879010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				712,00 24,2 / 0,36
SB79TM-FSX 01879001	TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 SX • Head 2 sides S70TOP/S90 SX • Abschluss element seiten S70TOP/S90 SX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 SX • Embelledor 2 lados S70TOP/S90 SX				404,00 15,6 / 0,072
SB79TM-FPSX 01879011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				712,00 24,2 / 0,36
SB97TM-FDX 01897000	TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 DX • Head 2 sides S90TOP/S70 DX • Abschluss element seiten S90TOP/S70 DX • Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 DX • Embelledor 2 lados S90TOP/S70 DX				351,00 14,4 / 0,072
SB97TM-FPDX 01897010	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				637,00 23 / 0,36
SB97TM-FSX 01897001	TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 SX • Head 2 sides S90TOP/S70 SX • Abschluss element seiten S90TOP/S70 SX • Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 SX • Embelledor 2 lados S90TOP/S70 SX				351,00 14,4 / 0,072
SB97TM-FPSX 01897011	CON PIANETTO • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante cm. 20				637,00 23 / 0,36



COCINA AL VACÍO



**AHORA EL VACÍO
ES ENTRE TRES**



CONJUNTO
COCINA AL VACÍO

COCINA AL VACÍO



**COCCIÓN TEMPERATURA
CONTROLADA**
CSV-66EM



**MARINADOR
ELÉCTRICO**
MR-12L



MÁQUINA DE VACÍO
VM-18



**CONJUNTO COCINA
AL VACÍO**
CSV-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

1 kW
kcal/h

1 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 VACÍO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electrónico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 60x60x28h**



2,4 kW
230V~
50/60 Hz

2.935,00
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 VACÍO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electrónico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 60x70,5x28h**



2,4 kW
230V~
50/60 Hz

3.003,00
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 für 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 VACÍO Cuba cm. 50x30x20h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electrónico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 56,5x34x38h**



2,4 kW
230V~
50/60 Hz

2.133,00
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	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRX/PRECIO KG / M³
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 oprogramme - 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	3.336,00 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 oprogramme - 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	4.054,00 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 ultras - Cuve cm. 30x24x20h lt.20 - commande et minuterie électroniques - 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	2.625,00 13 / 0,060



PRODUCTOS SNACK



**PEQUEÑOS EQUIPOS
PARA GRANDES ACTUACIONES**



PRODUCTOS SNACK



**ASADOR VERTICAL
ELÉCTRICO**
DE-2A



**ASADOR VERTICAL
A GAS**
DG-8A



SALAMANDRA ABIERTA
SE-40M



**SALAMANDRA CON
ALTURA REGULABLE**
SL-600ET

SNACK

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/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	608,00 17 / 0,1
SE-40 M 20016511	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia mobile 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 réglable GN 2/3 • Salamandra - Abierta delante, y parrilla regulable GN 2/3 cm. 59,5x37x38h		2,2 kW 230V~ 50/60 Hz	643,00 19 / 0,11
SA-600 EM 20016610	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	774,00 43 / 0,17
SA-600 ET 20016630	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 2 zone di cottura, 1 griglia cm. 53x32,5 - 1 teglia 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 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	885,00 43 / 0,17
SE-70 M 20016631	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia mobile 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 réglable GN 1/1 • Salamandra - Abierta delante, y parrilla regulable GN 1/1 cm. 87,5x37x38h		4,4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	854,00 50 / 0,17
SL-600 EM 20016810	SALAMANDRA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura 1 griglia cm. 53x32,5 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 53x32,5 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 53x32,5 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 53x32,5 • Salamandra - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 53x32,5 cm. 60x50x51h		4 kW 230V~ 50/60 Hz	1.694,00 47 / 0,21
SL-600 ET 20016830	SALAMANDRA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura 1 griglia cm. 53x32,5 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 53x32,5 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 53x32,5 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 53x32,5 • Salamandra - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 53x32,5 cm. 60x50x51h		4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	1.761,00 47 / 0,21
SLC-600EM 20016811	SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura 1 griglia cm. 53x32,5 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 53x32,5 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 53x32,5 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 53x32,5 • Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 53x32,5 cm. 60x50x51h		3 kW 230V~ 50/60 Hz	2.032,00 50 / 0,21
SLC-600ET 20016831	SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura 1 griglia cm. 53x32,5 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 53x32,5 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 53x32,5 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 53x32,5 • Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 53x32,5 cm. 60x50x51h		3 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	2.055,00 50 / 0,21

SNACK

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TS-3 20030310	TOSTIERA MONOFASE con 3 pinze • Toaster singlephase with 3 toast holders • Toaster einphasig mit 3 Zangen • Toasteur monophas avec 3 pinces • Tostadora monofásica con 3 pinzas cm. 48x25x24h		1,7 kW 230V~ 50/60 Hz		330,00 7 / 0,04
TS-6 20030610	TOSTIERA MONOFASE con 6 pinze • Toaster singlephase with 6 toast holders • Toaster einphasig mit 6 Zangen • Toasteur monophas avec 6 pinces • Tostadora monofásica con 6 pinzas cm. 48x25x36h		2,55 kW 230V~ 50/60 Hz		520,00 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		696,00 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		969,00 34 / 0,01
CT8/R ET 20040830	cm. 57x36x20h		3,6 kW 400V~2N 50/60 Hz		969,00 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		733,00 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		629,00 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		1.068,00 34 / 0,13

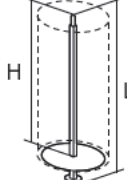
SNACK

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
	"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		1.413,00 31 / 0,30
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
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		1.609,00 33 / 0,37
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
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		1.825,00 37 / 0,44
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
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		2.756,00 48 / 0,44
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
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		2.243,00 38 / 0,49
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
	"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		1.038,00 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		1.148,00 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		1.355,00 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		1.485,00 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		2.422,00 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		1.810,00 44 / 0,49

VETRINE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	1 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
--------------	---	---	----------------	------------------	--

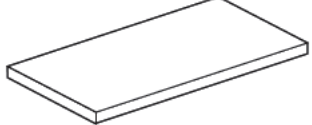
K50 20243050	COLTELLO ELETTRICO • Electric knife / • Elektromesser • Couteau électrique / • Cuchillo electrico		0,09 kW 230V~ 50/60 Hz		1.028,00 8 / 0,02
------------------------	--	--	------------------------------	--	-----------------------------

A1/S 20243007	ASTA C/PIATTO • Spit with plate / • Spiess mit teller • Hampe avec plat / • Asador con plato PER / For / Für / Pour / Para				74,00
A1 20243008	DG-4A - DE-1A L = cm 45,5 Ø 35x33h				86,00
A2 20243010	DG-6A - DE-2A L = cm 61,5 Ø 35x50h				118,00
A3 20243011	DG-8A - DE-3A L = cm 78 Ø 35x63h				135,00
A3/V 202430110010V	DG-8A/V - DE-3A/V L = cm 87 Ø 35x63h				145,00
A4 20243013	DG-10A - DE-4A L = cm 94 Ø 35x80h				166,00

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		2.268,00 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		2.481,00 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		2.799,00 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				135,00 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		3.048,00 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		3.473,00 104 / 0,79
--------------------------	--	--	---------------------------	--	-------------------------------

BAGNOMARIA

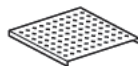
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRX/PRECIO € KG / M ³
VEC-10 50158011	VETRINA RISCALDATA - 1 PIANO • Heated display units - 1 shelf • Heisse-Vitrine - 1 Etage • Vitrine chaude - 1 etage • Vitrina calefactora individual cm. 50x35x27h	 0,4 kW 230V~ 50/60 Hz	456,00 11 / 0,07
VEC-81 50158021	cm. 80x35x27h	0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	576,00 15 / 0,08
VEC-20 50158012	VETRINA RISCALDATA - 2 PIANI • Heated display units - 2 shelves • Heisse-Vitrine - 2 Etagen • Vitrine chaude - 2 etages • Vitrina calefactora doble cm. 50x35x41h	 0,4 kW 230V~ 50/60 Hz	569,00 15 / 0,1
VEC-82 50158022	cm. 80x35x41h	0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	705,00 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	277,00 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	365,00 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	394,00 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	443,00 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	649,00 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	714,00 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	6kW kcal/h	7kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---------------	-----------------	--

FALSO FONDO FORATO

- Perforated false bottom / • Gelochter Bodenrost
- Faux-fond perforé / • Falso fondo agujereado



FF-13 25050013					32,00 0,4 /
FF-12 25050120					40,00 0,6 /
FF-23 25050230					44,00 0,8 /
FF-11 25051100					59,00 1,2 /
FF-113 25051130					65,00 1,7 /
FF-123 25051230					80,00 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				42,00 0,5 /
GN-1/2 25033226	cm. 32,5x26,5x15h				51,00 0,7 /
GN-2/3 25033532	cm. 35,4x32,5x15h				57,00 0,9 /
GN-1/1 25035332	cm. 53x32,5x15h				88,00 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				21,00 0,25 /
C-2/3 25043532	cm. 35,4x32,5				27,00 0,3 /
C-1/1 25045332	cm. 53x32,5				34,00 0,5 /





FREIDORAS PASTELERÍA



LA MEJOR FRITURA
EN TODOS LOS CAMPOS



FME-15



FME-2/15



FP-6G

FREIDORAS PASTELERIA



F13T-94ET



F2/18-98G



FE-2/10



FEM-6

FREIDORAS PASTELERIA



FME-15



FME-2/15



FP-6G

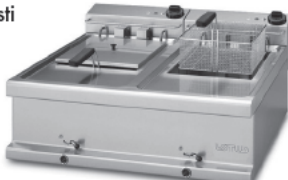
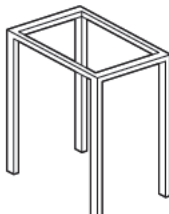
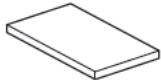
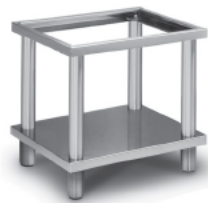


FQ-4G

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/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 monophasé - 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	301,00 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 monophasé - 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	327,00 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 monophasé - 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	359,00 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 monophasé - 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	691,00 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 monophasé - 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	686,00 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	803,00 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	1.009,00 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	6 kW kcal/h V~ Hz	12 kW kcal/h 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		1.257,00 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		1.479,00 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		1.746,00 38 / 0,33
S-3 05210300	CAVALLETTO BASE • Stand / • Untergestell • Piétement simple / • Soporte base cm. 30x40x55h				180,00 2 / 0,10
S-6 05210600	cm. 60x40x55h				196,00 3 / 0,14
R-3 05240300	RIPIANO • Shelf / • Abstellbrett • Étagère / • Estante cm. 26x39,5x3h				86,00 2 / 0,003
R-6 05240600	cm. 56x39,5x3h				107,00 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				410,00 20 / 0,2
S-80 40210800	cm. 80x58,5x60h				484,00 26 / 0,35

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLIAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h V- Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	----------------------------	--

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
1.474,00
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
1.843,00
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
2.349,00
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
2.943,00
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



62,00
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

41,00

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 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
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	1.478,00 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	1.932,00 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	2.153,00 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	2.419,00 57 / 0,35



ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	ØkW kcal/h	kw V- Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIZ/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				411,00 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				484,00 26,5 / 0,36
M-60 40220600	BASE A GIORNO • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • Base abierta cm. 60x58,5x60h				548,00 18 / 0,27
M-80 40220800	BASE A GIORNO • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • Base abierta cm. 80x58,5x60h				623,00 22 / 0,35
MP-60 40220602	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • Base con puertas cm. 60x61,5x60h				717,00 23 / 0,29
MP-80 40220802	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • Base con puertas cm. 80x61,5x60h				801,00 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 Kunststoffbehältern • 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				1.239,00 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 Kunststoffbehältern • 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				1.239,00 41 / 0,37

ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	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	2.272,00 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 • 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 230V~3 50/60 Hz	2.895,00 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	3.585,00 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	3.037,00 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	3.484,00 84 / 0,84

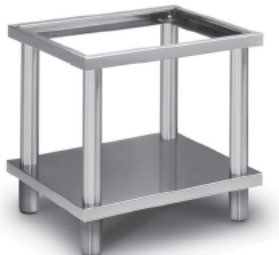
ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	7 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				114,00 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				127,00 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				147,00 6 / 0,1
40290800	MITRA 800 • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800				511,00 9 / 0,04
CA-11 40290110	CAMINO ANTIVENTO • Draught diverter / • Strömungssicherung • Cheminee anti-vent / • Chimenea contra viento Ø cm. 11				243,00 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	3.762,00 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	4.552,00 110 / 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				164,00 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				68,00 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				80,00 1,3 / 0,05

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

FREIDORAS
PASTELERIA

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	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIJ / 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				368,00 17 / 0,14
CF-2 20029512	CAVALLETTO INOX per FO/2G • Stainless steel stand for FO/2G • Untergestell für FO/2G • Support en acier inox pour FO/2G • Soporte inox para FO/2G cm. 70x50x60h				484,00 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				552,00 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				538,00 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				783,00 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				1.197,00 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				184,00 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				218,00 10 / 0,006
544439900	ANELLO PER WOK • Wok ring • Wok Aufsatzring • Anneau Wok • Anillo Wok Ø cm. 22,5x3,5h				127,00 2 / 0,006



Equipos y accesorios

Lista de Precios



¡Bienvenidos!

Desde que nuestro ingenio nos llevó a inventar el vaporizador combinado hace 40 años, nos mueve el objetivo ambicioso de poner las mejores tecnologías de cocción en manos de los maestros de los fogones. A tal propósito centramos todos nuestros esfuerzos en el diseño de soluciones que combinen la eficiencia con la sencillez, apoyen la creatividad polifacética y avalen una calidad siempre excelente y constante.

Precisamente por eso cuidamos tanto los detalles y dedicamos nuestro saber hacer, día tras día, al estudio de soluciones eficientes que simplifiquen el quehacer culinario. Esta actitud nos ha convertido en líderes tecnológicos y en empresa líder del mercado.

Ofrecemos siempre el equipo adecuado para cada necesidad. El empleo de la singular tecnología RATIONAL conviene ya a partir de 30 comidas diarias. Elija simplemente entre el SelfCookingCenter® 5 Senses o el CombiMaster® Plus. Los equipos están disponibles en versión eléctrica o de gas, con seis diferentes niveles de capacidad, adicionalmente a una serie de versiones especiales.

Nuestro compromiso con el cliente:

Le ofrecemos la seguridad de haber tomado una buena decisión mediante:

› Calidad comprobada

Los productos de RATIONAL son robustos, de excelente mecanizado y de fabricación alemana. La base de esta calidad parte del principio "un hombre – un equipo". Cada colaborador del departamento de producción asume plena responsabilidad del equipo que fabrica. Al final hace constar su propio nombre en la placa de características del aparato, como aval personal de la calidad. La colaboración con nuestros proveedores de sistemas se basa en los más altos estándares de calidad. Trabajamos incansablemente por mejorar nuestros productos, para que ofrezcan mayor seguridad, fiabilidad y una prolongada vida útil.

Institutos de renombre reconocidos internacionalmente premian con regularidad la calidad de nuestros procesos y productos.

› Nuestro servicio COMPLETO

En nuestra amplia red de centros de demostración se organizan regularmente seminarios para que pueda convencerse previamente de la calidad de nuestros equipos, sus posibilidades de aplicación, su extraordinaria rentabilidad y facilísimo manejo.

Nuestro empeño continúa tras la compra, con una exhaustiva oferta de servicios que incluye tanto formaciones como el apoyo constante en la aplicación de los equipos. Adicionalmente, disponemos de una extensa red de servicio técnico a escala mundial. La red de servicio técnico certificado RATIONAL SERVICE-PARTNER interviene en un 80 % de los casos en el mismo día. Este innovador concepto de servicio fue galardonado con el premio "Gestión de Servicio".

› El concepto whiteefficiency®

whiteefficiency® es para nosotros un concepto global que comienza en la fase de desarrollo del producto. En colaboración con diversas universidades investigamos soluciones innovadoras que nos permitan minimizar el consumo de recursos. El concepto se extiende a nuestra producción sostenible, se refleja en el bajo impacto ambiental de nuestra logística de distribución y es válido también para la recogida y el reciclaje de nuestros equipos obsoletos. Donde más destaca es, por supuesto, en el empleo de los equipos por nuestros clientes; por ejemplo, al evitar desde un principio un significativo consumo de tiempo, agua y energía con los procesos de cocción óptimamente adaptados del SelfCookingCenter® 5 Senses.

Nuestro compromiso no es sólo una promesa de calidad para todos nuestros productos sino también el deseo de satisfacerle cada día mejor.



Equipamiento

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
Funciones				
iCookingControl con 7 modos: carne, ave, pescado, guarniciones, ovoproducto, pastelería, Finishing* para indicar fácilmente el resultado deseado con adaptación automática del proceso ideal de cocción:	■		■	
> Configuraciones específicas del país	■		■	
> iCC Cockpit – Resumen con gráficos del clima actual de la cámara de cocción, el proceso de cocción previsto, vista previa y retrospectiva así como opciones al final de la cocción	■		■	
> iCC Messenger – informa sobre los ajustes actuales, automáticos del proceso de cocción	■		■	
> iCC Monitor – Resumen de todos los ajustes automáticos del proceso de cocción	■		■	
> Modo de registro – Cálculo del proceso de cocción ideal, adecuado a la temperatura del núcleo para productos calibrados y para su posterior uso sin sonda térmica, se considera automáticamente el volumen de carga.	■		■	
> Función automática de refrigeración para un preparación inteligente de humedad y temperatura en cabina.	■		■	
iLevelControl iLC – Cargas mixtas con control individual de los diferentes niveles, del tipo y cantidad de la carga y del tiempo de apertura de la puerta. El clima ideal se calcula automáticamente para los productos combinados. iLC Messenger indica sobre los ajustes actuales y automáticos del proceso de cocción.	■		■	
Gestión inteligente de precalentamiento y carga; carga inmediata, sin esperas dependiendo del producto y con el mejor resultado de cocción	■		■	
HiDensityControl* – Tecnología patentada de fluidización dinámica del aire altamente eficaz y distribución homogénea de la energía en la cámara de cocción	■		■	
Modo de vaporizador combinado con los modos de funcionamiento: Vapor 30-130 °C, aire caliente 30-300 °C, combinación de vapor y aire caliente 30-300 °C, Finishing*	■	■	■	■
ClimaPlus Control* – Medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud porcentual	■		■	
ClimaPlus* – Medición, configuración en 5 niveles y regulación de la humedad con exactitud porcentual	■	■	■	■
Deshumidificación de la cámara de cocción altamente eficaz con tecnología de baja presión para asados muy crujientes	■	■	■	■
Proceso Finishing* automático para banquetes, bufets, servicio a la carta etc.	■		■	
Cocción a baja temperatura y cocción nocturna	■		■	
Cocción Delta T para la cocción delicada de grandes piezas de carne	■		■	
Operación				
Sistema integrado de auto-aprendizaje se adapta automáticamente a la rutina de utilización	■		■	
Listado automático de las 10 funciones de iCookingControl e iLC usadas con más frecuencia	■		■	
Función MySCC con adaptación al usuario/s y a sus aplicaciones más usadas:	■		■	
> Se pueden crear hasta 10 perfiles específicos de usuario para configurar individualmente los equipos y la operación	■		■	
> Página de inicio programable, según cliente y sus aplicaciones.	■		■	
> Pantalla autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.)	■		■	
> Numerosas posibilidades de configuración: ajustes de expertos (p. ej. limpieza forzosa) o de energía (p.ej. iluminación de la cámara de cocción), configuración del idioma, sonido y sistema etc.	■		■	
Monitor color TFT y pantalla táctil, antirreflectante con símbolos intuitivos para fácil operación, legible hasta un ángulo de hasta 80°, garantiza una legibilidad óptima en diferentes maneras de colocación.	■		■	
Dial central de ajuste con función "Push" para configurar y confirmar las entradas	■		■	

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
Operación				
Mandos de ajuste para los modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo y la hora		■		■
Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles)	■		■	
Bloqueo de programa	■		■	
Función de ayuda sensible al contexto para un acceso rápido	■		■	
Función de ayuda integrado, manual de instrucciones de servicio y ejemplos prácticos	■		■	
Instrucciones disponibles en 56 idiomas	■		■	

Limpeza, mantenimiento y seguridad operacional

Efficient CareControl – Sistema de limpieza y mantenimiento automático para la cámara de cocción y el generador de vapor.	■		■	
> Detección automática del grado de suciedad y estado de mantenimiento	■		■	
> Visualización automática del proceso de limpieza indicado y cantidad de detergente necesario	■		■	
> Descalcificación automática – permite prescindir de filtrado de agua.	■		■	
> No es necesaria la descalcificación manual del generador de vapor	■		■	
> Aviso automático de limpieza dependiendo de la rutina de uso	■		■	
> Indicación del estado actual de limpieza y el tiempo de limpieza restante	■		■	
> Detergente y descalcificador sólido (pastillas) para máxima seguridad operacional	■		■	
> Pastillas de detergente RATIONAL (paquete promocional) y pastillas Care (paquete promocional)	■		■	
Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático, función de corte de agua integrada y dosificación sin escalonamiento del chorro de agua	■	■	■	■
Programa de limpieza		■		■
Programa de descalcificación guiado por menú		■		■
ServiceDiagnose-System (SDS) con visualización automática de los mensajes de servicio	■	■	■	■

Características del equipamiento

Sonda térmica con 6 puntos de medición	■		■	
Sonda térmica con 1 punto de medición		■		■
Configuración individual de la temperatura de núcleo mínima y máxima seleccionable	■		■	
Elemento auxiliar de posicionamiento para la sonda térmica	■	■	■	■
Sonda térmica con conexión externa	□	□	□	□
Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa	□	□	□	□
3 sondas térmicas con conexión externa para funciones de iLevelControl	□		□	
1200 programas con hasta 12 pasos programables	■		■	
100 programas con hasta 6 pasos programables		■		■
Inyección manual de vapor	■		■	
Humidificación variable de 3 niveles desde 30°C a 260°C con calor seco o combinado	■		■	
5 velocidades de turbina programables	■	■	■	■
5 niveles de fermentación, programables	■		■	
Función Cool Down para el enfriamiento rápido y seguro de la cámara de cocción	■	■	■	■
Posibilidad de seleccionar entre °C o °F	■	■	■	■
Visualización digital de los valores de temperatura	■	■	■	■
Visualización de valores efectivos y valores seleccionados	■	■	■	■
Reloj programador digital, 0 -24 horas con posición permanente	■	■	■	■
Indicación en tiempo real (24 horas)	■		■	
Ajuste de la hora en horas/minutos o minutos/segundos	■		■	

Equipamiento

Características del equipamiento	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
Ajuste de la hora en horas/minutos		■		■
Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora	■		■	
Posibilidad de seleccionar 1/2 energía (en aparatos eléctricos)	■		■	
Generador de vapor fresco de alto rendimiento con función automática de llenado de agua	■	■	■	■
Quemador con soplador de funcionamiento silencioso y alto rendimiento (sólo aparatos de gas)	■	■	■	■
Sistema de deshumidificación automático	■	■	■	■
Fluidización dinámica del aire con turbina de alto rendimiento con cambio de sentido de giro	■	■	■	■
Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.), incluyendo autocomprobación inicial	■	■	■	■
Adaptación automática de altura en el modo de vaporización para la obtención de los mejores resultados	■	■	■	■
Demanda de energía en función de la necesidad	■	■	■	■
Deflector orientable de cierre rápido	■	■	■	■
Freno de turbina integrado para más seguridad en la operación y rápido cambio en el sentido de giro	■	■	■	■
Separación centrífuga de grasa sin necesidad de filtro adicional	■	■	■	■
Puerta del aparato con doble cristal retroventilado y cristal interior orientable (para una limpieza sencilla) con revestimiento especial termorreflectante	■	■	■	■
Bandeja recoge gotas integrada en la puerta del aparato con vaciado automático permanente incluso a puerta abierta	■	■		
Bandeja recoge gotas del aparato con conexión al desagüe del equipo	■	■		
Posiciones de bloqueo de la puerta en 120° y 180° para máxima seguridad en la operación	■	■	■	■
Interruptor de puerta de contacto por proximidad	■	■	■	■
Control de los tiempos de apertura de la puerta durante la carga y la cocción con función de alarma	■		■	
Selección de tiempo de desconexión de campana RATIONAL programable	■		■	
Burlete insertable, fácil de cambiar	■	■	■	■
Racks móviles con ayuda de inserción lateral			■	■
Bandeja longitudinal modelos 61, 101, 201 indicada para contenedores GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8, mínimas pérdidas de energía y mínima necesidad de espacio al abrir y girar la puerta	■	■	■	■
Bandeja longitudinal modelos 62, 102, 202 indicada para contenedores GN 2/1, 1/1 GN, mínimas pérdidas de energía y mínima necesidad de espacio al abrir y girar la puerta	■	■	■	■
Cámara de cocción higiénica, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras	■	■	■	■
Iluminación halógena de la cámara de cocción con acristalamiento vitrocerámico resistente a cambios térmicos y golpes	■	■	■	■
Bastidores colgantes extraíbles, orientables, con gufa adicional para el colector de grasa	■	■		
Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga	■	■	■	■
Paquete de racks móviles	□	□		
Rack móvil bloqueable por ambos lados, bandeja colectora con vaciado, ruedas tándem (2 con freno), diámetro: 125 mm, componentes metálicos de acero inoxidable			■	■
Puerta de la cámara de cocción con mecánica de obturación integrada; evita la salida de vapor cuando se trabaja sin rack móvil			■	■
Material interior y exterior: acero inoxidable DIN 1.4301	■	■	■	■
Interface USB para la descarga de datos APPCC y servicio, así como para descargar programas de cocción a un lápiz USB y para actualizar fácilmente el software del equipo	■	■	■	■
Subida de imágenes a través de la interface USB para personalizar la página inicial	■		■	
Visualización de mensajes de servicio y advertencias, por ejemplo: falta de agua	■	■	■	■

Modelo 61/101/62/102

Modelo 201/202

Higiene, seguridad laboral y ergonomía

	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
Limitador térmico de seguridad instalado en generador de vapor y en elementos de producción de aire caliente en cabina	■	■	■	■
Homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE, incluso de noche	■	■	■	■
Opción puerta de apertura a la izquierda	□	□		
Tirador de la puerta con giro hacia la derecha / izquierda para operación con una sola mano y función de cierre por impulso	■	■		
Tirador de la puerta para operación con una sola mano, función de cierre por impulso y bloqueo de la puerta			■	■
Máxima altura de carga de las bandejas: 1,60 m (con equipo colocado sobre mesa original de RATIONAL)	■	■	■	■
Kit combi-duo; equipos apilables con una altura máxima de carga de 1,60 m	□	□		
Cierre de seguridad para la puerta	□	□	□	□
Drenaje de grasas integrado	□	□	□	□
Versión alta seguridad	□	□	□	□
Panel de control con cerrojo	□	□	□	□
Protección abatible del panel de mando	□	□	□	□
Versión para buques	□	□	□	□

Conexión, instalación y símbolos de homologación

Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con conexión libre de potencial	□	□	□	□
Señal de conexión para sistema de ventilación interno	□		□	
Posibilidad de conexión a una señal luminosa externa	□		□	
Interface Ethernet, p.ej. para conectar a software de gestión KMS RATIONAL o para descarga de datos APPCC	□	□	□	□
Declaración de conformidad: CE	■	■	■	■
Seguridad de la instalación eléctrica: VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, Ghost, EMC	■	■	■	■
Eficiencia energética: Energy Star	■		■	
Seguridad de la instalación del gas: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, PCT, KGS	■	■	■	■
Seguridad operacional: GS	■	■	■	■
Higiene general: NSF, EN1717	■	■	■	■
Certificado Kosher	■	■	■	■
Protección del agua potable: SVGW, KIWA, WRAS	■	■	■	■
Germanischer Lloyd	■	■	■	■
Accesorios aptos para alimentos conforme a VO 1935/2004/CE	□	□	□	□
Posibilidad de conectar a una toma de agua filtrada y/o a agua caliente	■	■	■	■
Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW, TZW	■	■	■	■
Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorreo de agua	■	■	■	■
Patas del equipo regulables en altura	■	■	■	■
Acceso a panel de servicio por la parte frontal	■	■	■	■
Posibilidad de colocación sobre mesa de 700 mm de profundidad (6 x 1/1 GN y 10 x 1/1 GN)	■	■		
Equipos móviles con ruedas			□	□
Dispositivo de inmovilización			■	■
Tensiones especiales a petición	■	■	■	■
Gas natural o GLP	■	■	■	■

Resumen



Equipos:

Modelo 61

Modelo 101

Versión eléctrica

9.180 €

12.420 €

Ref.

A618100.01

A118100.01

Potencia conectada:

11 kW

18,6 kW

Tensión:

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

Peso:

112,5 kg

132,5 kg

Versión de gas

10.950 €

13.830 €

Ref. Butano/propano 3B/P

A618200.30B

A118200.30B

Ref. Gas natural H

A618300.30

A118300.30

Potencia conectada: Gas natural / Butano/propano 3B/P

13 kW / 14 kW

22 kW / 24 kW

Tensión:

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

Peso:

127 kg

149,5 kg

Capacidad:

6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN

10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN

Número de comidas por día:

30-80

80-150

Ancho:

847 mm

847 mm

Profundidad:

771 mm

771 mm

Altura:

782 mm

1.042 mm

Opciones:

Puerta de apertura izquierda (versión eléctrica)

Ref. A618500.01

385 €

Ref. A118500.01

385 €

Puerta de apertura izquierda (versión de gas)

Ref. bajo petición

385 €

Ref. bajo petición

385 €

Conjunto de rack móvil (rack + guía de inserción)

295 €

363 €

Conexión a equipo de optimización energética, contacto libre de potencial

58 €

58 €

Interface Ethernet

58 €

58 €

Cierre de seguridad para la puerta

58 €

58 €

Drenaje de grasas integrado

655 €

655 €

(para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con meso UG II o US IV)

Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa

556 €

556 €

3 sondas térmicas con conexión externa para iLevelControl

718 €

718 €

Sonda térmica con conexión externa

361 €

361 €

Versión alta seguridad / versión para cárceles

1.150 €

1.150 €

Panel de control con cierre a llave

510 €

510 €

Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)

893 €

893 €

Móvil con ruedas (4 ruedas tándem con freno)

Para más detalles consulte: [Página 14/15](#)Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 18/19](#)

Posibilidades de combinación y otras opciones, a petición.
 Para las características de equipamiento consulte las páginas: 6-9.
 Tensiones especiales a petición.





Modelo 62

Modelo 102

Modelo 201

Modelo 202

13.340 €

16.230 €

21.420 €

29.410 €

A628100.01

A128100.01

A218100.01

A228100.01

22,3 kW

36,7 kW

37 kW

65,5 kW

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

3 NAC 400 V

148,5 kg

173 kg

267 kg

346 kg

15.610 €

19.530 €

23.000 €

33.170 €

A628200.30B

A128200.30B

A218200.30B

A228200.30B

A628300.30

A128300.30

A218300.30

A228300.30

28 kW / 31 kW

45 kW / 50 kW

44 kW / 48 kW

90 kW / 100 kW

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

1 NAC 230 V

169,5 kg

203,5 kg

297,5 kg

374 kg

6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN

20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN

20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN

60-160

50-300

50-300

300-500

1.069 mm

1.069 mm

879 mm

1.084 mm

971 mm

971 mm

791 mm

996 mm

782 mm

1.042 mm

1.782 mm

1.782 mm

Ref. A628500.01

Ref. A128500.01

Ref. bajo petición

Ref. bajo petición

385 €

385 €

431 €

499 €

58 €

58 €

58 €

58 €

58 €

58 €

58 €

58 €

58 €

58 €

148 €

148 €

655 €

655 €

2.940 €

2.940 €

556 €

556 €

556 €

556 €

718 €

718 €

718 €

718 €

361 €

361 €

361 €

361 €

1.150 €

1.150 €

1.700 €

1.700 €

510 €

510 €

510 €

510 €

893 €

893 €

999 €

999 €

2.266 €

2.266 €

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 20/21](#)Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 22](#)

kiwa



Modelo 202 eléctrico sin Energy Star

Resumen



Equipos:

Modelo 61

Modelo 101

Versión eléctrica

6.316 €

9.356 €

Ref.	A619100.01.202	A119100.01.202
Potencia conectada:	11 kW	18,6 kW
Tensión:	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Peso:	105,5 kg	125,5 kg

Versión de gas

8.156 €

10.546 €

Ref. Butano/propano 3B/P	A619200.30B202	A119200.30B202
Ref. Gas natural H	A619300.30.202	A119300.30.202
Potencia conectada: Gas natural / Butano/propano 3B/P	13 kW / 14 kW	22 kW / 24 kW
Tensión:	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Peso:	121 kg	143,5 kg

Capacidad:	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Número de comidas por día:	30-80	80-150
Ancho:	847 mm	847 mm
Profundidad:	771 mm	771 mm
Altura:	782 mm	1.042 mm

Opciones:

Puerta de apertura izquierda (versión eléctrica)	Ref. A619500.01.202	385 €	Ref. A119500.01.202	385 €
Puerta de apertura izquierda (versión de gas)	Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	385 €
Conjunto de rack móvil (rack + guía de Inserción)		295 €		363 €
Conexión a equipo de optimización energética, contacto sin potencial		58 €		58 €
Interface Ethernet		282 €		282 €
Cierre de seguridad para la puerta		58 €		58 €
Drenaje de grasas integrado (para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV)		655 €		655 €
Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa		556 €		556 €
Sonda térmica con conexión externa		361 €		361 €
Versión alta seguridad / versión para cárceles		1.150 €		1.150 €
Panel de control con cierre a llave		510 €		510 €
Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)		893 €		893 €
Móvil con ruedas (4 ruedas tándem con freno)				

Para más detalles consulte: [Página 14/15](#)Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 18/19](#)

Posibilidades de combinación y otras opciones, a petición.
Para las características de equipamiento consulte las páginas: 6-9.
Tensiones especiales a petición.





Modelo 62		Modelo 102		Modelo 201		Modelo 202	
10.206 €		14.666 €		18.366 €		25.186 €	
A629100.01.202		A129100.01.202		A219100.01.202		A229100.01.202	
22,3 kW		36,7 kW		37 kW		65,5 kW	
3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V		3 NAC 400 V	
141,5 kg		166 kg		259 kg		338 kg	
12.466 €		17.406 €		20.296 €		28.676 €	
A629200.30B202		A129200.30B202		A219200.30B202		A229200.30B202	
A629300.30.202		A129300.30.202		A219300.30.202		A229300.30.202	
28 kW / 31 kW		45 kW / 50 kW		44 kW / 48 kW		90 kW / 100 kW	
1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V		1 NAC 230 V	
163,5 kg		197,5 kg		288 kg		364,5 kg	
6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN		10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN		20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN		20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN	
60-160		150-300		150-300		300-500	
1.069 mm		1.069 mm		879 mm		1.084 mm	
971 mm		971 mm		791 mm		996 mm	
782 mm		1.042 mm		1.782 mm		1.782 mm	
Ref. A629500.01.202		Ref. A129500.01.202					
385 €		385 €					
Ref. bajo petición		Ref. bajo petición					
385 €		385 €					
431 €		499 €					
58 €		58 €		58 €		58 €	
282 €		282 €		282 €		282 €	
58 €		58 €		148 €		148 €	
655 €		655 €		2.940 €		2.940 €	
556 €		556 €		556 €		556 €	
361 €		361 €		361 €		361 €	
1.150 €		1.150 €		1.700 €		1.700 €	
510 €		510 €		510 €		510 €	
893 €		893 €		999 €		999 €	
				2.266 €		2.266 €	

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 20/21](#)

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 22](#)

Opciones:

Resumen

Opción puerta de apertura izquierda (solo para SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 61, 101, 62, 102)



Para facilitar el acceso al aparato en condiciones de espacio desfavorables, es posible pedir la puerta con apertura izquierda en lugar de derecha.
(ver resumen de aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

Conjunto de rack móvil (rack móvil + guía de inserción, sólo para los modelos: 61, 101, 62, 102)



Los bastidores colgantes se sustituyen por un rack móvil con guía de inserción. En combinación con el carro de transporte (ver páginas 17 y 19) permite una carga y descarga cómoda del equipo RATIONAL.

Características del equipamiento:

- > Rack móvil
- > Guía de inserción

Posibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con conexión libre de potencial

Para conexión a equipos de optimización energética y sistemas de control del funcionamiento

Cierre de seguridad para la puerta



El cierre de seguridad protege contra quemaduras de vapor.

Características del equipamiento:

- > Abertura de la cámara de cocción accionando dos veces la maneta de la puerta modelos: 61, 101, 62, 102)
- > Abertura de la cámara de cocción por accionamiento adicional de pedal (modelos: 201, 202)

3 sondas térmicas con conexión externa (solo para SelfCookingCenter® 5 Senses)



Con la opción 3 sondas térmicas y el iLevelControl podrá preparar diferentes comidas simultáneamente en su SelfCookingCenter® 5 Senses. Así podrá aprovechar su equipo al máximo y estar menos apurado, incluso en momentos de más demanda. Solo para aparatos con puerta de apertura hacia la derecha.

Características del equipamiento:

- > Conector exterior para las sondas térmicas
- > 3 sondas térmicas con conexión externa para iLevelControl

Sonda térmica "sous vide" para cocción al vacío con conexión externa (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)



La sonda "Sous-Vide", sumamente fina y elástica, facilita la punción sin eliminar el vacío interior de la bolsa. El vacío permanece intacto cuando se pincha la sonda. Solo para aparatos con puerta de apertura hacia la derecha.

Características del equipamiento:

- > Conector exterior para las sondas térmicas
- > 2 sondas térmicas con conector externo (sonda "Sous-Vide" y sonda térmica estándar)

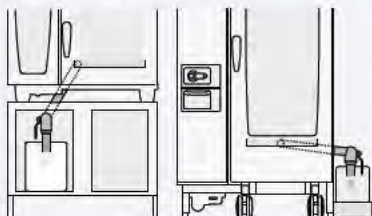
Sonda térmica con conector externo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)



En caso necesario la sonda térmica se puede conectar por la parte exterior del aparato mediante la oportuna caja de conexión. Solo para aparatos con puerta de apertura hacia la derecha.

Características del equipamiento:

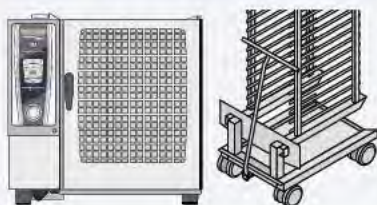
- > Conector exterior para la sonda térmica
- > Sonda térmica estándar con conector externo

Drenaje de grasas integrado (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

La cámara de cocción recoge de modo fiable la grasa que gotea de los alimentos y la desvía a colectores de grasa especiales (para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV). Carro de transporte para la recogida segura de bidones/contenedores, vea pag. 34

Características del equipamiento:

- > Colector de grasa en la cámara de cocción
- > Válvula de cierre de paso para cambiar el contenedor sin peligro

Versión alta seguridad (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

Protección de los aparatos RATIONAL contra daños intencionados y vandalismo

Protege adicionalmente contra el uso impropio del aparato en actos de violencia contra otros individuos.

Características del equipamiento:

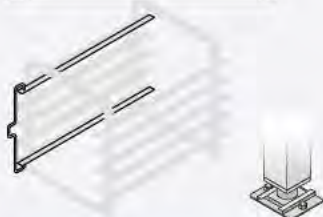
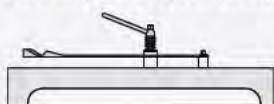
- > Puerta con rejilla protectora
- > Rack móvil con maneta retractable (modelos 201 y 202)
- > Panel de control bloqueable (se ofrece también por separado)
- > Cámara de cocción con cierre a llave

Panel de control cerrable a llave (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

El panel de control está protegido por una puerta con cierre a llave. Solo para aparatos con puerta de apertura hacia la derecha.

Características del equipamiento:

- > Puerta con cierre a llave con cristal antirrotura Lexan®.

Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)

Para embarcaciones de pasajeros y navíos de las fuerzas navales. Cuida de la seguridad del personal y avala la funcionalidad incluso con fuerte tempestad. Solo para aparatos con puerta de apertura hacia la derecha.

Características del equipamiento:

- > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos: 61, 101, 62 y 102) y evitar que las mesas se deslicen o se vuelquen
- > Sujeción para fijar los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202) al suelo; dos codos de sujeción adicionales para sujeción al mamparo de la embarcación
- > Inmovilizador ajustable para retener con seguridad la puerta incluso con fuerte marejada
- > Bastidores colgantes especiales con bloqueo para impedir que los accesorios gastronómicos deslicen y se suelten
- > Patas de acero inoxidable en los aparatos RATIONAL (modelos 201 y 202)
- > Homologación de la Germanische Lloyd y USPHS

Aparatos RATIONAL móviles (solo para SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 201, 202)

Para empleo móvil en eventos de catering o banquetes.

Características del equipamiento:

- > Bastidor especial con 4 ruedas de acero inoxidable y freno
- > Palet de transporte con rampa y sujeción

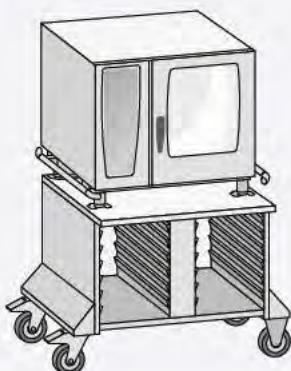
Interface Ethernet (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

El interface Ethernet permite integrar el equipo RATIONAL a una red, especialmente con el sistema de gestión eficiente "RATIONAL KitchenManagement System" (ver página 35)

Para cualquier consulta sobre las diversas opciones, contacte con el servicio RATIONAL de atención al cliente. Teléfono: 93 4751750 o info@rational-online.es

A cualquier lugar de forma rápida y sencilla.

El equipo móvil ofrece máxima flexibilidad y movilidad, especialmente a empresas de catering, para fiestas o grandes eventos en carpas y cualquier banquete. También las cocinas convencionales se benefician de las ventajas de esta versión, ya que su movilidad facilita los trabajos de limpieza en la cocina. Además, no es necesario mantener distancia entre los equipos para los trabajos de mantenimiento, y esto permite un mejor aprovechamiento del espacio disponible.



Kit para catering (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

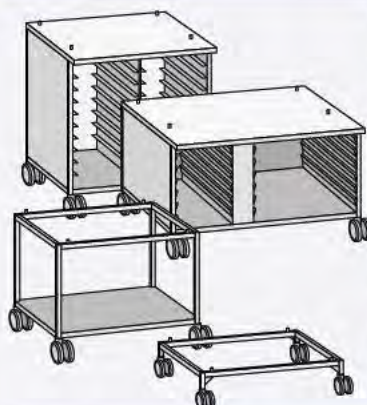
Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas habituales. Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo.

Modelo 61 y 101	Ref. 60.73.111	1.006 €
Modelo 62 y 102	Ref. 60.73.141	1.300 €

Mesa UG II versión catering

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible en combinación con el kit para catering. (UltraVent® y UltraVent® Plus no son compatibles con la mesa UG II versión catering.)

Modelo 61 y 101	Ref. 60.30.890	2.181 €
Modelo 62 y 102	Ref. 60.30.891	2.633 €



Mesas móviles para modelos 61/101 y 62/102

Las mesas UG móviles se ofrecen en todas las versiones y para todos los tipos de equipos. La sujeción especial de los equipos a las mesas UG asegura un transporte seguro de los mismos.

	Modelo 61/101		Modelo 62/102	
Mesa UG I	Ref. 60.30.321	693 €	Ref. 60.30.325	803 €
Mesa UG I Combi-Duo modelo 61/61 y 62/62	Ref. 60.30.363	693 €	Ref. 60.30.366	803 €
Mesa UG II	Ref. 60.30.329	1.254 €	Ref. 60.30.332	1.393 €
Mesa UG II – medidas de panadería	Ref. 60.30.837	1.478 €		
Mesa US III	Ref. 60.30.335	1.478 €	Ref. 60.30.340	1.742 €
Mesa US III UltraVent® modelo 61 y 62	Ref. 60.30.338	1.711 €	Ref. 60.30.343	1.975 €
Mesa US IV	Ref. 60.30.345	2.043 €	Ref. 60.30.349	2.203 €

Opción móvil (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 201/202)

Soporte especial para el traslado de equipos RATIONAL para el catering de eventos o banquetes.

Consiste en:

- > Soporte con 4 ruedas de acero inoxidable y freno.
- > Palet con rampa para el traslado.

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 201 y 202	2.266 €
---	---------



Versión móvil para Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

El Combi-Duo en versión móvil está disponible para cualquier combinación de equipos. Las robustas ruedas de acero inoxidable garantizan una movilidad cómoda y segura del equipo.

Opciones Combi-Duo

- Modelo: 61 sobre 61
- Modelo: 61 sobre 101
- Modelo: 62 sobre 62
- Modelo: 62 sobre 102

Ref. vea pag. 17



Combi-Duo – doble flexibilidad sin necesidad de espacio adicional

Modelos. 61/101 y 62/102

Kit Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

La combinación de dos equipos RATIONAL superpuestos brinda toda una serie de posibilidades adicionales, especialmente si en la cocina escasea el espacio. Esta alternativa ofrece máxima flexibilidad, porque permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.



Para los accesorios Finishing*
ver página 21

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 61 y 101

Equipo superior		Modelo 61 eléctrico	Modelo 61 de gas	
Equipo inferior				
Modelo 61 eléctrico Modelo 101 eléctrico	Estándar	Ref. 60.71.925	Ref. 60.71.925	1.011 €
	Patas de 150 mm	Ref. 60.71.926	Ref. 60.71.926	1.011 €
	Móvil	Ref. 60.71.927	Ref. 60.71.927	1.268 €
Modelo 61 de gas	Estándar		Ref. 60.71.928	1.523 €
	Patas de 150 mm		Ref. 60.71.929	1.523 €
	Móvil		Ref. 60.71.930	1.780 €
Mesa UG I para Combi-Duo modelo 61 sobre 61 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.362	460 €
Mesa UG I para Combi-Duo móvil modelo 61 sobre 61 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.363	693 €
Campana de condensación UltraVent® para equipos Combi-Duo eléctricos			Ref. 60.72.322	3.957 €
Campana extractora para equipos Combi-Duo eléctricos			Ref. 60.72.316	3.026 €
Carro de transporte regulable en altura modelo 61/101			Ref. 60.60.188	1.210 €
Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles			Ref. 60.73.303	780 €
Kit de drenaje de grasa integrado para 61E/61E sobre UG I 210 mm			Ref. 60.73.301	644 €
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado			Ref. 60.73.309	389 €

SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 62 y 102

Equipo superior		Modelo 62 eléctrico	Modelo 62 de gas	
Equipo inferior				
Modelo 62 eléctrico Modelo 102 eléctrico	Estándar	Ref. 60.71.931	Ref. 60.71.931	1.268 €
	Patas de 150 mm	Ref. 60.71.932	Ref. 60.71.932	1.268 €
	Móvil	Ref. 60.71.933	Ref. 60.71.933	1.523 €
Modelo 62 de gas	Estándar		Ref. 60.71.934	2.035 €
	Patas de 150 mm		Ref. 60.71.935	2.035 €
	Móvil		Ref. 60.71.936	2.292 €
Mesa UG I para Combi-Duo modelo 62 sobre 62 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.365	570 €
Mesa UG I para Combi-Duo móvil modelo 62 sobre 62 Altura de 210 mm (sólo para Combi-Duo con patas)			Ref. 60.30.366	803 €
Carro de transporte regulable en altura modelo 62/102			Ref. 60.70.160	1.517 €
Kit de drenaje de grasa integrado para los modelos con patas y móviles			Ref. 60.73.304	780 €
Kit de drenaje de grasa integrado para 62E/62E sobre UG I 210 mm			Ref. 60.73.302	644 €
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado			Ref. 60.73.309	389 €



Para los accesorios Finishing*
ver página 21

Seleccione entre las tres siguientes opciones



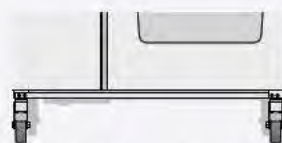
1. Estándar con ruedas

Máxima altura de carga de las bandejas: 1,60 m
Versión móvil para fácil limpieza.
Precisa de canalón de desagüe en el suelo.



2. Patas RATIONAL de 150 mm

Altura máxima de carga 1,68 m.
Si el suelo no dispone de canalón de desagüe.



3. Móvil con ruedas

Altura máxima de carga 1,72 m.
2 ruedas tándem con freno.

Modelos 61 y 101

Mesas UG/US

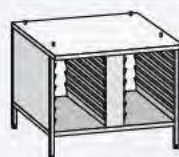
Para el emplazamiento estable de su equipo RATIONAL ofrecemos mesas robustas (UG y US) en acero inoxidable de alta calidad. Todas las versiones de mesas (UG y US) cumplen con las normas de higiene vigentes.



An. 843 | Prof. 587 | Al. 671 mm

Mesa UG I
abierto por todos los lados

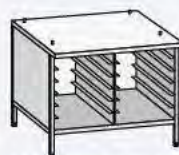
Estándar	Ref. 60.30.320	460 €
Móvil	Ref. 60.30.321	693 €



An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

Mesa UG II
14 pares de guías, paneles laterales y cubierta,
sin panel posterior

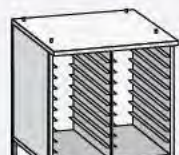
Estándar	Ref. 60.30.328	1.021 €
Móvil	Ref. 60.30.329	1.254 €



An. 843 | Prof. 732 | Al. 671 mm

Mesa UG II - medidas de panadería
10 pares de guías 400 x 600 mm, paneles
laterales y cubierta, sin panel posterior

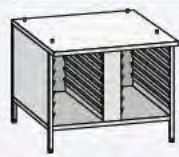
Estándar	Ref. 60.30.836	1.245 €
Móvil	Ref. 60.30.837	1.478 €



An. 843 | Prof. 732 | Al. 931 mm

Mesa UG II - medidas de panadería
Versión UltraVent* (modelo 61)
18 pares de guías 400 x 600 mm, paneles
laterales y cubierta, sin panel posterior, altura
especial a 931 mm

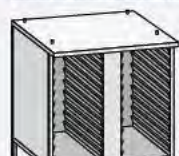
Estándar	Ref. 60.30.838	1.420 €
Móvil	Ref. 60.30.845	1.653 €



An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

Mesa US III
14 pares de guías como paneles laterales,
cubierta y panel posterior

Estándar	Ref. 60.30.334	1.245 €
Móvil	Ref. 60.30.335	1.478 €



An. 843 | Prof. 724 | Al. 931 mm

Mesa US III
Versión UltraVent* (modelo 61)
20 pares de guías, paneles laterales, cubierta y
panel posterior, altura especial a 931 mm

Estándar	Ref. 60.30.337	1.478 €
Móvil	Ref. 60.30.338	1.711 €



An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

Mesa US IV
14 pares de guías, 2 puertas de 2 hojas, cerrado
por todos los lados

Estándar	Ref. 60.30.344	1.810 €
Móvil	Ref. 60.30.345	2.043 €

Campanas extractoras



UltraVent*

La tecnología de condensación patentada que incorpora la campana UltraVent* posibilita la absorción y la evacuación de vahos y vapores y permite prescindir de aparatosos sistemas de ventilación. La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. No precisa de conexión al exterior.

Conexión eléctrica
1 NAC 230V

An. 854 | Prof. 1.226 |
Al. 450 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.320	3.724 €
Versión de gas*	Ref. 60.72.323	3.957 €
Combi-Duo	Ref. 60.72.322	3.957 €



UltraVent* Plus

Además de la tecnología de condensación UltraVent* la campana UltraVent* Plus incorpora un sistema de filtrado especial, que elimina fiablemente tanto los vahos de la cocción como los humos de asados y parrilladas. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.

Conexión eléctrica
1 NAC 230V

An. 854 | Prof. 1.226 |
Al. 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.202	6.159 €
Combi-Duo**	Ref. 60.72.203	6.391 €



Campana extractora

Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el ventilador incorporado en la campana aspira automáticamente los vahos (sin sistema de condensación). La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. Precisa de conexión al exterior.

Conexión eléctrica
1 NAC 230V

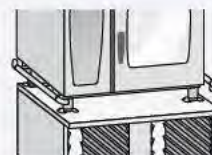
An. 854 | Prof. 1.226 |
Al. 445 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.313	2.793 €
Versión de gas*	Ref. 60.72.317	3.026 €
Combi-Duo	Ref. 60.72.316	3.026 €

* En el caso de UltraVent* y la campana de extracción con equipos de gas, se deberá en cualquier caso disponer de una toma de ventilación adecuada para la salida al exterior de los gases de extracción.

** La UltraVent* Plus no se debe montar en versiones Combi-Duo móviles.

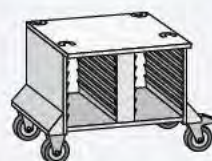
Accesorios móviles para catering



Kit para catering

Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas habituales. Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo.

Ref. 60.73.111 1.006 €



Mesa UG II versión catering***

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible en combinación con el kit para catering.

An. 1.187 | Prof. 724 | Al. 778 mm Móvil Ref. 60.30.890 2.181 €

*** UltraVent* y UltraVent* Plus no son compatibles con la mesa UG II versión catering.



Racks móviles

Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La construcción ergonómica permite una carga y descarga rápidas. Las ruedas tándem (CNS) del carro de transporte, particularmente grandes, silenciosas e higiénicas, garantizan un transporte seguro de las comidas en la cocina.

Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite hasta 32 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing*.



Modelo 61, 20 platos	Ref. 60.61.047	673 €
Modelo 61, 15 platos	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101, 32 platos	Ref. 60.11.030	750 €
Modelo 101, 26 platos	Ref. 60.11.149	750 €

Racks móviles

Para cargar y descargar rápida y fácilmente los aparatos RATIONAL. Empleo sólo en combinación con la guía de inserción.

Modelo 61



Estándar	Ref. 60.61.005	535 €
5 guías (80 mm)	Ref. 60.61.059	535 €
Parrilla, 2 guías	Ref. 60.61.064	535 €
Medidas de panadería, 5 guías*	Ref. 60.61.061	535 €

Modelo 101



Estándar	Ref. 60.11.011	640 €
8 guías (80 mm)	Ref. 60.11.122	640 €
Parrilla, 3 guías	Ref. 60.11.125	640 €
Medidas de panadería, 8 guías*	Ref. 60.11.148	640 €

Guía de inserción para rack móvil

La guía de inserción se necesita si se utiliza un rack móvil.



Ref. 60.61.226	140 €
----------------	-------

Carro de transporte

El carro de transporte es el complemento ideal del rack móvil. Facilita la carga y descarga fuera del aparato RATIONAL y garantiza un transporte seguro de las comidas. Las versiones estándar y en medidas de panadería están óptimamente adaptadas a la altura de las mesas UG y US de RATIONAL. El carro de transporte regulable en altura se presta para encimeras, mesas RATIONAL UG elevadas y soluciones Combi-Duo.



Estándar:
An. 547 | Prof. 840 | Al. 989 mm
Regulable en altura
An. 547 | Prof. 1.072 |
Al. 1.330 mm
Medidas de panadería
An. 547 | Prof. 853 | Al. 989 mm

Estándar	Ref. 60.60.020	705 €
Regulable en altura	Ref. 60.60.188	1.210 €
Medidas de panadería	Ref. 60.60.932	1.210 €

Bastidores colgantes

Diversas versiones, medidas y distancia entre guías facilitan al máximo la aplicación de los accesorios. La robusta versión en acero inoxidable satisface las más altas exigencias en materia de calidad.



Modelo 61

6 guías (68 mm)	Ref. 60.61.243	268 €
5 guías (85 mm)	Ref. 60.61.269	268 €
Parrilla, 2 guías	Ref. 60.61.266	417 €
Bandejas para carne, 6 guías	Ref. 60.61.254	386 €
Medidas de panadería, 5 guías*	Ref. 60.61.247	268 €
Medidas de panadería con 1/1 GN, 4 guías*	Ref. 60.61.293	417 €

Modelo 101



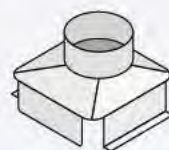
10 guías (68 mm)	Ref. 60.11.366	351 €
8 guías (85 mm)	Ref. 60.11.384	351 €
Parrilla, 3 guías	Ref. 60.11.381	499 €
Bandejas para carne, 10 guías	Ref. 60.11.375	482 €
Medidas de panadería, 8 guías*	Ref. 60.11.367	351 €
Medidas de panadería con 1/1 GN, 7 guías*	Ref. 60.11.407	499 €

* Se debe tener en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del modelo GN y en el modelo de panadería 400 x 600 mm es diferente. El deflector se puede adquirir como pieza de repuesto y la puede comprar al service partner.

Otros accesorios

Seguro de flujo (sólo en aparatos de gas)

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm)



Modelo 61	Ref. 70.00.737	221 €
Modelo 101	Ref. 70.00.757	221 €

Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.



Modelo 61	Ref. 60.70.390	186 €
Modelo 101	Ref. 60.70.391	219 €

Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

Modelos 62 y 102

Mesas UG/US

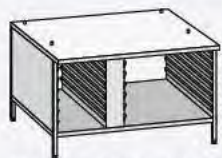
Para el emplazamiento estable de su equipo RATIONAL ofrecemos mesas robustas (UG y US) en acero inoxidable de alta calidad. Todas las versiones de mesas (UG y US) cumplen con las normas de higiene vigentes.



An. 1.065 | Prof. 799 | Al. 671 mm

Mesa UG I
abierto por todos los lados

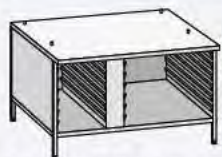
Estándar	Ref. 60.30.324	570 €
Móvil	Ref. 60.30.325	803 €



An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 671 mm

Mesa UG II
14 pares de guías, paneles laterales y cubierta,
sin panel posterior

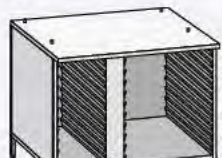
Estándar	Ref. 60.30.331	1.160 €
Móvil	Ref. 60.30.332	1.393 €



An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 671 mm

Mesa US III
14 pares de guías como paneles laterales,
cubierta y panel posterior

Estándar	Ref. 60.30.339	1.510 €
Móvil	Ref. 60.30.340	1.742 €



An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 931 mm

Mesa US III
Versión UltraVent* (modelo 62)
20 pares de guías, paneles laterales, cubierta y
panel posterior, altura especial a 931 mm

Estándar	Ref. 60.30.342	1.742 €
Móvil	Ref. 60.30.343	1.975 €



An. 1.067 | Prof. 934 | Al. 671 mm

Mesa US IV
14 pares de guías, 2 puertas de 2 hojas, cerrado
por todos los lados

Estándar	Ref. 60.30.348	1.970 €
Móvil	Ref. 60.30.349	2.203 €

Campanas extractoras

Conexión eléctrica
1 NAC 230VAn. 1.076 | Prof. 1.427 |
Al. 450 mm**UltraVent***

La tecnología de condensación patentada que integra la campana UltraVent* posibilita la absorción y la evacuación de vahos y vapores y permite prescindir de aparatos sistemas de ventilación. La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. No precisa de conexión al exterior.

Versión eléctrica	Ref. 60.72.325	4.423 €
-------------------	----------------	---------

Conexión eléctrica
1 NAC 230VAn. 1.076 | Prof. 1.427 |
Al. 445 mm**Campana extractora**

Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el ventilador incorporado en la campana aspira automáticamente los vahos (sin sistema de condensación). La instalación es fácil y se puede efectuar a posteriori. Precisa de conexión al exterior.

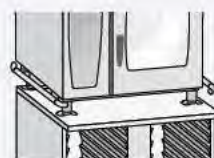
Versión eléctrica	Ref. 60.72.318	3.492 €
-------------------	----------------	---------

Conexión eléctrica
1 NAC 230VAn. 1.076 | Prof. 1.427 |
Al. 628 mm**UltraVent* Plus**

Además de la tecnología de condensación UltraVent* la campana UltraVent* Plus incorpora un sistema de filtrado especial, que elimina fiablemente tanto los vahos de la cocción como los humos de asados y parrillados. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.

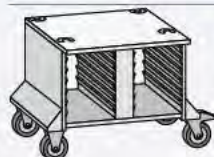
Versión eléctrica	Ref. 60.72.204	6.857 €
-------------------	----------------	---------

Accesorios móviles para catering

**Kit para catering**

Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas habituales. Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo.

Ref. 60.73.141	1.300 €
----------------	---------



An. 1.412 | Prof. 934 | Al. 778 mm

Mesa UG II versión catering*

14 pares de guías. Paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, refuerzo lateral. 4 ruedas de acero inoxidable de Ø 200 mm. Solamente disponible en combinación con el kit para catering.

Móvil	Ref. 60.30.891	2.633 €
-------	----------------	---------

* UltraVent* y UltraVent* Plus no son compatibles con la mesa UG II versión catering.

Racks móviles

Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La construcción ergonómica permite una carga y descarga rápidas. Las ruedas tándem (CNS) del carro de transporte, particularmente grandes, silenciosas e higiénicas, garantizan un transporte seguro de las comidas en la cocina.

Rack móvil para platos

El rack móvil para platos admite hasta 32 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing*.



Modelo 62, 34 platos	Ref. 60.62.017	919 €
Modelo 62, 24 platos	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102, 52 platos	Ref. 60.12.022	1.036 €
Modelo 102, 42 platos	Ref. 60.12.062	1.036 €

Racks móviles

Para cargar y descargar rápida y fácilmente los aparatos RATIONAL. Empleo sólo en combinación con la guía de inserción.

Modelo 62

Estándar	Ref. 60.62.003	669 €
5 guías (80 mm)	Ref. 60.62.049	669 €

Modelo 102

Estándar	Ref. 60.12.011	715 €
8 guías (80 mm)	Ref. 60.12.055	715 €

Guía de inserción para rack móvil

La guía de inserción se necesita si se utiliza un rack móvil.

Ref. 60.62.094	178 €
----------------	-------

Carro de transporte

El carro de transporte es el complemento ideal del rack móvil. Facilita la carga y descarga fuera del aparato RATIONAL y garantiza un transporte seguro de las comidas. Las versiones estándar y en medidas de panadería están óptimamente adaptadas a la altura de las mesas UG y US de RATIONAL. El carro de transporte regulable en altura se presta para encimeras, mesas RATIONAL UG elevadas y soluciones Combi-Duo.



Estándar:
An. 747 | Prof. 980 | Al. 989 mm
Regulable en altura
An. 747 | Prof. 1.095 |
Al. 950 - 1.330 mm

Estándar	Ref. 60.60.678	1.011 €
Regulable en altura	Ref. 60.70.160	1.517 €

Bastidores colgantes

Diversas versiones, medidas y distancia entre guías facilitan al máximo la aplicación de los accesorios. La robusta versión en acero inoxidable satisface las más altas exigencias en materia de calidad.



Modelo 62

6 guías (68 mm)	Ref. 60.62.099	363 €
5 guías (85 mm)	Ref. 60.62.108	363 €

Modelo 102

10 guías (68 mm)	Ref. 60.12.115	386 €
8 guías (85 mm)	Ref. 60.12.120	386 €

Otros accesorios

Seguro de flujo con insonorizador

(sólo en aparatos de gas)

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm)



Modelo 62	Ref. 70.00.768	622 €
Modelo 102	Ref. 70.00.769	622 €

Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo

La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.



Modelo 62	Ref. 60.70.392	250 €
Modelo 102	Ref. 60.70.393	285 €

Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

Modelos 201 y 202



Campanas extractoras

**UltraVent®, modelo 201**

Descripción en la página 20

Conexión eléctrica 1 NAC 230V
An. 886 | Prof. 1.226 | AL 450 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.326	4.423 €
-------------------	----------------	---------

**UltraVent® Plus, modelo 201**

Descripción en la página 20

Conexión eléctrica 1 NAC 230V
An. 886 | Prof. 1.226 | AL 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.205	6.857 €
-------------------	----------------	---------

Racks móviles

Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La altura máxima de carga de sólo 1,60 m permite cargar y descargar el aparato rápida y ergonómicamente. Las ruedas tándem (CNS) particularmente grandes, silenciosas y higiénicas, facilitan al máximo el transporte de las comidas.

**Rack móvil para platos**

El rack móvil para platos admite hasta 120 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) y permite regenerarlos en Finishing*.

Modelo 201, 60 platos	Ref. 60.21.099	2.096 €
Modelo 201, 50 platos	Ref. 60.21.104	2.096 €
Modelo 202, 84 platos	Ref. 60.22.182	2.589 €
Modelo 202, 100 platos	Ref. 60.22.109	2.589 €
Modelo 202, 120 platos	Ref. 60.22.108	2.938 €

An. 522 | Prof. 809 |
AL 1.718 mm**Racks móviles**

Para cargar y descargar rápido y fácilmente también fuera del aparato RATIONAL.

Modelo 201

Estándar (20 guías)	Ref. 60.21.054	1.832 €
15 guías (84 mm)	Ref. 60.21.156	1.832 €
16 guías (80 mm)	Ref. 60.21.172	1.832 €
17 guías (74 mm)	Ref. 60.21.174	1.832 €
Medidas de panadería	Ref. 60.21.222	2.316 €

Modelo 202

Estándar (20 guías)	Ref. 60.22.086	2.071 €
15 guías (84 mm)	Ref. 60.22.153	2.071 €
16 guías (80 mm)	Ref. 60.22.160	2.071 €
17 guías (74 mm)	Ref. 60.22.162	2.071 €

An. 772 | Prof. 1.016 |
AL 1.718 mm**Kit de drenaje para rack móvil**

Solo en combinación con el sistema de drenaje de grasas integrado.

Modelo 201	Ref. 60.73.040	848 €
Modelo 202	Ref. 60.73.041	961 €

Otros accesorios

**Soporte para asa de transporte del rack móvil (suministrado de serie con los equipos)**

Con este soporte el asa del rack móvil está siempre disponible.

Modelo 201/202	Ref. 60.72.378	19 €
----------------	----------------	------

**Seguro de flujo con insonorizador**

(sólo en aparatos de gas)

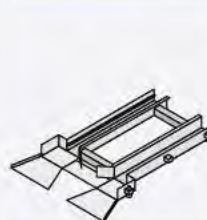
Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm)

Modelo 201	Ref. 70.00.770	678 €
Modelo 202	Ref. 70.00.771	678 €

**Blindaje térmico para el panel lateral izquierdo**

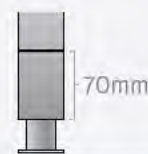
La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.

Modelo 201	Ref. 60.70.394	314 €
Modelo 202	Ref. 60.70.395	378 €

**Rampa de entrada**

El empleo de la rampa de entrada permite compensar (en hasta un 3 %) un posible desnivel del suelo de la cocina. Esto evita que al insertar el rack móvil éste choque contra el aparato.

Modelo 201	Ref. 60.21.080	1.106 €
Modelo 202	Ref. 60.22.181	1.280 €

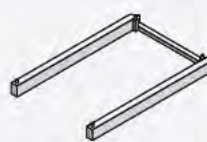


70mm

Aumento de altura del aparato

Aumenta en 70 mm el espacio entre el aparato RATIONAL y el suelo. Sólo en combinación con el aumento de altura del rack móvil.

Modelo 201/202	Ref. 60.70.407	228 €
----------------	----------------	-------

**Aumento de altura del rack móvil**

Sólo en combinación con el aumento de altura.

Modelo 201	Ref. 60.21.184	419 €
Modelo 202	Ref. 60.22.184	559 €

Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

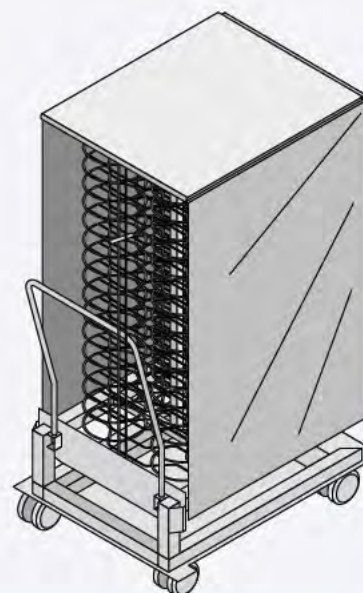
Sistema Finishing® para equipos de cualquier tamaño

Finishing®: la nueva dimensión en la preparación de alimentos.

Facilita al máximo la preparación de eventos y banquetes grandes o pequeños.

No importa que prepare sólo 20 platos o más de mil, las comidas preparadas con Finishing® salen siempre en su punto más perfecto, sin agobio ni estrés. Los alimentos preparados se disponen fríos en los platos y se mantienen disponibles en racks móviles especiales. Unos momentos antes de servir se regeneran durante unos minutos en el equipo RATIONAL. Esto le brinda flexibilidad y le permite reaccionar con calma a los cambios de horario tan habituales en la celebración de eventos.

La construcción estrecha y los rodillos tándem, grandes y silenciosos, simplifican el transporte de los alimentos hasta el punto de servicio. Con Thermocover, la manta térmica de RATIONAL, las comidas se pueden mantener calientes hasta 20 minutos. Así se dispone de tiempo suficiente para regenerar todavía más racks y trasladarlos al punto de servicio.

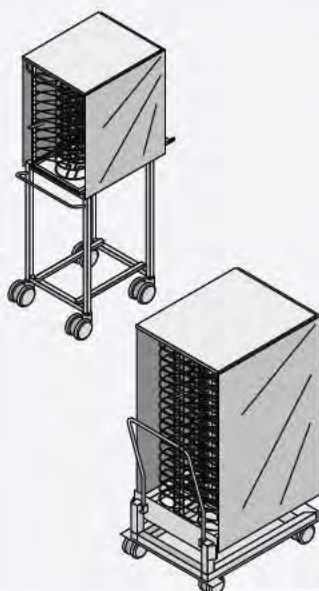


Ejemplo y cálculo

Capacidad Rack móvil para platos	Tamaño del evento (nº comensales)	Rack móvil para platos, Thermocover	Guía de inserción	Carro de transporte	Altura máx. de los platos en mm	Altura máx. de las comidas en mm
15 / 20 platos* con el SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 platos* con el SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 platos* con el SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	38 / 27	76 / 56
	48 / 68	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	72 / 102	3	1	3	38 / 27	76 / 56
42 / 52 platos* con el SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	126 / 156	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	168 / 208	4	1	4	38 / 27	76 / 56
50 / 60 platos* con el SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	–	–	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	–	–	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	–	–	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 platos* con el SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	–	–	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	252 / 300 / 360	3	–	–	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	336 / 400 / 480	4	–	–	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53

* Platos de hasta 31 cm de diámetro

RATIONAL sistema Finishing®



Sistemas Finishing® para banquetes, ahorro de un 15 %

El sistema Finishing® contiene todos los accesorios necesarios para poder iniciar el proceso inmediatamente. Además, el precio es sensiblemente más ventajoso que si se pide por separado.

Sistemas Finishing® para banquetes, modelos 61, 101, 62 y 102 compuestos de: rack móvil para platos, Thermocover y carro de transporte (sólo en combinación con la guía de inserción para el rack móvil ver páginas 17 y 19).

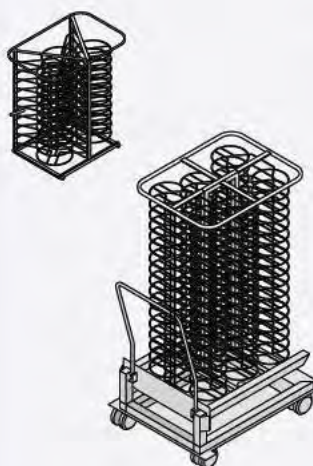
Modelo 61	20 platos	Ref. 60.70.400	1.529 €
Modelo 101	32 platos	Ref. 60.70.401	1.699 €
	26 platos	Ref. 60.70.801	1.699 €
Modelo 62	34 platos	Ref. 60.70.402	2.169 €
Modelo 102	52 platos	Ref. 60.70.403	2.340 €

Sistemas Finishing® para banquetes, modelos 201 y 202 compuestos de: rack móvil para platos y Thermocover

Modelo 201	60 platos	Ref. 60.70.404	2.672 €
	50 platos	Ref. 60.70.802	2.672 €
Modelo 202	100 platos	Ref. 60.70.405	3.440 €

Rack móvil para platos (platos de hasta 310 mm de diámetro)

Los racks móviles para platos permiten regenerar simultáneamente hasta 120 platos en Finishing®. El acceso libre por cualquier lado y la reducida altura de los racks móviles para platos permiten cargar y descargar los platos rápida y ergonómicamente. La construcción estrecha y las ruedas móviles, grandes y silenciosas, facilitan el transporte incluso sobre suelos de superficie irregular.

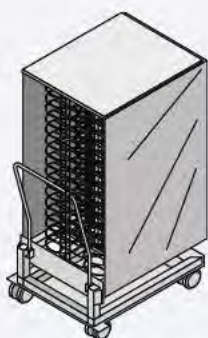


	Número máx. de platos	Altura máx. de los platos	Altura máx. de las comidas		
Modelo 61	20 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.61.047	673 €
	15 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101	32 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.11.030	750 €
	26 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.11.149	750 €
Modelo 62	34 platos	32 mm	63 mm	Ref. 60.62.017	919 €
	24 platos	40 mm	82 mm	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102	52 platos	32 mm	63 mm	Ref. 60.12.022	1.036 €
	42 platos	40 mm	82 mm	Ref. 60.12.062	1.036 €
Modelo 201	60 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.21.099	2.096 €
	50 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.21.104	2.096 €
Modelo 202	84 platos	40 mm	82 mm	Ref. 60.22.182	2.589 €
	100 platos	32 mm	63 mm	Ref. 60.22.109	2.589 €
	120 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.22.108	2.938 €

Modelos 61, 101, 62 y 102: requieren la guía de inserción.

Thermocover

Gracias al material termoaislante los platos se mantienen calientes hasta 20 minutos después del Finishing*. El cierre magnético facilita abrir y cerrar el Thermocover rápidamente. También es fácil de limpiar y no requiere mucho espacio de almacenamiento.



Modelo 61	Ref. 6004.1007	421 €
Modelo 101	Ref. 6004.1009	544 €
Modelo 62	Ref. 6004.1016	620 €
Modelo 102	Ref. 6004.1014	705 €
Modelo 201	Ref. 6004.1011	1.048 €
Modelo 202	Ref. 6004.1012	1.458 €
Combi-Duo 61/101 abajo	Ref. 60.70.856	705 €
Combi-Duo 62/102 abajo	Ref. 60.70.884	1.048 €

Guía de inserción para rack móvil

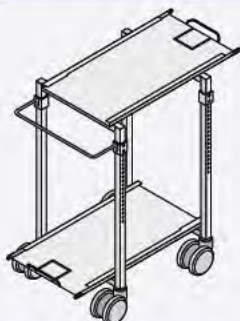
Los aparatos RATIONAL modelos: 61, 62, 101 y 102 precisan de una guía de inserción para poder utilizarlos con el rack móvil.



Modelo 61, 101	Ref. 60.61.226	140 €
Modelo 62, 102	Ref. 60.62.094	178 €

Carro de transporte para rack móvil

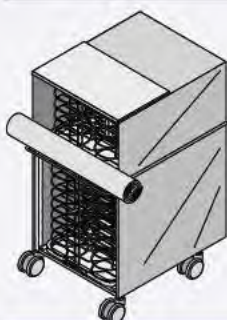
La extraordinaria estabilidad y gran capacidad de carga de los carros de transporte RATIONAL hace que se presten de manera idónea para la carga y descarga de los racks móviles.



Modelo 61, 101	Estándar, Altura 989 mm	Ref. 60.60.020	705 €
Modelo 62, 102	Estándar, Altura 989 mm	Ref. 60.60.678	1.011 €
Modelo 61, 101	Regulable en altura 950-1.330 mm	Ref. 60.60.188	1.210 €
Modelo 62, 102	Regulable en altura 950-1.330 mm	Ref. 60.70.160	1.517 €

Carro de transporte con Thermocover para Combi-Duo

La combinación de "carros de transporte regulables en altura" con "Thermocover abajo" se diseñó especialmente para Finishing* en aparatos Combi-Duo. Seleccione simplemente el rack móvil para platos más conveniente y Thermocover para el aparato superior. Con ello tendrá todo lo necesario para una óptima solución "Finishing**".



Modelo 61/101	Ref. 60.70.920	1.916 €
Modelo 62/102	Ref. 60.70.918	2.564 €

Medidas de panadería

Sorprenda a sus clientes con el apetitoso olor a pan recién horneado, bollería, panecillos, pasteles, magdalenas, tartas y mucho más. Los accesorios especiales de RATIONAL para productos de panadería se lo permiten.



Bastidores colgantes y racks móviles en medidas para panadería (400 x 600 mm)

Los bastidores colgantes y los racks móviles en medidas de panadería están dotados de guías en forma de L. La amplia distancia entre guías permite aprovechar toda la capacidad útil del aparato RATIONAL incluso cuando se hornean productos de formato alto. El conteado de la parte frontal impide que las bandejas se salgan de las guías.

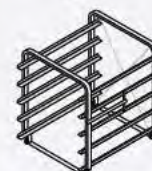
Bastidores colgantes en medidas para panadería 400 x 600 mm*

Modelo 61	5 guías	Ref. 60.61.247	268 €
Modelo 101	8 guías	Ref. 60.11.367	351 €



Bastidores colgantes en medidas para panadería 400 x 600 mm y 1/1 GN*

Modelo 61	4 guías	Ref. 60.61.293	417 €
Modelo 101	7 guías	Ref. 60.11.407	499 €



Racks móviles en medidas para panadería 400 x 600 mm*

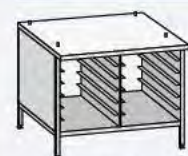
Modelo 61	5 guías	Ref. 60.61.061	535 €
Modelo 101	8 guías	Ref. 60.11.148	640 €
Modelo 201	16 guías	Ref. 60.21.222	2.316 €



Carro de transporte en medidas de panadería

El carro de transporte se presta de manera óptima para la carga y descarga del rack móvil. El carro de transporte en medidas de panadería se ofrece con 9 guías en forma de L para el alojamiento de bandejas de panadería de 400 x 600 mm. La guía telescópica facilita adicionalmente la carga y descarga de las bandejas.

Modelo 61/101	9 guías	Ref. 60.60.932	1.210 €
---------------	---------	----------------	---------



An. 843 | Prof. 732 | Al. 671 mm

Mesa UG II – medidas de panadería

10 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior

Estándar	Ref. 60.30.836	1.245 €
Móvil	Ref. 60.30.837	1.478 €



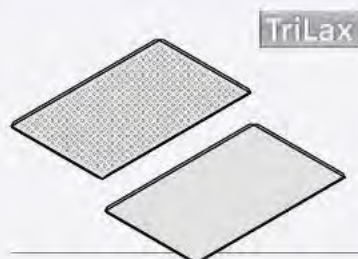
An. 843 | Prof. 732 | Al. 931 mm

Mesa UG II – medidas de panadería Versión UltraVent® (modelo 61)

18 pares de guías 400 x 600 mm, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior, altura especial a 931 mm

Estándar	Ref. 60.30.838	1.420 €
Móvil	Ref. 60.30.845	1.653 €

* Se debe tener en cuenta que el deflector en la cámara de cocción del modelo GN y en el modelo de panadería 400 x 600 mm es diferente. El deflector se puede adquirir como pieza de repuesto y la puede comprar al service partner.



TriLax

Bandejas pasteleras perforadas, bandejas de panadería y para carne

Las bandejas pasteleras de aluminio de RATIONAL destacan por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y su prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

Bandejas pasteleras (perforadas)

1/1 GN	Ref. 6015.1103	54 €
Medidas de panadería	Ref. 6015.1000	77 €

Bandejas de panadería y para carne (no perforadas)

1/1 GN	Ref. 6013.1103	54 €
Medidas de panadería	Ref. 6013.1003	77 €

Contenedores de granito esmaltado

Los contenedores de granito esmaltado de RATIONAL son ideales para la preparación de empanadas, bizcochos y pizzas. Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren también uniformemente por la parte inferior. Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente.

**1/2 GN (325 x 265 mm)**

20 mm prof.	Ref. 6014.1202	44 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1204	52 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1206	67 €

1/1 GN (325 x 530 mm)

20 mm prof.	Ref. 6014.1102	73 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1104	84 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1106	102 €

Medidas de panadería (400 x 600 mm)

20 mm prof.	Ref. 6014.1002	84 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1004	96 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1006	114 €

**Molde para magdalenas y similares**

Los moldes para magdalenas están fabricados de un material sumamente flexible. Se prestan también de manera idónea para la preparación de pasteles de verdura, timbales de pescado, pudín, diversos tipos de postres, huevos escalfados y otras exquisiteces. Capacidad: aprox. 100 ml.

300 x 400 mm (para 1/1 GN)	Ref. 6017.1002	73 €
400 x 600 mm (para 2/1 GN y medidas de panadería)	Ref. 6017.1001	142 €

Pizzas jugosas y crujientes

Impresione a sus clientes con pizzas recién horneadas en el SelfCookingCenter®. A la italiana o en "American Style", frescas o congeladas, grandes o pequeñas, a plena carga o con carga parcial..., con los accesorios especiales de RATIONAL la pizza sale siempre perfecta, jugosa y con un fondo bien crujiente. El SelfCookingCenter® alcanza una temperatura de 300 °C en menos de 10 minutos y evita el tener que calentar constantemente como con los hornos de pizza convencionales. Esto se traduce en un ahorro de energía y tiempo.



Patente

TriLax

Bandeja para plancha y para pizza

La alta termoconductividad de las bandejas especiales para plancha y para pizza permiten una óptima preparación tanto de pizzas frescas como congeladas. La otra cara de la bandeja sirve para la preparación de bistecs, verduras o pescado a la plancha. La bandeja para plancha y para pizza destaca por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y una prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

1/1 GN	Ref. 60.70.943	149 €
Medidas de panadería	Ref. 60.71.237	172 €

Accesorios especiales RATIONAL

El empleo de accesorios originales RATIONAL le facilita la plena utilización de los equipos. Únicamente así podrá asegurar el éxito de aplicaciones especiales como la preparación de productos prefritos, el asado de pollos y patos y la producción de corderos y cochinitos enteros. Incluso la preparación de bistecs y filetes es mucho más fácil, porque ya no es necesario voltearlos. Los accesorios originales RATIONAL están especialmente adaptados a las características de los aparatos RATIONAL. Por su extraordinaria robustez, se prestan de manera idónea para empleo diario en los rigores de la cocina profesional.

TriLax

Bandejas pasteleras perforadas, bandejas de panadería y para carne

Las bandejas pasteleras de aluminio de RATIONAL destacan por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y su prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

Bandejas pasteleras (perforadas)

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6015.1103	54 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6015.2103	72 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6015.1000	77 €

Bandejas de panadería y para carne (no perforadas)

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6013.1103	54 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6013.2103	72 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6013.1003	77 €

TriLax

Parrilla con marcas en forma de rombo y en diagonal

Gracias a su innovadora estructura, puede elegir entre dos tipos de marcas con una sola parrilla. Dependiendo del lateral que utilice, puede elegir que sus productos tengan las clásicas marcas de plancha o las populares marcas americanas en rombos. La parrilla con marcas en forma de rombo y en diagonal es sumamente robusta y ofrece una prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.73.314	132 €
-----------------------	----------------	-------

TriLax

Bandeja para plancha y para asados

Las bandejas multifunción para plancha y para asados confieren las típicas marcas diagonales de parrilla a bistecs, pescado y verduras a la plancha. El borde de alrededor de toda la bandeja permite asar alimentos que contienen mucha grasa o sueltan líquidos (p. ej. el jamón). La bandeja para plancha y para asados es sumamente robusta y ofrece una prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.71.617	122 €
-----------------------	----------------	-------

Patente**TriLax**

Bandeja para plancha y para pizza

La alta termoconductividad de las bandejas especiales para plancha y para pizza permiten una óptima preparación tanto de pizzas frescas como congeladas. La otra cara de la bandeja sirve para la preparación de bistecs, verduras o pescado a la plancha. La bandeja para plancha y para pizza destaca por sus excelentes propiedades antiadherentes, su robustez y una prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.70.943	149 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 60.71.237	172 €

TriLax**Parrilla CombiGrill®**

Las parrillas CombiGrill® confieren las típicas y atractivas marcas de parrilla a bistecs, pescado y verduras a la plancha. La parrilla CombiGrill® es sumamente robusta y ofrece una prolongada vida útil. El revestimiento TriLax® de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Nº: 6035.1017

116 €

Parrilla para utilizar con CombiGrill®

La parrilla con revestimiento de acero inoxidable facilita cargar y retirar los alimentos.

325 x 618 mm (para 1/1 GN)

Nº: 60.73.848

42 €

TriLax**Multi Sartén para asar y hornear**

Con la multi sartén se pueden preparar muchos de los platos típicos de sartén en pocos minutos. Como por ejemplo tortilla, paella, rosti de patatas, quiche, crêpes y también pizzas pequeñas, pasteles, etc. El fondo exterior ondulado de la sartén hace que los productos se doren uniformemente y el revestimiento TriLax® evita que se peguen. La bandeja de soporte en la que se colocan las sartenes facilita la carga de grandes cantidades. La sartén está disponible en 2 tamaños (Ø16 cm y Ø 25 cm).

Juego sartén pequeña (4 unidades, incluye bandeja)

Ref. 60.73.286

251 €

Juego sartén grande (2 unidades, incluye bandeja)

Ref. 60.73.287

181 €

Sartén pequeña

Ref. 60.73.271

54 €

Sartén grande

Ref. 60.73.272

73 €

Bandeja para sartén pequeña

Ref. 60.73.212

35 €

Bandeja para sartén grande

Ref. 60.73.216

35 €

Patente**CombiFry®**

El CombiFry® patentado es el primer accesorio que permite preparar grandes cantidades de alimentos prefritos. Permite un ahorro importante en el consumo de aceite, y en los gastos de almacenaje y la eliminación del mismo.

1/2 GN (325 x 265 mm)

Ref. 6019.1250

42 €

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref. 6019.1150

92 €

Patente**Superspike para pollos y Superspike para patos**

La colocación vertical de los pollos o los patos hace que la carne de la pechuga salga particularmente tierna y jugosa, la piel crujiente y que la pieza obtenga un dorado atractivo y uniforme.

Superspike para pollos	Peso máx.	61	101	62	102	201	202		
Capacidad H4, 1/2 GN	1.300 g	16	24			48		Ref. 6035.1015	39 €
Capacidad H6, 1/1 GN	1.800 g	12	18	24	36	36	72	Ref. 6035.1016	50 €
Capacidad H8, 1/1 GN	1.300 g	16	24	32	48	48	96	Ref. 6035.1006	50 €
Capacidad H10, 1/1 GN	950 g	20	30	40	60	60	120	Ref. 6035.1010	55 €
Capacidad H12*	950 g	24	36					Ref. 6035.1011	65 €

* Solo en combinación con bastidores para carne o rack móvil para aplicaciones cárnicas.

Superspike para patos

Capacidad 8: 1/1 GN	2.200 g	8	16	16	32	32	64	Ref. 6035.1009	114 €
---------------------	---------	---	----	----	----	----	----	----------------	-------

Accesorios especiales RATIONAL

Patente



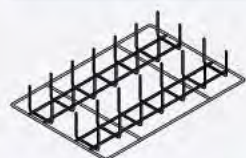
Parrilla para costillas

La colocación vertical de las costillas permite un óptimo aprovechamiento de la capacidad de la parrilla así como la pre cocción perfecta del producto también en cocción nocturna.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref. 6035.1018

106 €



Potato Baker (para asar patatas)

La singular composición de materiales del RATIONAL Potato Baker permite asar patatas y espigas de maíz hasta un 50 % más rápido y sin tener que envolverlas en papel de aluminio.

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref. 6035.1019

104 €



TriLax

Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos y tortillas. El revestimiento especial evita que los alimentos se peguen. El revestimiento TriLax* de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

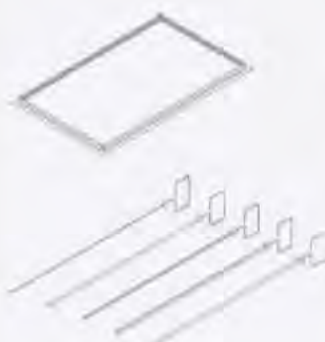
1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref. 60.71.157

91 €

Brochetas para barbacoa y Tandoori

Las brochetas para barbacoa y Tandoori son óptimas para la preparación de todo tipo de pinchos y brochetas. Trocitos de carne o de pollo, piezas de pescado enteras o filetes de pescado..., todo sale exquisito empleando la brocheta indicada. Las brochetas y sus correspondientes racks están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, son sumamente robustos y se pueden lavar en el lavavajillas.



Racks para brochetas de barbacoa y Tandoori 1/1 GN

Ref. 60.72.224

50 €

Racks para brochetas de barbacoa y Tandoori 2/1 GN

Ref. 60.72.421

62 €

Juego 1/1 GN*

Ref. 60.72.414

111 €

Juego 2/1 GN*

Ref. 60.72.415

123 €

3 Brocheta de $\bigcirc$ 5 mm, 530 mm de largo

Ref. 60.72.416

37 €

3 Brocheta de $\bigcirc$ 8 mm, 530 mm de largo

Ref. 60.72.417

43 €

3 Brocheta de $\square$ 5 mm, 530 mm de largo

Ref. 60.72.418

37 €

3 Brocheta de $\square$ 8 mm, 530 mm de largo

Ref. 60.72.419

43 €

3 Brocheta plana de 10 mm para pescado, 530 mm de largo

Ref. 60.72.420

43 €

* Juego compuesto de: 1 rack y cinco diferentes brochetas

Contenedores de granito esmaltado

Los contenedores de granito esmaltado de RATIONAL son ideales para la preparación de empanadas, bizcochos y pizzas. Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren también uniformemente por la parte inferior. Gracias al preciso moldeado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente.



1/2 GN (325 x 265 mm)

20 mm prof.

Ref. 6014.1202

44 €

40 mm prof.

Ref. 6014.1204

52 €

60 mm prof.

Ref. 6014.1206

67 €

1/1 GN (325 x 530 mm)

20 mm prof.

Ref. 6014.1102

73 €

40 mm prof.

Ref. 6014.1104

84 €

60 mm prof.

Ref. 6014.1106

102 €

2/1 GN (650 x 530 mm)

20 mm prof.

Ref. 6014.2102

101 €

40 mm prof.

Ref. 6014.2104

109 €

60 mm prof.

Ref. 6014.2106

125 €

Medidas para panadería (400 x 600 mm)

20 mm prof.

Ref. 6014.1002

84 €

40 mm prof.

Ref. 6014.1004

96 €

60 mm prof.

Ref. 6014.1006

114 €



Molde para pizza

Molde de pizza para racks móviles para platos: Con los moldes RATIONAL para pizzas combinados con el rack móvil para platos es posible preparar hasta 100 pizzas en sólo 10 minutos (diámetro máximo: 280 mm). Las pizzas se cargan simplemente en el rack móvil para platos y se preparan en el equipo RATIONAL con la función Finishing* hasta que estén crujientes.

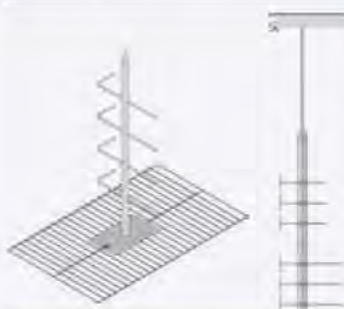
Pizzas de hasta 280 mm de diámetro	Ref. 60.71.158	21 €
------------------------------------	----------------	------



Molde para magdalenas y similares

Los moldes para magdalenas están fabricados de un material sumamente flexible. Se prestan también de manera idónea para la preparación de pasteles de verdura, timbales de pescado, pudín, diversos tipos de postres, huevos escalfados y otras exquisiteces. Capacidad: aprox. 100 ml.

300 x 400 mm (para 1/1 GN)	Ref. 6017.1002	73 €
400 x 600 mm (para 2/1 GN y medidas de panadería)	Ref. 6017.1001	142 €

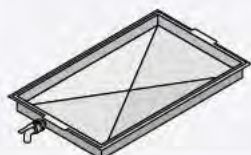


Espadín para para cordero, cerdo y cochinillo (un cordero o un cerdo)

Fácil preparación de corderos y cerdos enteros
Introduzca las piezas, haga encajar el espadín ¡listo!

Modelo 101/102/201/202 hasta 12 kg (1/1 GN)	Ref. 60.70.819	221 €
Modelo 201 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Ref. 6035.1003	407 €
Modelo 202 hasta 30 kg (1 espadín con soporte)	Ref. 6035.1002	407 €
Espadín opcional	Ref. 8710.1065	221 €

* Espadín opcional para dos corderos o dos cerdos.



Colector de grasa con tapón (incluye tapa y tubo de drenaje)

Ideal para recoger las grasas que desprenden los alimentos al asarlos o hacerlos a la plancha. El tubo con cierre permite el vaciado fácil y seguro del colector de grasa.

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 8710.1135	335 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 60.70.776	495 €

RATIONAL VarioSmoker



Ahora todo el que tenga un equipo RATIONAL puede ahumar sin necesidad de una cámara de ahumados. Esto es posible gracias a la nueva Smoke Box, que se puede montar en su equipo como accesorio. Rápido, sencillo y económico.

Aporte un aroma ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras. Sus productos obtendrán un toque ahumado natural a su gusto.



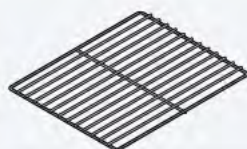
RATIONAL VarioSmoker

VarioSmoker*	Ref. 60.73.008	518 €
--------------	----------------	-------

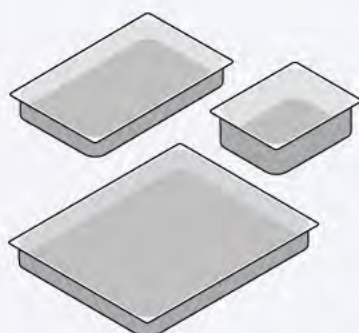
* El VarioSmoker no se puede utilizar fuera del equipo se ha de utilizar únicamente con un sistema de extracción en marcha. Los humos resultantes del ahumado deben ser evacuados del edificio a través de un sistema de extracción.

Los sistemas de circulación de aire como por ej. UltraVent* no son aptos para el uso con el VarioSmoker por falta de conexión directa a la extracción.

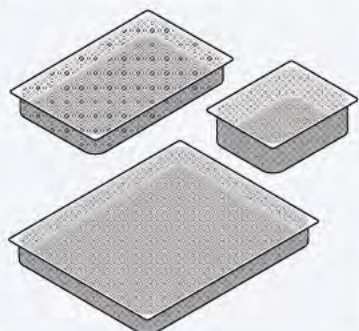
Gastronorm

*Parrilla de acero inoxidable*

1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6010.1101	34 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6010.2101	58 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6010.0103	54 €

*Contenedores de acero inoxidable*

1/3 GN (325 x 176 mm)			1/2 GN (325 x 265 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6013.1302	18 €	20 mm prof.	Ref. 6013.1202	20 €
40 mm prof.	Ref. 6013.1304	21 €	40 mm prof.	Ref. 6013.1204	24 €
65 mm prof.	Ref. 6013.1306	21 €	65 mm prof.	Ref. 6013.1206	27 €
			100 mm prof.	Ref. 6013.1210	34 €
1/1 GN (325 x 530 mm)			2/1 GN (650 x 530 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6013.1102	28 €	20 mm prof.	Ref. 6013.2102	62 €
40 mm prof.	Ref. 6013.1104	35 €	40 mm prof.	Ref. 6013.2104	69 €
65 mm prof.	Ref. 6013.1106	42 €	65 mm prof.	Ref. 6013.2106	87 €
100 mm prof.	Ref. 6013.1110	50 €	100 mm prof.	Ref. 6013.2110	97 €

*Contenedores perforados de acero inoxidable*

1/2 GN (325 x 265 mm)			1/1 GN (325 x 530 mm)		
55 mm prof.	Ref. 6015.1265	32 €	55 mm prof.	Ref. 6015.1165	47 €
90 mm prof.	Ref. 6015.1295	44 €	90 mm prof.	Ref. 6015.1195	62 €
140 mm prof.	Ref. 6015.1215	55 €	140 mm prof.	Ref. 6015.1115	89 €
1/1 GN con asas abatibles (325 x 530 mm)			2/1 GN (650 x 530 mm)		
90 mm prof.	Ref. 6016.1195	89 €	65 mm prof.	Ref. 6015.2165	129 €
140 mm prof.	Ref. 6016.1115	120 €	100 mm prof.	Ref. 6015.2195	140 €

Accesorios

Productos de limpieza

Los productos de limpieza han sido adaptados especialmente a las necesidades de los equipos RATIONAL. Sólo el empleo de productos originales RATIONAL permite conservar prolongadamente el estado íntegro del equipo. Los productos de limpieza originales RATIONAL significan:

- > Óptimos resultados de limpieza
- > Eficacia contra la suciedad y la cal
- > Alta rendimiento
- > Acción conservante ideal y prolongada
- > Máxima seguridad funcional
- > Óptima seguridad higiénica para comidas sanas
- > Costes mínimos de mantenimiento y limpieza



Las pastillas de detergente RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter®

Las pastillas de detergente de RATIONAL elaboradas con el más reciente complejo de sustancias activas de acción fuerte, avalan un poder limpiador fuera de lo común. Son altamente concentradas y de gran rendimiento.

Pastillas de detergente, 100 unidades	Ref. 56.00.210	64 €
---------------------------------------	----------------	------



Las pastillas Care RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter® con CareControl

Sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su SelfCookingCenter®. El descalcificador especial contenido en las pastillas "Care" combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo desde un principio su formación. Máxima seguridad de operación sin costes de filtrado del agua o descalcificación.

Pastillas Care, 150 unidades	Ref. 56.00.562	79 €
------------------------------	----------------	------



Las pastillas de abrillantador RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter® sin CareControl

Sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su SelfCookingCenter®. La cámara de cocción queda higiénicamente limpia y brillante.

Pastillas de abrillantador, 50 unidades	Ref. 56.00.211	42 €
---	----------------	------



Pastillas reducción de espuma RATIONAL para aparatos SelfCookingCenter®

Pastillas para reducir la producción de exceso de espuma. Para regiones donde la calidad del agua influye en la formación de espuma.

Pastillas de reducción exceso de espuma, 120 unidades	Ref. 56.00.598	51 €
---	----------------	------



Detergente líquido para equipos CombiMaster® y ClimaPlus Combi®

El detergente líquido y el abrillantador RATIONAL son productos especiales fabricados en nuestro propio laboratorio. Forman una perfecta unidad para una limpieza y conservación higiénica.

Detergente acción suave – para suciedad producida durante la cocción. < 200 °C no cáustico, 10 litros (para equipos CPC con CleanJet® y para limpieza manual)	Ref. 9006.0136	51 €
--	----------------	------

Detergente acción fuerte para parrillas, para suciedad incrustada, 10 litros (para equipos CPC con CleanJet® y para limpieza manual)	Ref. 9006.0153	51 €
---	----------------	------

Abrillantador, 10 litros (sólo para equipos CPC con CleanJet®)	Ref. 9006.0137	51 €
--	----------------	------



Descalcificador, bomba descalcificadora:

Para la descalcificación eficaz del generador de vapor con sustancias especiales.

Descalcificador: 10 litros	Ref. 6006.0110	51 €
----------------------------	----------------	------

Bomba descalcificadora eléctrica	Ref. 60.70.409	233 €
----------------------------------	----------------	-------



Pistola pulverizadora manual

La pistola de plástico duro, es ultraligera y sumamente resistente. El mecanismo de bombeo integrado en la pistola genera sobrepresión, basta pulsar para pulverizar la superficie a limpiar.

Pistola spray, para limpieza manual	Ref. 6004.0100	29 €
-------------------------------------	----------------	------

Instalación

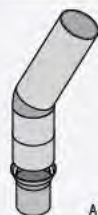


Kit de conexión del aparato, modelos: 61-202

Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo de desagüe DN 50.

Ref. 60.70.464

66 €



Al. 460 mm

Interruptor de condensación

El vapor que sale se condensa y se evacua a través del desagüe del equipo. Permite dirigir los vahos a un sistema de ventilación a través de un tubo de purga de aire.

Modelos: 61, 101, 62

Ref. 60.72.591

136 €

Modelo: 102

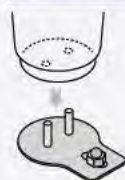
Ref. 60.72.592

136 €

Modelos: 201, 202

Ref. 60.72.593

170 €



Sujeción para modelos de sobremesa, modelos: 61, 101, 62 y 102:

Para sujetar los equipos RATIONAL a las mesas.

Ref. 60.70.463

63 €



Sujeción para mesas US y equipos RATIONAL modelos: 201 y 202

Incluido en los aparatos RATIONAL modelos: 201/202.

Ref. 8700.0317

30 €



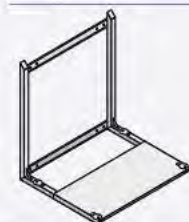
Carro de transporte para el recipiente del drenaje de grasa integrado (Combi-Duo y modelos 201/202)

Permite transportar el bidón/recipiente de forma segura para la eliminación de su contenido.

(El recipiente de acero inoxidable es parte del kit Combi-Duo con drenaje de grasa Integrado, o opción aparato de suelo con drenaje de grasa Integrado).

Ref. 60.73.309

389 €



Sujeción mural, modelo 61

Para el montaje a la pared en sitios de poco espacio (no incluye material de montaje).

Los requerimientos para la instalación se deben consultar con un arquitecto o aparejador.

Modelo 61

Ref. 60.70.963

446 €

Sistema de gestión eficiente

KitchenManagement System

Con el nuevo KitchenManagement System puede registrar automáticamente todos los datos APPCC de hasta 30 equipos RATIONAL, vía red. En cuestión de segundos podrá crear sus propios programas de cocción y gestionarlos en la biblioteca. Con un simple clic del ratón podrá enviar programas de cocción o nuevas actualizaciones a todos los equipos RATIONAL conectados.

El KitchenManagement System es configurable a los siguientes idiomas: alemán, español, francés, inglés e italiano.

Sistema de gestión eficiente "KitchenManagement System"

Conjunto de software	Ref. 60.72.660	509 €
----------------------	----------------	-------



USB RATIONAL

USB para la carga y descarga de programas de cocción y datos APPCC	Ref. 42.00.162	14 €
--	----------------	------

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
 mudobel@hotmail.com

NORTE / NAVARRA
Santiago Uriarte - Refrimak Hostelería SL
 c/ Gorbeia, 33 - Pol. Ind. Legizamon 48450, Etxebarri (Vizcaya)
 Tel. 944 262 028
 Fax: 944 263 064
 refrimakhosteleria@gmail.com

CATALUNYA / ARAGÓN
Cristina Carreira
 Camí de la Cornisa, 7 08304, Mataró (Barcelona)
 Tel. 687 588 134
 Fax: 937 906 763
 criscarreira@hotmail.com

BALEARES
Lorenzo Jiménez - Dismatec SA
 c/ Ausias March, 10 bis 07003 Palma de Mallorca
 Tel. 971 207 766 - 630 083 760
 Fax 971 420 783
 dismatec@dismatecsa.com

LEVANTE
Rubén Rodríguez-Rey - Rhostelev SL
 Travesía Fustería, 24 nave 5 clavo 23
 Pol. Ind. "Canastell" 03690 - San Vicente del Raspeig (Alicante)
 Tel 965 672 724 - 639 626 121
 Fax: 965 675 216
 rhostelev@gmail.com

ANDALUCÍA OCCIDENTAL
Manuel Pavón Segovia
 c/ Zapillo, 7 1º B, 41020 - Sevilla
 Tel. 954 073 205 - 654 509 839
 mrossman@hotmail.com

ANDALUCÍA ORIENTAL
Becerra Frías SL
 c/ Atenas, nave 48 - Pol. Ind. "San Luís" 29006, Málaga
 Tel. 952 338 696 - 637 549 939
 Fax: 952 345 566
 info@befrisa.com

EXTREMADURA
David Gallego García DG DISTRIBUCIONES, S.C.
 C/Puerto Rico, 2 06800 - Mérida (Badajoz)
 Tlf. - Fax. 92 404 73 37
 www.dgdistribuciones.es

CENTRO
DEXFRIO C.B.
 c/Edison, 44 Pol. Ind. "Las mezquitas" 28906, Getafe (Madrid)
 Tel. 91 682 47 11- 649 857 110
 Fax: 91 682 47 61
 comercial@dexfrio.com

CASTILLA Y LEÓN
Paulino Cangas
 Los Arroxos, 64 33191, Las Regueras, Asturias
 Tel. 609 665 254
 Paulo@delegadoastur.com

GALICIA
Juan José Espejo - Escohostel SL
 c/ Pintor Carlos Maside, 52. 36212, Vigo (Pontevedra)
 Tel. 609 850 155
 escohstel@escohostel.com

GRAN CANARIA
Antonio Ventura - Frigicoll Canarias SA
 c/ Los Llanillos, 19 - Pol. Ind. Las Majoreras 35240, El Carrizal - Ingenio
 Tel. 692 599 592
 Fax: 928 734 177
 antonio.ventura@frigicoll.es

TENERIFE
Jose Rodríguez - Frigicoll Canarias SA
 La Campana, s/n - Pol. Ind. San Isidro 38109, El Rosario.
 Tel 650 948 265
 Fax: 922 624 604
 jose.rodriguez@frigicoll.es

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
Movil 004366475046277
E mail info@s-gasser.Com

MAINHO[®]
MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

FÁBRICA Y OFICINAS:

Juan de la Cierva, 4 naves B, C, D, K y L - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) Spain
Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com · pedidos@mainho.com · export@mainho.com
www.mainho.com

MAINHO

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

c/ Juan de la Cierva, 4 Naves B - C - D - L - K

Polígono Industrial "Can Galobardes",

08420 - Canovelles (Barcelona) SPAIN

TELÉFONO. 0034 938 498 588 - FAX. 0034 938 463 119

mainho@mainho.com - export@mainho.com

www.mainho.com